

## Esc. Maestro A.A. Orellano Walsen- 3º Ciclo- Guía N°8

---

ESCUELA: Maestro A. A. Orellano Walsen.

DOCENTE: Sandra Gomez.

CICLO: Tercero                      TURNO: Vespertino.

ÁREAS: Lengua, Matemática, Cs. Sociales, Cs. Naturales, Tecnología.

TÍTULO: "9 de julio día de la independencia".

CONTENIDOS:

Lengua: El texto informativo. Comprensión de texto.

Matemática: Números naturales. Lectura y escritura de números.

Ciencias Sociales: Efemérides: 9 de julio de 1816.

Ciencias Naturales: Recursos renovables, no renovables e inagotables. Parques nacionales.

Tecnología: Materia prima y el proceso de elaboración.

LUNES 29/06

ACTIVIDADES:

*Buenas tardes grupo! Espero que se encuentren muy bien ustedes y su familia!*

*Quiero compartir con ustedes una frase de Albert Einstein:*

*"No consideres el estudio como una obligación sino como una oportunidad para ingresar en el bello y maravilloso mundo del saber."*

*Con cariño, su seño Sandra!*

1- ¿Qué sucedió el 9 de julio de 1816? ¿En qué provincia se reunieron?

En 1816, en Tucumán, la provincia más chiquita de Argentina, los representantes de cada provincia decidieron reunirse allí para firmar un Acta donde declararían la Independencia y así ser libres para siempre del rey de España. Tuvieron que viajar muchísimo para llegar a Tucumán, superar peligros y todo tipo de problemas. Iban a caballo, en diligencias, en carruajes por caminos muy difíciles en medio del frío y muchas veces con hambre. Pero todo se justificaba porque iban hacer algo importante por su pueblo: liberarlo por fin de España.

En Tucumán todo el pueblo los estaba esperando. Prepararon la casa más grande de la ciudad, que era la casa de la señora Francisca Bazán de Laguna. Los congresales

trabajaron durante varios meses, discutiendo, proponiendo proyectos y conversando, y al fin se pusieron de acuerdo.

El Congreso de Tucumán (así se llamó a la reunión de los representantes en la casa de doña Francisca) comenzó el 24 de marzo de 1816. El 9 de julio se confeccionó un Acta de la Independencia (un libro el que se transcribió todo lo sucedido). El secretario Juan José Paso le preguntó a los congresales de cada provincia si querían ser libres e independientes de España. Todos a la vez contestaron con un grito: "¡¡¡Sí queremos!!!!". cada uno de ellos firmó el Acta que luego enviaron al rey de España para que supiera lo que había sucedido en Tucumán.

2-Responder:

- a) ¿Cuándo y dónde se reunieron los diputados?
- b) ¿Para qué se reunieron?
- c) ¿Cómo llegaron los diputados?
- d) ¿Dónde se reunieron los congresales y qué hicieron allí?
- e) ¿Qué le preguntó Juan José Paso a los congresales?

¿Qué es la independencia para ti? ¿Quiénes eran los diputados por San Juan que asistieron el 9 de julio de 1816?

3-¿Hace cuántos años sucedió la independencia?

La señora Francisca Bazán de Laguna tiene una receta muy rica de ravioles caseros. Ella sabe que el número de comensales y la cantidad de ingredientes son magnitudes proporcionales.

|                                                                            |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ravioles de verduras para 2 personas.                                      | Salsa para dos personas.                                                          |
| 300 gramos de harina<br>100 gramos de acelga<br>40 gramos de queso rallado | 100cc de aceite<br>½ de tomates frescos<br>1 cebolla<br>10g de sal<br>¼ de morrón |

4-Completá la siguiente tabla, según la cantidad de comensales:

| Cuatro personas                                                                                                                                                                                                | Ocho personas                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ravioles de verdura</b><br>..... g de harina<br>.....g de acelga<br>.....de queso rallado.<br><b>Salsa</b><br>.....cc de aceite<br>.....kg de tomate fresco<br>.....cebolla<br>.....g de sal<br>.....morrón | <b>Ravioles de verdura</b><br>..... g de harina<br>.....g de acelga<br>.....de queso rallado.<br><b>Salsa</b><br>.....cc de aceite<br>.....kg de tomate fresco<br>.....cebolla<br>.....g de sal<br>.....morrón |

5-¿Cómo obtuviste la cantidad de ingredientes para cuatro y para 8 personas?

¿Les gustó la actividad de matemática? ¿Por qué?

MARTES 30 /06

6-La casa histórica

Leé la información. Realiza una estrofa (de una poesía) con los datos dados.

La casa histórica de Tucumán se construyó en 1760.

Para que las sesiones del Congreso fueran allí se hicieron algunas reformas a la casa original.

En 1941 fue declarada monumento histórico. Actualmente funciona como museo.

Pertenecía a una importante familia local, la de Francisca Bazán, esposa de Miguel Laguna.

Era una casa con varias habitaciones, patios que las conectaban y su único ornamento eran unas columnas salomónicas ubicadas a los costados de la puerta principal



7-Pinta o decora la casa de la familia Bazán.

¿Fue difícil o fácil realizar una estrofa? ¿Por qué?

8-Para llegar a Tucumán los congresales tuvieron que viajar varios kilómetros, por ejemplo:

- a) 2.432- 1756- 892- 259- 2009- 1999-
- b) Ordenar los números del punto anterior de menor a mayor.
- c) Escribe cómo se leen los números del punto a)
- d) Escribir el anterior y posterior de cada número del punto a).
- e) Si 7 diputados viajaron 1759 km. ¿Cuántos km viajaron en total?

MIÉRCOLES 01/07

9-Escribí la cantidad de billetes de cada clase que son necesarios para pagar estos

valores: a) \$20.390

..... billetes de 

..... billetes de 

..... billetes de 

b) \$10.700

..... billetes de 

..... billetes de 

¿Te gustó la actividad? ¿Por qué?

10- En la naturaleza hay muchos elementos que a lo largo de la historia los seres humanos han valorado y aprovechado para diferentes usos. Esos elementos son los recursos naturales y de acuerdo al tiempo que demoran en regenerarse debido a su constante uso, se clasifican en 3 tipos: recursos renovables, no renovables y recursos naturales inagotables.

En nuestra provincia, tenemos una gran variedad de recursos naturales y que hemos aprendido a utilizar. Veamos cuáles son:

Recursos naturales renovables: son aquellos que si se usan de manera responsable pueden mantenerse o aumentar con el tiempo, regenerándose y volviendo incluso a su estado original. De no emplearse responsablemente, podemos transformarlos en no renovables y extinguirlos, ya que no pueden ser producidos por el hombre.

Recursos naturales no renovables: son elementos de la naturaleza que tardan muchos años en regenerarse. Existen en cantidades determinadas y van disminuyendo con el uso.

En el caso del petróleo y los minerales se han utilizado en forma tan intensiva que sus reservas ya son escasas y en el futuro se agotarán.

Recursos naturales inagotables: son aquellos que no se agotan ni con el uso ni con el paso del tiempo. El viento y la luz del sol son inagotable.

Ejemplos de estos recursos son:

Recursos renovables: Biomasa (bosques, maderas), agua, energía geotérmica (aprovechar el calor del interior de la Tierra), Plantas y animales y suelo.

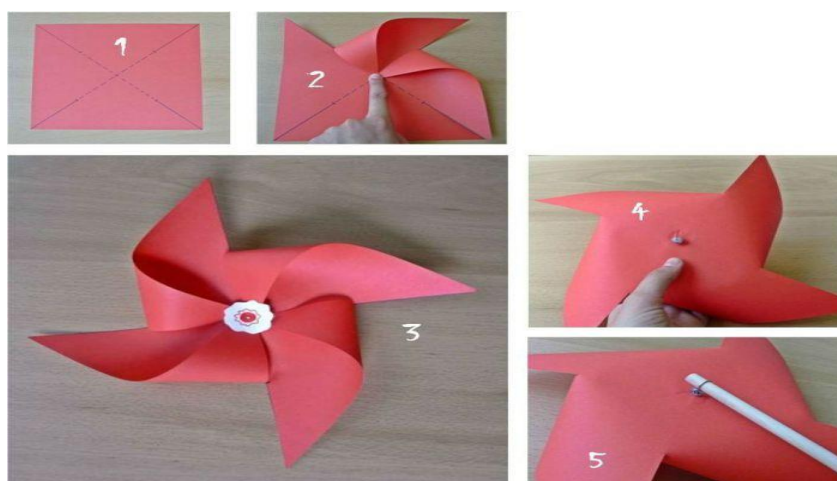
Recursos no renovables: carbón, petróleo, minerales, gas natural.

Recursos inagotables: energía del sol y viento (energía eólica).

Explicar con tus palabras los recursos renovables, no renovables e inagotables.

JUEVES 02/07

11- Observar la imagen y realizar un molino de viento (sacar foto y enviarla por whatsapp).



¿Cómo te salió el molina de viento? ¿ Te gustó realizarlo?

12- Con la misma receta de Francisca Bazán de Laguna pensó cómo haría si fuera sólo para una persona y para seis personas.

| UNA PERSONA                                                                                                                                                                                                | SEIS PERSONAS                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ravioles de verdura</b><br>..... g de harina<br>.....g de acelga<br>.....de queso rallado.<br><b>Salsa</b><br>.....cc de aceite<br>.....kg de tomate fresco<br>.....cebolla<br>.....g de sal.....morrón | <b>Ravioles de verdura</b><br>..... g de harina<br>.....g de acelga<br>.....de queso rallado.<br><b>Salsa</b><br>.....cc de aceite<br>.....kg de tomate fresco<br>.....cebolla<br>.....g de sal<br>.....morrón |

### 13- Los parques nacionales.

Los Parques Nacionales constituyen las áreas naturales protegidas más importantes de Argentina. Conservan la biodiversidad y los ecosistemas; protegen yacimientos paleontológicos y arqueológicos; promueven la educación ambiental, la investigación científica y el turismo de naturaleza.

En ellos se garantiza la diversidad cultural y el desarrollo sostenible de las comunidades locales.



### 13- Investigar: ¿Cuáles son las áreas naturales protegidas de la provincia de San Juan?

Escribe ¿qué son los parques nacionales?

VIERNES 03/07.

### 14- Materias primas y proceso de elaboración

Cuando nos llevamos a la boca una galleta desconocemos las materias primas que tienen. Producir galletitas puede requerir desde cuatro hasta quince o más materias primas, a las

que se suman los envases y otros elementos complementarios que hacen al producto final. Asegurar sabor, calidad y buena conservación es clave para alcanzar éxito en un mercado exigente y competitivo como el argentino. Para eso entra en juego la tecnología de elaboración, que en nuestro país es de las más avanzadas del mundo, y particularmente la calidad de las materias primas y el know how que permite aprovechar lo mejor de cada una a lo largo de todo el proceso de producción. A continuación, la nómina de los insumos más empleados, el proceso de transformación que protagonizan, y las características de los productos que se obtienen.

### Las materias primas

#### Harina:

Todas las galletitas y bizcochos tradicionales son fabricados usualmente con harina de trigo, sin gran cantidad de salvado, y para conseguir sabores o propiedades estructurales especiales se les incorporan pequeñas cantidades de otras harinas o almidones.

Algunos tipos de galletitas tales como las crackers y los hojaldres requieren harina de contenido proteico más alto. Para obtener estas harinas “ más fuertes” se ha utilizado ampliamente el gluten vital de trigo como método económico.

Tiene mucha importancia emplear una harina de calidad invariable, ya que las variaciones en su composición pueden afectar los procesos estandarizados de producción, riesgo que suele presentarse, por ejemplo, cuando se cambia de proveedor.

En Argentina es obligatoria la utilización de harina de trigo enriquecida (Ley 25.630) en la elaboración de las galletitas y bizcochos que se comercializan en el país.

Agua: El agua permite que se produzcan cambios en otros ingredientes, tanto para formar una masa como para producir luego una textura que se torna rígida tras la cocción. Toda el agua añadida a la masa es eliminada en el horno. Debe utilizarse agua de calidad potable.

Las características del agua no son constantes, y aunque la harina posee un fuerte “ poder tampón” que tiende a reducir el efecto de los cambios, variaciones muy marcadas de acidez o alcalinidad pueden influenciar sobre la calidad de la masa

Azúcar: Se puede conseguir en forma de cristales blancos o como azúcar líquido. Según el tipo de galletita a elaborar, se opta por una u otra forma.

#### Jarabes:

Se encuentran en el mercado los derivados de la sacarosa y los provenientes de la hidrólisis del almidón de maíz. Hay una amplia variedad de ambos tipos de jarabes.

Miel: Está considerada como un tipo de jarabe especial. Es valorada por su sabor y se utiliza en formulaciones particulares.

#### Grasas y aceites:

Son probablemente los ingredientes más importantes utilizados en la industria galletera. La fuente de obtención puede ser tanto vegetal como animal. Siguen en orden de importancia a

la harina y el azúcar y se utilizan tanto en la masa como en forma de rociado superficial. También en los rellenos de crema y en cubiertas como las de chocolate.

En las masas actúan como antiaglutinante y determinan las características de la textura, de forma que las galletitas resultan menos duras de lo que serían sin ellas. En las cremas de relleno y cubiertas, funcionan como portadores firmes que proporcionan un buen sabor al paladar.

15- Responder:

- a) ¿Cuáles son las materias primas?
- b) En Argentina ¿Cuál es la harina que se debe usar?
- c) ¿Qué agua debe utilizarse?
- d) ¿De dónde se obtiene la grasa y aceite?

¿Qué materias primas tienen las galletas?

16- Busca una receta de galletas y elabora las mismas, observando las distintas materias primas que tiene el producto.

DIRECTORA: GABRIELA ZALAZAR