



GUÍA 2

DOCENTE: Amira Peluc

TURNO: VESPERTINO

CICLO: Tercero

TÍTULO: “HISTORIA DE NUESTRA PROVINCIA”

PROPÓSITOS:

- Favorecer la comprensión de diferentes tipos de textos.
- Propiciar la búsqueda e interpretación de fuentes de información.
- Promover la resolución de situaciones problemáticas.

CRITERIOS E INDICADORES DE EVALUACIÓN:

LENGUA

Criterio

- Comprender diferentes tipos de textos.

Indicadores

- Cumplo con las actividades solicitadas y participo en clase.
- Distingo tipologías textuales
- Escribo una lista de palabras a través de instrucciones.

CIENCIAS SOCIALES

Criterio

- Participar activamente en las distintas actividades propuestas.

Indicadores

- Identifico las características de la sociedad de esa época.
- Utilizo un vocabulario para ser entendido por mis compañeros.

ESCUELA NOCTURNA SOLDADOS DE MALVINAS
CICLO: 3° -ÁREAS CURRICULARES INTEGRADAS



MATEMÁTICA

Criterio

- **Resolver problemas de diferentes situaciones y de manera concreta.**

Indicadores

- **Identifico equivalencias.**
- **Leo y escribo números.**
- **Identifico los cálculos necesarios para resolver situaciones problemáticas.**

CAPACIDADES:

- **Comprender información escrita en diferentes tipos de textos.**
- **Buscar y seleccionar información.**
- **Diseñar diferentes alternativas de solución de problemas.**

CONTENIDOS:

Lengua: Comprensión de texto. Texto instructivo.

Ciencias Sociales: 13 de Junio “FUNDACIÓN DE SAN JUAN”

Matemática: Equivalencias. Lectura y escritura de números. Situaciones problemáticas.

ACTIVIDADES DE DESARROLLO:

DÍA 1: CIENCIAS SOCIALES

- **Lee atentamente la Reseña histórica de San Juan**

El capitán Francisco de Villagra recorrió en 1551 las zonas de lo que hoy son las provincias de San Juan y Mendoza. Desde aquel momento, varios fueron los grupos que exploraron el territorio sanjuanino, enviados por las autoridades de la Capitanía General de Chile, que era una división territorial menor y dependía del Virreinato del Perú. Estas expediciones previas tomaron contacto con la comunidad Huarpe, que recibió



ESCUELA NOCTURNA SOLDADOS DE MALVINAS

CICLO: 3° -ÁREAS CURRICULARES INTEGRADAS



pacíficamente a los españoles. La existencia de una gran cantidad de nativos que podían ser llevados a Chile para trabajar en el campo o las minas fue uno de los motivos por los cuales los españoles decidieron tomar posesión efectiva de estos territorios. En 1562 Villagra, que había ascendido a gobernador de la Capitanía General de Chile, envió al Capitán Juan Jufre a fundar y poblar ciudades en las zonas que ya habían sido exploradas. Tras cruzar la cordillera y fundar la Ciudad de la Resurrección, en lo que hoy es Mendoza, que ya tenía una fundación anterior, Juan Jufre y sus hombres emprendieron una incursión por el norte para llegar al Valle de Tucuma o Tulumá. La expedición llegó así a un paraje cercano a una sierra a la que los naturales llamaban Zonda. El 13 de junio de 1562 fue realizado el acto formal de fundación de San Juan. La ceremonia tuvo un reducido grupo de testigos conformado por españoles que acompañaron a Jufre y algunos nativos. En aquella ocasión, fue leída un acta que llevó la firma de algunos de los expedicionarios presentes. El lugar donde fue desarrollado este acto está marcado por el monumento al fundador erigido en la Plaza Juan Jufre, en el "Pueblo Viejo" o Concepción. El nombre "San Juan de la Frontera" de la ciudad -y la provincia- fue colocado en honor del santo patrono San Juan Bautista y por llegar su territorio hasta la frontera con el Tucumán. El mismo día del acto fundacional, en el que se leyó y firmó un acta, Jufre repartió entre su gente los solares de la ciudad. Es precisamente el plano del primer repartimiento de tierras de la ciudad, cuyo original se conserva en el Archivo de Indias con sede en Sevilla, España, el documento que permite reconstruir al menos parte del grupo que acompañó al fundador. A partir de ese momento y hasta 1594 San Juan estuvo ubicada en el denominado "Pueblo Viejo", actual zona conocida como Concepción. Pero en el año 1593 una crecida del río provocó serios daños en la ciudad y fue entonces que Luis Jufre y Meneses, quinto hijo del fundador, resolvió trasladarla veinticinco cuadras al sur de su antiguo emplazamiento y de esta manera formuló el trazado de la Plaza Mayor en un cuadrado desnudo y a su alrededor comenzó a crecer nuevamente San Juan, que tuvo que soportar nuevas inundaciones, pestes, terremotos.

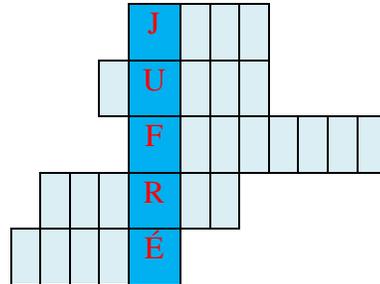
- Observa el siguiente video de la Fundación de San Juan y completa el crucigrama (escribe en google la siguiente dirección para que puedas ver el video)
<https://youtu.be/P8wAUUjIP3Y>
A) Nombre del Fundador de nuestra Provincia.
B) Mes de la fundación de San Juan.
C) En honor a su Santo Patrono San Juan Bautista se le da el nombre SAN JUAN DE LA?.

ESCUELA NOCTURNA SOLDADOS DE MALVINAS
CICLO: 3° -ÁREAS CURRICULARES INTEGRADAS



D) ¿ Con qué comunidad tomó contacto la expedición?.

E) ¿Cuál es el apellido del Fundador de la Provincia de San Juan?.



DÍA 2: MATEMÁTICA

- Observa y pinta la cantidad que necesitas para la medida mayor. Practicamos en casa con diferentes medidas

500 gramos = 250 gr. 250gr. 250gr. 250gr.

100 gramos = 50 gr. 50 gr. 50 gr. 50 gr.

50 gramos = 25 gr. 25 gr. 25 gr. 25 gr.

1 Kilo = ½ kl. ½ kl. ½ kl. ½ kl.

½ Kilo = ¼ kl. ¼ kl. ¼ kl. ¼ kl.

DÍA 3: LENGUA

- Conversar en familia: ¿Cuáles eran las comidas típicas de esa época “ Fundación de San Juan” ? ¿ Qué platos dulces se preparaban?
- Lee la siguiente receta con atención” Comida Típica de la época “

EMPANADAS SANJUANINAS

Ingredientes

- | | |
|---|---|
| - 500 gramos de carne molida | MASA |
| - 1Kilo de cebolla | - 500 gramos de harina común 0000 |
| - 2 huevos duros | - 250 cc de vino blanco |
| - 100 gramos de aceitunas | - 100 gramos de margarina/ grasa vacuna |
| - 50 gramos de margarina o grasa vacuna | - Salmuera |
| - Condimentos: ají, comino, pimentón, sal | |

Procedimientos:

ESCUELA NOCTURNA SOLDADOS DE MALVINAS
CICLO: 3° -ÁREAS CURRICULARES INTEGRADAS



- 1- PICADILLO: Cortamos la cebolla y la rehogamos en la margarina o grasa, durante 3 minutos. Y agregamos la carne molina, la sal y los condimentos. Integramos bien y dejamos cocinando unos 15 minutos. Dejamos enfriar. Un dato a tener en cuenta: el picadillo debe estar frío o a temperatura ambiente, así cuando armemos nuestra empanadas, no se “ abombará la masa”.
 - 2- Hervir los huevos y una vez listos, los picamos. También, cortamos las aceitunas. Integramos ambos ingredientes al picadillo.
 - 3- MASA: Hacemos una corona con la harina, colocar en el centro la grasa o margarina, derretida y tibia; añadir un chorrito de salmuera, vino blanco y unir todo sin amasar. Tapar con un mantel y dejar reposar 15 minutos.
 - 4- Estirar con un palo de amasar y formar los discos muy delgados.
 - 5- Rellenar casa disco con una cucharada de picadillo, juntar los bordes presionándolos y hacer el repulgue.
 - 6- Cocinar en horno bien caliente durante 15 minutos y servir.
- Comentar: ¿Habías preparado alguna vez esta receta? ¿Conoces otro tipo de recetas? ¿Cuáles? ¿Qué diferencia hay con la anterior? ¿Cuáles son las partes de una receta? ¿Te animas hacerla en tu casa y compartir con tu familia?

DÍA 4: MATEMÁTICA

- Escribimos como se lee
29.300.....
80.050.....
38.100.....
- ¡A pensar!
A) Juanita confeccionó 450 escarapelas y 320 banderas para repartir en la Plaza de Concepción ¿Cuántos símbolos patrios repartió en total en el Día de la Fundación de San Juan?

RTA:

B) Pepito hizo 500 empanadas para vender en la Fiesta de San Juan. Si vendió 485 empanadas ¿Cuántas empanadas le quedó sin vender?

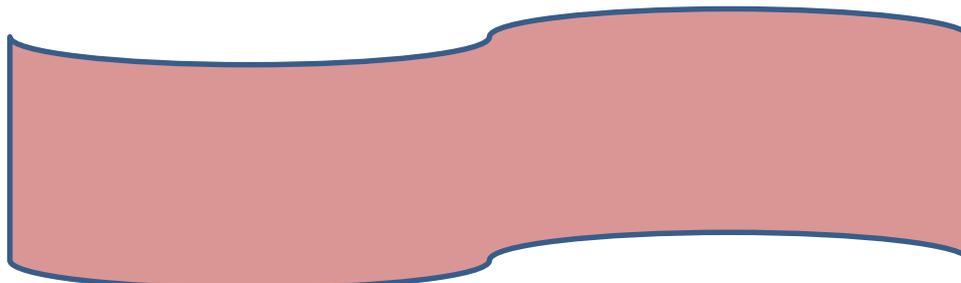
RTA:

DÍA 5:

ESCUELA NOCTURNA SOLDADOS DE MALVINAS
CICLO: 3° -ÁREAS CURRICULARES INTEGRADAS



- Transcribe otra receta típica de esa época, no te olvides de colocar sus partes, e invita a tu familia para realizarla y compartirla el día de la Fundación de San Juan. Envía fotos por wsp.



Recursos: Videos educativos, etc.

LISTA DE COTEJO	FÁCIL	MEDIANAMENTE FÁCIL	DIFÍCIL
¿Te resultaron interesantes las actividades?			
¿Cómo te sentiste en cuanto a los errores que tuviste?			
¿Tuviste ayuda de tu maestra para resolver las dudas?			
¿Podrías explicar a otra persona lo aprendido?			