

Escuela: Nocturna Ernesto A. Bavio

Docente: Muñoz Liliana

Ciclo: Cuarto Ciclo

Turno: Vespertino

Áreas: Matemática – Lengua – Ciencias Sociales

Título de la Propuesta: “Pancita llena, corazón contento”

CONTENIDOS: Efemérides: Revolución de Mayo 1810 - Época colonial: comidas típicas de 1810 – Lectura comprensiva- Texto Instructivo La receta, secuenciación - Elaboración de textos sencillos - Medida de peso - Situaciones problemáticas

Desarrollo de Actividades

1)- **Observa detenidamente y reflexiona:**



A- ¿Fuiste a un desfile el 25 de mayo? ¿Qué observaste en él?

B- ¿Qué celebramos ese día?

C- Luego de terminado el evento ¿Qué reparte gendarmería? ¿Por qué?

2)- **Lee con atención**

¿Por qué el 25 de Mayo se come locro?

El 25 de mayo de 1810 se produjo la Revolución que modificaría el sistema de gobierno y la comida típica para celebrar ese día es el locro .Hay varias versiones sobre el por qué. Una de ellas es que los esclavos de la época hacían un menú con las sobras de la faena animal. Patas de vacuno, entrañas, maíz y verduras hervidas en una gran olla, También se dice que la preparación surgió a raíz de la pobreza (algo similar a la historia de los esclavos).

Las ollas recostadas sobre el fuego seguían burbujeando entre carnes y porotos y el aroma a mulita azada impregnaba de a poco los pasillos de una ciudad donde oscurecía y se comía temprano, apenas entrada la tarde.

Se utilizaban ollas de tres patas para hacer guisos y pucheros. También, se hervían carnes de distinto tipo o se asaban a las brasas. La carne asada con una estaca en forma de “t”, el antecedente más próximo del asado tal como lo conocemos. Los potajes eran de cocciones largas, como la olla podrida donde entraban todo tipo de cortes animales y vegetales o como la conocemos hoy en día con el nombre de puchero.

¿De qué está hecho el locro?

El locro argentino tiene sus orígenes indoamericanos, sin embargo desde hace menos de tres siglos se utilizan ideas europeas como, por ejemplo, agregar el chanco, chorizos, mondongo y varias cosas más que fueron ideadas por los europeos, más que nada los españoles.



3)- Luego de leer, interpreta y responde.

A- ¿Qué tema trata el texto? B- ¿Por qué fue elaborado el locro? C- ¿Qué ingredientes lo componían? D- ¿Qué utensilio se utilizaba para elaborarlo? E- ¿Cómo se asaban las carnes? F- ¿A qué se le llamaba olla podrida? G- ¿Qué ingredientes se le agregaron en la actualidad?

4)- La siguiente es una receta, obsérvala y lee

Locro

Ingredientes: <ul style="list-style-type: none">- Agua c/n- 1 taza de porotos blancos alubia- 2 tazas de maíz blanco- 1 cebolla- Aceite c/n- 300 grs. carne de ternera a elección- 300 grs. de carne de cerdo a elección- 1 cdita. de bicarbonato de sodio	<ul style="list-style-type: none">- 500 grs. de zapallo- 2 choclos cortados- 2 batatas cortadas- 2 chorizos- 100 grs. de panceta- Sal c/n- Pimienta c/n	Salsa: <ul style="list-style-type: none">- Aceite- 1 Cebolla- 1 Cebolla de verdeo- 1 chile rojo- 1/2 pimiento rojo- Limón
--	---	---



Ingredientes:
Remojar el maíz y los porotos durante toda la noche. En una olla o sartén, saltear la cebolla picada con aceite. Incorporar las carnes previamente cortadas en cubo y saltear por unos minutos. Reservar. En una olla grande, cocinar el maíz en el agua de remojo sin sal durante una hora. Incorporar una cdita de bicarbonato y cocinar por 2 horas. Agregar las carnes salteadas, los vegetales, los porotos, la panceta en tiras y los chorizos en rodajas. Salpimentar y cocinar por una hora hasta que los porotos y las carnes estén tiernas. Para la salsa, rehogar en aceite las cebollas de verdeo cortadas al bis. Condimentar con las especias, salpimentar y servir para acompañar el locro.

A- El texto ¿es fácil de leer? B- ¿Qué tipo de texto es? C- ¿Qué intención tiene? D- ¿Podrías señalar las partes que lo componen?

La receta
La receta es un texto instructivo que explica cómo se elabora un alimento. Presenta los ingredientes y los pasos que se deben seguir para prepararla. Sus partes son:

- **Título:** nombre de la receta.
- **Ingredientes:** lista y cantidad de alimentos necesarios para cocinar la receta.
- **Preparación:** pasos para elaborar el alimento.

Este esquema te ayudará a entender fácilmente las partes de una receta.



E- ¿Qué sucedería si no sigues los pasos tal como dice la receta?

4- Lee la siguiente receta y ordena la secuencia colocando el número que le corresponde a la preparación

Mazamorra caliente Ingredientes:

- 1 taza y media de maíz blanco pisado o partido
- 2 tazas de leche
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 4 tazas de agua

Preparación Agréguele la leche y el azúcar. En una cacerola sumerjan el maíz pisado en agua y déjenlo toda una noche. Al otro día coloquen esa cacerola a fuego lento y cocínenla durante una hora. Dejen que se enfríe y agréguele, mientras revuelven, una cucharada de miel. Revuelvan con cuchara de madera mientras se cocina durante media hora.

5)- Lee los ingredientes de esta receta para hacer PUCHERO

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de garbanzos
- 350 gr de pollo
- 250 gr. pavo
- 250 gr de carne de ternera
- 1 trozo de jamón
- 1 hueso blanco
- 1 hueso de espinazo
- 1 trozo de costilla
- 1 trozo de tocino
- 1 puerro
- 2 zanahorias
- 250 gr. De calabaza
- 2 patatas
- 1 apio
- 1 nabos
- 2 litros de agua

- a- ¿Qué indican los números? B- ¿Qué sucedería si no estuvieran en la receta? C- ¿Para cuántas personas es la preparación? D- Escribe los ingredientes para dos personas E- Te animarías a escribir la preparación

6)- **La medida en los envases.** Los siguientes son alimentos envasados ¿Qué cantidad trae cada uno?



RECUERDA:

Sirven para saber cuánto pesa algo.
El **Kilo o Kilogramo (Kg)** es la unidad principal.
En un Kilo hay **1.000 gramos (gr)**

En un Kilo hay $\left\langle \begin{array}{l} 2 \text{ medios kilos (500 gramos)} \\ 4 \text{ cuartos de kilo (250 gramos)} \end{array} \right.$

7)-Práctica

Litro, medio litro y cuarto de litro

i Un litro de agua pesa 1 kg. Relaciona cada grupo de envases con el peso del agua que contienen.

1 l, $\frac{1}{2} l$, $\frac{1}{4} l$

3 kilos y cuarto
3 kilos y tres cuartos
3 kilos y medio
4 kilos y tres cuartos

Lee piensa y resuelve

a) De los 5.650 gramos de almendras que tenía Mercedes en su tienda ha vendido 2.000 gramos. ¿Cuántos gramos de almendras le quedan en la tienda?



b) Pablo ha comprado dos bolsas de almendras: una de 200 g y otra de 400 g. ¿Cuántos gramos de almendras ha comprado en total?



c) Si Pablo ya ha utilizado 300 gramos de almendras, ¿cuántos gramos de almendras le quedan todavía?

d) Mercedes tenía 4.700 gramos de avellanas, si ha vendido 200, ¿cuántos gramos de avellanas le quedan?

e) María compra 560 gramos de cacahuetes y 300 gramos de almendras, ¿cuántos gramos ha comprado en total?



f) Si luego compra 400 gramos más de nueces, ¿qué peso, en gramos, llevará?

La siguiente es una receta para elaborar arroz con leche PARA DOS PERSONAS

Receta de Arroz con Leche

- Ingredientes
- 1/2 Kilo de [Arroz](#) de primera
- 300 Grms. de [Azúcar](#)
- 2 Litros de [Leche](#)
- 1 Raja de Canela
- Pasas o Nueces al [gusto](#)

Modo de preparación

- Se pone la leche al fuego con la canela, se le agrega el arroz ya lavado y se mueve constantemente para que no se pegue, ya que esta blando el arroz se le agrega el azúcar y se sigue moviendo, ya que esta bien cocido se vacea a un molde refractario y se adorna con las pasas o trozos de nuez.

También se le puede agregar canela molida encima, se acompaña con galletas o bolillo



LaRecetaDeLaAbuela.com

A-¿Cuánto es la cantidad de ingredientes para cuatro personas?

B-¿Cuántos gramos le faltan de arroz para llegar al kilo?

C-¿Cuántos gramos de azúcar le faltan para el kilo? **D-** ¿Cuál es la diferencia en gramos entre el azúcar y el arroz?



CARTA A LA COMUNIDAD EDUCATIVA DE SAN JUAN

Querida Comunidad Educativa, hoy la población sanjuanina, como la del mundo entero, está transitando una situación compleja y desconocida, totalmente impensada, provocada por la denominada *pandemia de Coronavirus COVID-19*. Situación que ha generado cambios abruptos y profundos en el desarrollo de nuestras vidas.

El aislamiento social y obligatorio, modificó no sólo nuestras conductas y actividades sociales, sino también produjo la pérdida de espacios personales, entre otros hechos, que nos inspiró de algún modo, a reactivar y poner en marcha comportamientos positivos, apelando a la creatividad y originalidad para la reorganización más saludable posible de las rutinas diarias.

En este sentido, *se produjo también un sensible e importante cambio en la educación de nuestros hijos*, quienes a partir de un Decreto Nacional que dispone la suspensión de las clases en todo el país, nuestro hogar, el espacio de convivencia natural de las familias, pasa a ser el escenario principal, esencial de la continuidad de las trayectorias educativas de niños/as, adolescentes, jóvenes y adultos.

Esto implicó e implica un desafío para el Ministerio de Educación y para la comunidad educativa sanjuanina toda, quienes pusimos en práctica por primera vez y de modo muy acelerado, un modelo de acompañamiento pedagógico, impregnado de herramientas tecnológicas, tal vez impensadas para muchos adultos que se desempeñan en el ámbito educativo y para muchos padres, que hasta ahora tenían un rol diferente en el proceso educativo de sus hijos.

En tan sólo horas fuimos capaces, Supervisores, Directores, Docentes y Familias, de poner en marcha la implementación del sitio ***Nuestra Aula en Línea***, activando todos los recursos del Estado para hacer llegar al hogar de cada uno de los estudiantes, guías pedagógicas con aproximaciones pedagógicas, diseñada por docentes y supervisadas por Directivos y Supervisores. Estas guías se distribuyeron en formato digital para aquellos que tienen acceso a la conectividad, y en formato papel, para aquellos que les resulta más complejo acceder a la plataforma virtual.

En este escenario, y tomando el pulso a las necesidades de la comunidad, propusimos implementar otro espacio denominado ***Nos Cuidemos Entre Todos***, el cual ofrece



recursos de orientación, asesoramiento y contención emocional a las familias, sobre cómo organizarse en casa, pautas de organización familiar para la tarea escolar de los estudiantes, protocolos y otros recursos de utilidad para esta etapa del aislamiento social.

Posteriormente se sumaron los espacios ofrecidos por “*Infinito por Descubrir*”, lo “*Nuevo de San Juan y Yo*”, “*Matemática para Primaria*”, “*Fundación Bataller*” con sus aportes de *Historia y Geografía*, y todos los recursos educativos que se suman día a día en nuestra jurisdicción.

Conscientes de esta nueva etapa del aislamiento social por la que transitamos todos, el Ministerio de Educación pone a disposición de Supervisores, Directores, Docentes, Padres y Estudiantes, los siguientes contactos, para todo tipo de consultas e inquietudes personales, de índole psicológico, psicopedagógico, social, académico, lúdico o abierto a cualquier situación compleja que lo amerite, como así también sobre dudas o dificultades sobre *guías pedagógicas*.

Consultas: educacionsanjuantequiayorienta@gmail.com / 4305840 - 4305706

POR TODO LO TRANSITADO Y LO QUE QUEDA POR RECORRER, POR LOS ESFUERZOS, POR LA COLABORACION Y EL ACOMPAÑAMIENTO PERMANENTE, LES AGRADECEMOS INFINITAMENTE.

Educación te sigue acompañando.