

Propuesta Pedagógica: "Una oportunidad de vida"

Escuela Nocturna Juan Serú

Ciclo: Segundo "B"

Docente: Villavicencio Sandra

Turno: Noche

Áreas Curriculares: Matemática, Ciencias Naturales, Tecnología y Form. para el Trabajo.

Contenidos:

Operaciones con números naturales. Suma y resta con números naturales hasta 30.000.

Reconocimiento y uso de las operaciones entre números naturales de uso habitual y su explicación de sus propiedades en situaciones de uso social habitual en situaciones problemáticas significativas.

Productos tecnológicos: Bienes, procesos y servicios.

El trabajo en época de la pandemia mundial.

Los microorganismos patógenos y benéficos.

Actividades

Formación para el trabajo

1- Lee el siguiente texto:

IFE: Más que una ayuda económica, una oportunidad de vida

Sociedad - 28/08/2020 - 11:33:08

1056 | 4



Ismael Cabrera vive en Calabacilla, tiene una esposa, dos hijos y hasta hace apenas cuatro meses era cosechero, cortaba el pasto y trabajaba de lo que salía. El famoso 'changan' como se dice comúnmente. En el mes de marzo y como todos los argentinos, Ismael sintió el miedo y la incertidumbre del

quedarse en casa, sufrió en carne propia los estragos económicos del parate mundial y apretó aún mas fuerte la soga de quienes no tienen más que maderas debajo del colchón. El reinventarse no es una opción para quienes viven al día, pero la cosa cambia cuando recibís una ayuda, una herramienta, una oportunidad:

"Cuando supe que iba a cobrar el IFE le conté a un amigo que iba a hacer un buen uso de ese dinero e invertir en una máquina para hacer bloques de cemento. Él fue el primero en comprarme y después corrió el boca a boca, por suerte hoy tengo mucho trabajo y estoy en planes de hacerme monotributista para proveer a la Municipalidad", resaltó Ismael.



Esta es la historia de Ismael, un vecino que como a tantos otros la pandemia le había quitado toda posibilidad de avanzar y un claro ejemplo de como una ayuda económica - que para muchos 'no alcanza para nada' - para otros significa un posibilidad de subsistencia, una herramienta para volver a empezar o una oportunidad de vida.

1- Marca la respuesta correcta:

- Ismael era changarín porque:

Trabajaba es una oficina

cosechero

cortaba el pasto

cocinero

- La pandemia mundial le provocó:

Enriquecerse problemas económicos delincuencia nada

2- Para reflexionar:

La gente se gana la vida de manera muy diversa. Algunos trabajan para un empleador, otros trabajan por su cuenta, en forma independiente (autónoma). Algunas personas se juntan para llevar adelante una empresa en común.

Muchas personas, actualmente con la pandemia mundial, no trabajan porque no consiguen empleo, deciden llevar a cabo un emprendimiento familiar o se asocian con otra persona.

- Si se enteras que es beneficiario del pago del IFE ¿haría lo mismo que Ismael?
- Si es así ¿En qué invertiría el dinero?

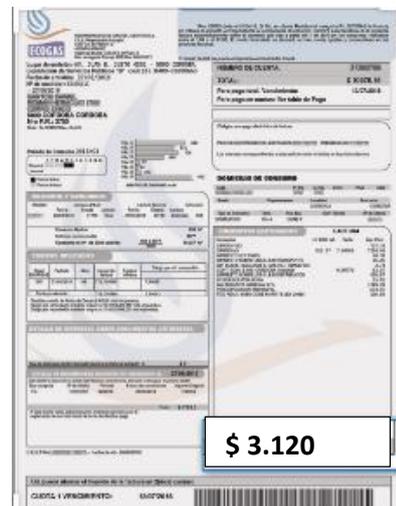
Matemática:

1-Lee la siguiente situación problemática:

Ramón fue beneficiado del 1° pago del IFE, invirtió en una pizzería propia. A fin de mes tenía que calcular si su negocio ayudaría a la economía familiar.



INSUMOS		
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	TOTAL
1	bolsa de harina x 50 kl	\$1450
1	paquete de levadura x 500 gr	\$113
5	Litros aceite cada litro \$130	
10	Litros de botellas cada una \$37	
2	pieza de queso muzzarella x 3, 500 gr cada una \$1500	
1	pieza de jamon cocido	\$435
1	cartón de huevos	\$400
1	bolsa de sal	\$ 35
1	bolsa de orégano 1 kl	\$ 15



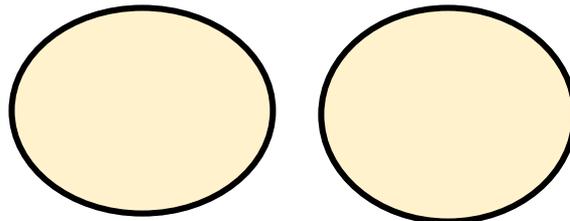
- Calcula el costo de los insumos.
- ¿Cuánto gastaría entre insumos y el pago del gas.
- Con 1 kl de harina le salen 4 prepizzas. Si compra 1 bolsa de 50 kl por mes. ¿Cuántas prepizzas le saldrán?



- d) La mitad las distribuye a almacenes cercanos. Si vende la bolsita con dos prepizzas a \$80. ¿Cuánto tendrá de ganancia con la venta de prepizzas?
- e) La otra mitad de la producción de prepizzas las vende en su propia pizzería. Calcula:

Cantidad	Variedad	Total
24	Muzzarella \$230 cada una	\$
26	Completa \$310 cada una	\$
	Total	\$

- f) Calcula el total de la **venta de las prepizzas a los almacenes** con la **venta de su propia pizzería.**
- g) Compara los gastos con las ganancias. ¿Le conviene seguir con la pizzería propia?
- h) Una familia de 10 integrantes piden dos pizzas muzzarella. Cortan en porciones y las distribuyen en forma equitativa. Calcula la cantidad para cada uno y expresa en fracciones:



Tecnología

1- Lee el siguiente texto:

Productos tecnológicos: Bienes servicios y procesos

Todo lo que ha creado el hombre se los denomina productos tecnológicos, ellos pueden ser bienes, servicios o procesos.

Los bienes es todo aquello que se puede tocar, usar, manipular, etc. Los servicios son prestados por personas y los procesos son cómo se obtiene determinados productos tecnológicos.

SERVICIO: La atención al cliente para lograr rapidez y eficiencia. La publicidad.

Pizzería "MÁS QUE RICA"



BIENES: Mesas, bandejas, pizzas, vasos, cajas, etc.

PROCESOS: Las pizzas se obtienen a través de un proceso de elaboración.

2- Ordena los procesos para preparar una pizza:

- Cocinar en un horno precalentado.
- Colocar harina, salmuera y levadura en un recipiente no metálico.
- Cubrir con salsa condimentada sobre la base de la masa.
- Mezclar los ingredientes y amasar.
- Extender la masa con un palo de amasar o con las manos muy suavemente.
- Dejar leudar en un lugar a temperatura ambiente.
- Colocar la masa extendida en una bandeja.
- Colocar queso a gusto.
- ✓ ¿Qué utensilios se utilizan?



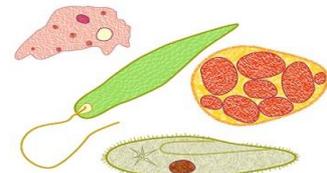
Ciencias Naturales

1- Realiza la siguiente experiencia:

Necesitarás: una cucharada de levadura, dos de harina y medio vaso de agua. Recipiente

Mezcla los ingredientes y tapa con una servilleta por media hora. Observa.

¿Qué sucedió? ¿qué lo hizo aumentar de volumen?



2- Lee el siguiente texto:

LOS MICROORGANISMOS

Los microorganismos crecen y se reproducen activamente por germinación en la materia orgánica, produciendo su fermentación. Ejemplo: las levaduras que intervienen en la elaboración de vino, sidra, cerveza, pan y yogur.

¿Qué son los microorganismos? Si miras tus manos. Aunque parezca que están limpias debes saber que millones de seres vivos están en la punta de tus dedos. ¡Es verdad! Esos pequeños seres vivos se llaman microorganismos.

Los Microorganismos son **seres vivos unicelulares** que nuestros ojos no pueden ver. También se denominan "microbios": "Micro" significa pequeño y "organismo" significa ser vivo. Los microorganismos son seres muy, muy pequeños que viven sobre ti y todo lo demás. Y aunque no se ven, están en todos lados.

La variedad de microorganismos es muy variada algunos son **benéficos** y otros **patógenos**.

¿Cuáles son los Microorganismos Beneficiosos? Si bien siempre relacionamos a los microorganismos con las enfermedades, no todos los microorganismos son perjudiciales. Algunos microorganismos son beneficiosos para la salud.

Beneficios de los Microorganismos

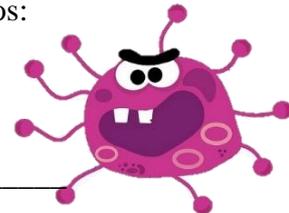
Te contamos que existen millones de bacterias que habitan el interior de nuestro intestino y colaboran en el proceso de la digestión. Estas bacterias conforman la denominada **microbiota intestinal**. Participan en la producción de vitaminas, absorción de calcio y hierro, defensa del organismo contra infecciones.

Otro caso de beneficio que nos ofrecen los microorganismos es el de las bacterias lactobacilos que son utilizados por la industria alimentaria para elaborar yogur y quesos. Es un prebiótico que facilita la digestión.

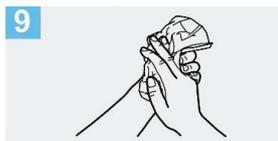
¿Qué son los Microorganismos Patógenos? La palabra proviene del griego "*pathos*" que significa enfermedad. Son microorganismos perjudiciales. Pueden provocar enfermedades a los seres humanos como infecciones e intoxicaciones. Provocan: Meningitis, Neumonía, úlceras y gastritis, Enfermedad de transmisión sexual llamada Gonorrea, Difteria, Tétanos, Tuberculosis, etc.

3- Completa las siguientes oraciones con las recomendaciones para evitar las enfermedades provocadas por los microorganismos patógenos:

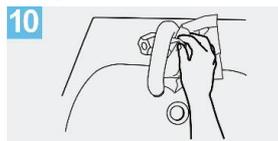
- Lavado de manos con _____
- Antes y después de _____
- Luego de haber tocado superficies públicas: _____
- Después de manipular _____
- Después de ir al _____ o de cambiar _____ del bebé o adulto mayor.



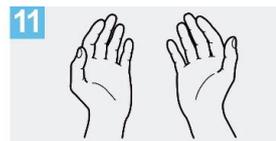
4- Recorta y ordena los pasos para lavarte las manos correctamente:



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Crédito: OMS



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos entre si;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuáguese las manos con agua;

5- Experimentamos y nos alimentamos saludablemente con microorganismos benéficos.

Materiales:

1 Litro de Leche

1 vaso de yogur firme

Procedimientos:

1. Entibiar la leche y agregar el yogur, batir hasta disolver.
2. Verter en un recipiente de plástico y envolver.
3. Dejar reposar por doce horas.

Comento: ¿qué crees que sucederá?

Una vez finalizado el tiempo:

Observo la textura y degustar.

Comenta los resultados obtenidos.



Recuerda lavarte bien las manos y los utensilios que utilices para no contaminar los alimentos.

El Yogur

Se entiende por yogur o yogurt al producto de leche coagulado obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *LACTOBACILLUS BULGARICUS* y de *STREPTOCOCOS THERMOPHILUS* a partir de la leche pasteurizada. Los microorganismos productores de la fermentación Láctica, deben de estar vivos y estar presentes en el producto terminado.

Los **orígenes del yogurt** son inciertos, los documentos más antiguos que conocemos ya hablaban de este alimento. El yogurt probablemente era consumido ya desde la edad prehistórica. La costumbre de conservar líquidos en contenedores hechos con pieles o estómagos de animales han permitido descubrir la simple técnica de producción. El calor y el contacto de la leche con la piel de cabra fomentaban su **fermentación** mediante la acción de **bacterias ácidas**.

Director: Carlos Espejo