

Guía pedagógica: N 1 de Retroalimentación-Grupo 2

Escuela: nocturna Juan Serú CUE: 7000-38000

Docente: Zamora Sonia

Ciclo: CAP

Turno: noche

Contenidos de:

1_Matemática: Números decimales, situaciones
problemáticas

2_Lengua: Lectura, oraciones, párrafos, producciones...

3_Ciencias Sociales: San Juan y la actividad productiva...

4_Ciencias Naturales: Procesos de la actividad vitivinícola...

5_Formacion ética: Salud, valores...

6_Formacion para el trabajo: Condiciones de trabajo:
Remuneración, tiempo de trabajo, calidad de vida...

Indicadores:

10 9_8 7_6 5_4 3_2 1-0

1_Resolver números decimales y aplicar situaciones problemáticas

2_ Identificar en el texto oraciones, párrafos y producir el mensaje

3_Reconocer y aceptar la importancia de la actividad productiva

Vitivinícola de la provincia a nivel provincial y nacional

4_Valorar el trabajo de la actividad vitivinícola en nuestra

Provincia

5_identificar y clasificar las formas de pago del trabajo

en blanco y negro

6- Respetar los tiempos de trabajo, condiciones y la calidad de vi

1_ Lee y comenta el cultivo de la vid

• **Lee y comenta las siguientes actividades: Cultivo de la vid**

Entre los cultivos realizados en la provincia se destaca la vid, más de la mitad del espacio regado se dedica a esta producción concentrada en el valle de Tulúm.

Este valle comprende los departamentos de Ullúm, Angaco, Albardón, Caucete, 25 de Mayo, Sarmiento, Pocito, Rivadavia, Chimbos, 9 de Julio, San Martín, Rawson, Santa Lucía y San Martín.

La vid crece en espalderas o parral; para que reciba mejor los rayos del sol, las plantaciones o hileras se orientan de norte a sur; los frutos logran sabores predilectos y su comercialización se ve favorecida dentro y fuera del país.

El viñatero, después de cada "vendimia" abona y prepara la tierra, realiza por lo menos cuatro aradas, luego **poda y despampana**, limpia de malezas y está atento a los **turnos de riego**, también **desinfecta azufrando** la planta.

El cultivo de la vid se inició en Asia Menor, luego se conoció en Europa. Con el descubrimiento de América se introdujeron cepas en el Río de la Plata, Chile y Perú.

La zona de Cuyo fue una de las más indicadas para su desarrollo, producción de uvas y elaboración de vinos.

Uvas finas para vinificar: Las variedades son: Chenin, Riesling, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Lambrusco y Sauvignon.



A_ Describe la importancia del cultivo de la vid para nuestra provincia

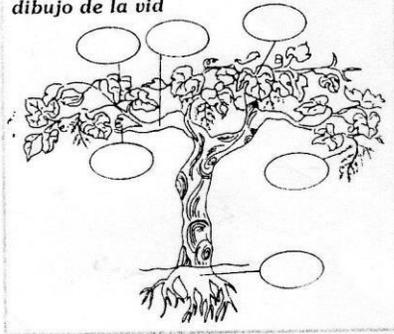
B_ Escribe las variedades de uvas que hay para hacer vinos

C_ Nombra que otras provincias tienen esta actividad

Descripción de la vid

Es un arbusto trepador de raíz fibrosa que penetra en la tierra profundamente. El tronco es leñoso y duro, a cierta edad se le desprende la corteza. Los sarmientos son débiles, pero los zarcillos le sirven para extenderse y de sostén. Las hojas son amplias, pecioladas, de bordes aserrados y simples, presentan de tres a cinco lóbulos. Las flores son pequeñas de color verdoso y están dispuestas en racimos.

Observa y trabaja en el siguiente dibujo de la vid



El fruto es un grano, se denomina *uva*, es *caroso*, *globuloso* y tiene varias semillas. El color del grano varía según la clase. Los procedimientos más comunes para propagar la vid son la **estaca**, el **injerto** y el **acodo**. Se realizan a fines del invierno. Cuando la planta tiene dos años se prepara la **viña** o el **parral**. Entre las variedades más conocidas, podemos destacar las siguientes: moscatel, cereza, sultanina, malvasia, refosco, Pedro Ximénez y otras. La cosecha de la vid se llama vendimia y según la mitología, el Dios del vino se llama "Baco".

Elaboración del vino

Si tienes oportunidad de observar directamente la elaboración del vino, comprobarás que se cumplen las siguientes etapas:

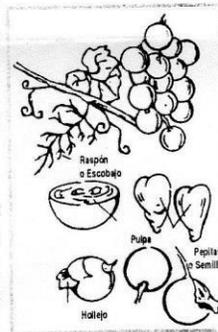
Molienda y estrujado de la uva

La uva es descargada en piletas especiales llamadas lagares. De este lugar pasa a la máquina estrujadora y despalladora para separar el grano del escobajo. El grano de uva se revienta a presión con el fin de obtener la mayor cantidad posible de zumo, sin romper la semilla, ni aplastar el escobajo. El jugo así sacado, pasa al pilón de la moledora. De este sitio se lo conduce mediante bombas especiales y tuberías metálicas fijas, a los depósitos de fermentación. Para eliminar los gérmenes patógenos, se le agrega una sustancia llamada anhídrido sulfuroso. Esto se hace de una sola vez y a medida que las piletas se van llenando durante la fermentación.

Fermentación: Esta etapa nos presenta tres novedades: * La temperatura del mosto se ha elevado. * El volumen del mismo ha ido creciendo. * Se ha originado el desprendimiento de un gas llamado anhídrido carbónico. De esta manera ha comenzado la fermentación. La fermentación es la transformación de los azúcares que contiene el mosto, en alcohol. Pasado este momento la temperatura baja y cesa el desprendimiento del anhídrido carbónico.

Descube: Esta operación consiste en separar lo líquido de lo sólido, es decir, el vino del hollejo y de la semilla.

Trasiego: Este es el momento de separar el vino de las borras gruesas. Es una de las labores más delicadas, porque con ella se logrará su calidad. El trasiego se efectúa dos o tres veces, después de ocho a diez días. Cuando ha terminado la fermentación, el vino expulsa toda sustancia extraña que pueda alterarlo o darle gustos y olores desagradables. Poco a poco se va elaborando de manera natural.



Abrillantamiento del vino

Después del descube y de los trasiegos, el líquido se observa turbio, por la presencia de borras que no se asientan fácilmente; por eso se adopta una técnica que le da rápida limpidez. Para obtener su abrillantamiento se procede de la siguiente manera:

1. Filtración: Se hace pasar el líquido turbio de una *masa* que retiene las borras finas, queda así el vino limpio:

2. Clarificación: Con el mismo fin que el de la filtración, se le agrega al vino una sustancia de acción físico-mecánica. Ella reúne las partículas o borras en un solo lugar, dejándolo brillante y cristalino.

Estas sustancias pueden ser de origen animal (sangre, clara de huevo), de origen vegetal (tanino, gelatina) o de origen mineral (bentonita, caolín u otros).

3. El frío: Este actúa como clarificante. Consiste en llevar el vino a 2 ó 3 grados bajo cero, durante 15 días. Este frío le permite la estabilidad de gusto, aroma y color.



Lee el siguiente vocabulario, emplea en oraciones los vocablos que prefieras.

• El hollejo

Según el color del hollejo se clasifica a las uvas en: tintas, rosadas, criollas y blancas.

• **Uvas tintas:** Cabernet, Malbeck, Sirah y Nebiolo (finas); Bonarda, Verdot, Valency y Tempranilla (comunes).

• **Uvas rosadas:** Pinot Gris y Moscatel.

• **Uvas criollas:** Sanjuanina y Cereza.

• **Uvas blancas:** Sauvignon, Pinot Blanco, Chardonnay, Riesling (finas); Pedro Ximénez, Torrontés (comunes); Moscateles y Malvas (aromáticas).

• Investiga el siguiente vocabulario vendimial.

vendimia - parral - viña - hilerera - callejón - cuadrillero - cuadrilla - capataz - recorredor - fichero - gamela - gamejero - cosechador - granero cachie - melesca - lagar - viñatero - bodeguero - obrero golondrina.

Busca noticias sobre la importancia de la vitivinicultura sanjuanina y su comercialización. Ubícalas en el siguiente espacio o escribe solo cuatro ideas propias.

A_ Marca con color una oración y un párrafo

B_ Escribe tres sustantivos, adjetivos y verbos

C_ En donde podemos encontrar noticias sobre la vitivinicultura

D_ El trabajo de los cosechadores de este producto cobran su salario en blanco o en negro

E_ Explica que es trabajar en blanco y en negro

1_ Las personas que trabajan cosechando la uva fruto de la vid, son de la provincia o de provincias vecinas. Estas personas viven en las fincas donde se realiza el trabajo de embalar la fruta (uva) para ser transportada a los mercados. Las viviendas son precarias y a veces son familias completas, padres, hijos, tíos, etc.

A_ Lee y comenta la información anterior con otras personas o familiares

B_ Escribe la información que recaudaste para tener un panorama más completo sobre el tema

C_ ¿Te parece que viven en condiciones saludables?

D_ ¿Qué se tendría que hacer para que estas personas vivan en mejores condiciones?

E_ ¿Cómo se los llama al grupo de personas que emigran para hacer estos trabajos?

F_ ¿Te has enterado si son tratados en forma diferente por la sociedad?

G_ Escribe por qué y a qué se debe?

H_ ¿Tuviste en alguna situación que tratar con ellos?

I_ ¿Produce un pequeño texto de tu experiencia?

1_ Si una finca está cosechando 25 personas y cada una corta 587 gamelas, por cada gamela se les paga \$97,00 por día.

- ¿Cuántas gamelas en el día se cargó en el camión?
- ¿Cuánto le paga por día a cada persona?
- ¿Cuánto le pagan a la semana, sin contar el día de descanso?
- Si gastan a la semana \$1, 678,00 ¿Cuánto les queda?

2_ Piensa y escribe como se leen estos números

0,5 —————> esto pesa un grano de uva

1,3 —————> esto pesa dos granos de uva

26,05 —————> esto pesa una taza de granos de uva

42,17 —————> esto pesa una taza y cinco granos de uva

58,32 —————> esto pesa un racimo de granos de uva

327,561 —————> esto pesa seis racimos de uva

532,170 —————> esto pesa un poquito más de medio kg de uva

