



**ESCUELA:** Nocturna Antonio Torres

**DOCENTE:** Porras Cecilia

**CICLO LECTIVO:** 2020

**CICLO:** Primer

**MODALIDAD:** Primaria

**NIVEL:** Adulto

**TURNO:** Vespertino

**ÁREAS:** Lengua. Matemática. CS. Sociales. CS. Naturales. Formación Ética y Ciudadana. Tecnología. Formación para el Trabajo

**TITULO:** ¡Doscientos años de Libertad!

**CONTENIDOS:** Lengua. Textos instructivos (receta de cocina). Matemática. Numeración. Situaciones Problemáticas. Operaciones. CS. Sociales. Día de la Independencia Argentina: Causas, procesos, evolución histórica. Ciencias Naturales. La tierra como casa de la Humanidad. Tecnología. Proceso productivo del aceite de oliva. Formación Ética: Valores Patrios. Formación para el trabajo: Higiene y Seguridad, manipulación de alimentos

**OBJETIVOS:**

- Participar en las diversas situaciones de comunicación escrita y oral que se presentan en la vida cotidiana, mostrando actitudes de interés e iniciativa y respetando las normas básicas del lenguaje.
- Utilizar el conocimiento de los números naturales (cardinales y ordinales) y fraccionarios sencillos para interpretar, valorar y producir informaciones o mensajes numéricos sobre fenómenos conocidos.
- Elaborar y utilizar estrategias personales de aproximación, estimación y cálculo mental, valorando la utilidad de las mismas en la vida cotidiana y comprobando resultados.
- Comprender los hechos del pasado para saber ubicarlos en su contexto.
- Contribuir con la construcción de una conciencia ambiental dirigida a la conservación de la vida en el planeta.

**CAPACIDADES:****COMUNICACIÓN - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS PENSAMIENTO CRÍTICO****BIBLIOGRAFÍA:** San Juan y Yo.**GUÍA PEDAGÓGICA N° 8****ACTIVIDADES:****LENGUA, CIENCIAS SOCIALES Y MATEMÁTICA****29 Y 30 DE JUNIO 2020**

1. Lea la siguiente información

**LA HISTORIA DEL LOCRO, EL TRADICIONAL PLATO DE LAS FECHAS PATRIAS*****La comida por excelencia para las celebraciones patrias, por su tradición quechua que se extendió por todo el territorio sudamericano.***

Por Redacción

**Lunes 29 de junio, 2020**

El olorcito que comienza a invadir la casa y las ganas de untar un pan en la olla que cocina a fuego lento el locro para disfrutar de forma anticipada ese guiso que está tan arraigado a nuestra tierra.



En cada fiesta patria, los argentinos optan por afianzarse a los orígenes de nuestro suelo y comer locro, con alguna que otra empanada de entrada. Aunque muchos tengan prejuicios y miren con mala cara, se trata de un plato muy sabroso.

Los tiempos han cambiado, y más en esta cuarentena, por eso ahora la modalidad para llevar o de delivery puede modificar la tarea de preparación de esta receta que, como todas, tiene sus trucos y variaciones.

Los principales ingredientes del locro son maíz blanco, porotos, tripa gorda, chorizo criollo, cebolla blanca, calabaza, papa, cuerito de cerdo. A gusto, algunos optan por agregar chorizo colorado, pechito de cerdo, panceta, apio, puerro, ajo, falda, morrón y, por supuesto, una salsita picante.

El locro nació entre los indios Quechuas, llamado como "luqru" o "rucru". Era un guiso realizado a base de zapallo, maíz y porotos. Su origen es precolombino y se lo prepara de varias maneras, según la tradición de cada una de las provincias argentinas. Lo único que no varía es su base vegetal y el procedimiento de cocción, que es a fuego lento durante varias horas.

En la antigüedad se usaban muy pocos ingredientes, pero con el tiempo se fueron sumando en algunas zonas el chorizo colorado, la panceta, entre muchos otros. Su uso actual es en



ollas populares, fiestas, bares de barrios y, sobre todo, en las fiestas patrias. Este 9 de julio, no hay mejor comida que una cazuela de locro.

<https://elmarplatense.com/>

**2. ¿Ya leyó el texto?**

- a. ¿Qué le parece, es un cuento o una noticia? ¿Cómo se dio cuenta?
- b. ¿Cuál es el título? Y ¿Qué explica el cuerpo de la noticia?
- c. Según el texto: ¿Dónde nació este nutritivo plato? ¿Cómo se dice locro en quechua?
- d. ¿Cuáles son los principales ingredientes?

3. Observe este mapa y escriba el nombre de los países donde habitan actualmente los quechuas.

En la actualidad, estas comunidades se extienden principalmente en Bolivia y Perú, pero también se encuentran en el norte de Argentina y Chile, Ecuador y sur de Colombia.



-----  
 -----  
 -----  
 -----  
 -----  
 -----

**Matemática**

1. Averigüe en donde usted vive, el precio **por Kg.** de los siguientes ingredientes:

- Zapallo \$..... mondongo \$....
- Maíz \$..... chorizo colorado \$....
- Porotos \$..... Huesitos de puchero \$....
- Cuero de cerdo \$..... panceta \$.....

2. Escriba la lista de precio en su cuaderno y escriba como se leen esos números.

Por ejemplo: Huesos de puchero **\$80: ochenta pesos**

.....

**MATEMÁTICA- LENGUA**

**1 y 2 de julio**

**Problemas Celeste y Blanco**

Imagínense que para el 9 de julio son invitados a un concurso “EL MEJOR LOCRO PATRIO”. La consigna “**preparar un locro para 36 personas**” pero la receta que te dan es solo para 6(seis) personas. ¿Cómo lo resolverías?

**AQUÍ TE PRESENTO LA RECETA: Lea con atención**

**Locro para 6 personas**

<u>Ingredientes</u>	<u>Procedimiento</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg maíz blanco partido</li> <li>• 1 kg porotos</li> <li>• 500 gr de carne con hueso</li> <li>• 3 chorizos colorados</li> <li>• 150 gr panceta</li> <li>• 1 Kg de cueritos de chanco</li> <li>• 200 gr mondongo</li> <li>• 500 gr zapallo tipo inglés</li> <li>• 5 cebollas de verdeo</li> <li>• 3 cdas pimentón dulce</li> <li>• 1 1/2 cda grasa de pella</li> </ul>	<p>Debes poner en remojo la noche anterior el maíz y los porotos. Al día siguiente, poner a cocerlos lentamente junto a los cueros de chanco y el zapallo durante una hora y media o dos horas, hasta que los porotos y el maíz estén tiernos.</p> <p>Después debes agregar el resto de las carnes cortadas en trozos y dejar hervir antes de apagar el fuego, probar si es necesario, agregarle un poquito de sal.</p> <p>Por último, debes freír la cebolla de verdeo con la grasa de pella. Anteriormente debes preparar la grasa de pella con el pimentón. Al servirlo le pones una cucharada de cebolla de verdeo y la pella colorada.</p>

**Para resolver:**

**¿Qué cantidad de ingredientes se van a utilizar para 36 porciones? ¿Cuánto dinero se gastará?**

Realice las cuentas necesarias en su cuaderno y escriba la respuesta. Debe tener en cuenta la lista de precios que averiguó en la clase anterior.

POR EJEMPLO: 1Kg de huesos vacuno sale \$ 80. Necesito 500Grs, es decir, ½ Kg.

¿Cuánto necesito? ¿Cuánto gastaré?

Puedo multiplicar  $500 \times 6 = 3000$  grs Si paso los gramos a kilos es igual a 3Kg

Respuesta: para 36 porciones hay que comprar 3Kg de huesos con carne.

¿Cuánto dinero se gastará?

Para saber debo multiplicar:  $3 \times 80 = \$240$

Respuesta: Para los huesos con carne gastaré \$ 240.

DEBEN REALIZAR ESTAS OPERACIONES CON TODOS LOS INGREDIENTES. SON DOS OPERACIONES: UNA PARA SABER LA CANTIDAD y OTRA PARA EL PRECIO.

**Recuerden colocar el valor total.**

Ahora lo invito a que escriba la receta de locro que hacen en su familia, cuando volvamos a clase la compartiremos.

**FORMACIÓN PARA EL TRABAJO- LENGUA**

**3 de julio**

**Para tener en cuenta, si debes cocinar**

**CIENCIAS SOCIALES FORMACIÓN ÉTICA LENGUA Y MATEMÁTICA****Normas de higiene**

1. Antes de cocinar hay que lavarse las manos con agua y jabón y secarse bien.
2. Ponerse el delantal.
3. No utilizar anillos, pulseras, relojes, etc.
4. Antes de comenzar a cocinar limpiar la mesa con un trapo humedecido.
5. No se debe probar comidas con los dedos, hay que utilizar una cuchara y lavarla después de usarla.
6. Después de cocinar limpiar con agua y jabón todos los utensilios y las mesas que se han utilizado.
7. Guardar en su sitio todos los utensilios y los alimentos que se han utilizado.
8. No estornudar sobre los alimentos.
9. Después de estornudar lavarse las manos.
10. No tocarse la nariz

**Normas de seguridad**

1. Nunca dejar mangos, sartenes, ollas, cuchillos fuera del borde de la mesa ni de los fuegos.
2. Nunca correr en la cocina.
3. No tocar las placas cuando estén encendidas porque podrías quemarte.
4. Utilizar las manoplas antes de sacar algo del horno.
5. Secar bien las manos antes de usar aparatos eléctricos.
6. Antes de salir de la cocina comprobar que los aparatos eléctricos estén apagados.

🇺🇲 Escriba éstas normas de seguridad en su cuaderno y compartalas en su familia para quienes deben cocinar.

**Matemática**

1. Escriba como se leen los siguientes números.  
 $\frac{3}{4}$ =                      4,5=                      450=                      4050=
2. Ahora confeccione una Bandera Argentina con las siguientes medidas:  
50Cm de largo por 30 Cm de ancho  
Luego divídala en tres franjas horizontales del mismo tamaño y colóree con los colores patrios.
3. Responda con números fraccionarios: ¿Qué fracción de la Bandera es blanca? Y ¿Celeste?

4. ¿Cuál es el perímetro de la bandera? Recuerde que el perímetro del rectángulo es  $L+L+L+L=$

**FORMACIÓN ÉTICA - LENGUA – CIENCIAS SOCIALES- MATEMATICA**

**6 y 7 de julio**



- Observe la imagen:
  - Escriba el nombre de los países a los que pertenecen las banderas que se ven.
  - ¿Qué continentes se observan?
  - ¿Qué provincias argentinas son las que se ven en el círculo? ¿Qué importancia tienen para la independencia argentina?
  - Averigüe que sanjuaninos participaron del acta de Declaración de la Independencia
- Ahora debe escribir un texto breve sobre lo que significa para usted la Independencia Argentina. ¿Qué valores les inspiran los héroes que lucharon para que hoy tengamos una Patria?
- Pegue una imagen que acompañe a lo que escribió, o dibuje.

**MATEMATICA**

**Para pensar**

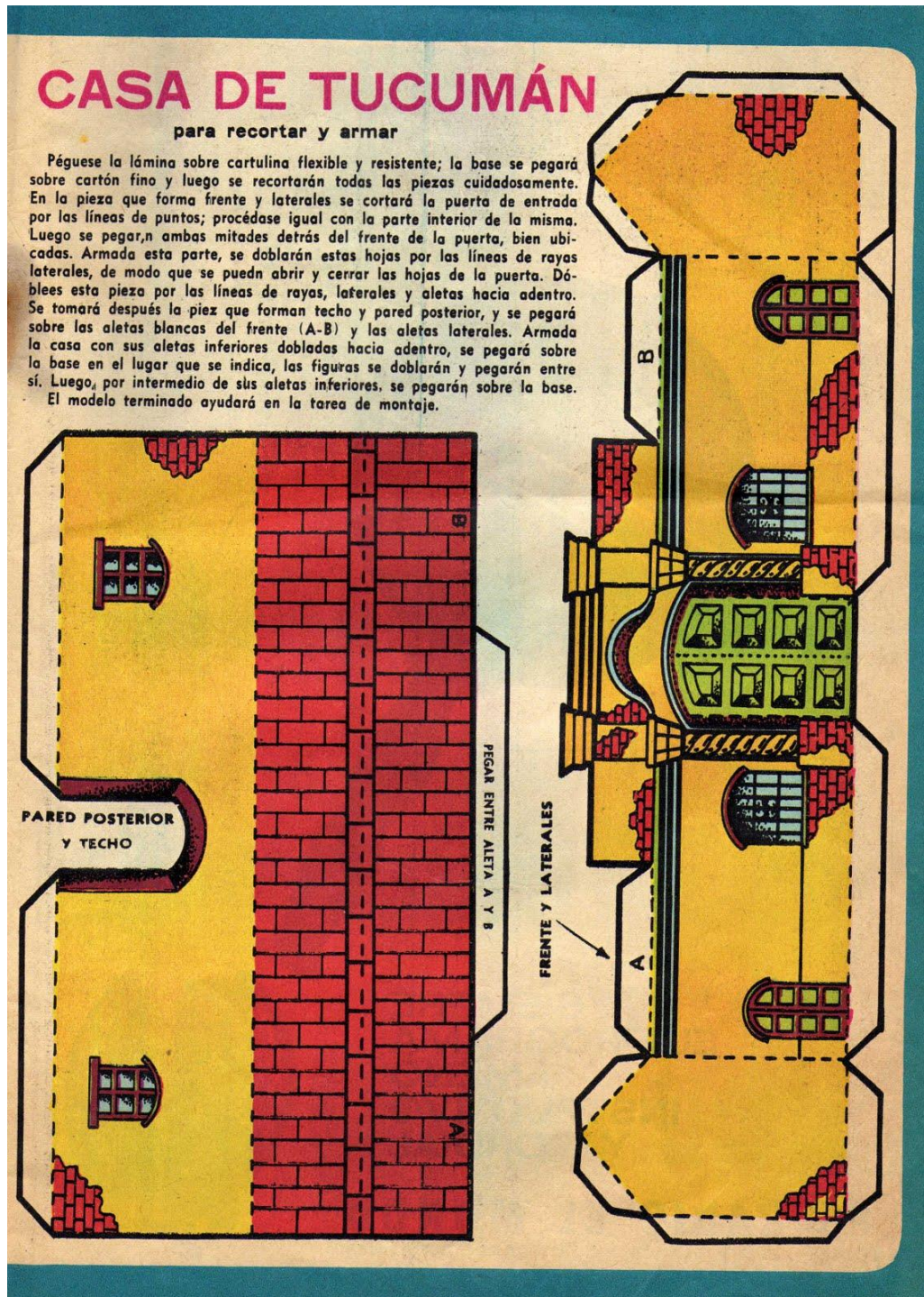
- Los congresales que firmaron el acta de Independencia eran 29. Si 11 de ellos eran sacerdotes. ¿Cuántos no eran sacerdotes?
- ¿Cuántos años han pasado desde que se declaró la Independencia Argentina?
- En el 1816 los medios de transporte eran carruajes y carretas. Si para trasladarse de San Juan a Tucumán tardaban 6 días en recorrer 800km ¿Cuánto habrán tardado para recorrer el doble de Km. hasta Buenos Aires?



**TECNOLOGÍA**

**8 de julio**

Les propongo armar una casa como ésta, pueden hacerla con otras medidas. Envíen fotos al grupo de WhatsApp



**Después de tanto trabajo, ha llegado el momento para descansar y retomar fuerzas para lo que falta.  
Les deseo unas reconfortables vacaciones de invierno rogándole a Dios volveros a ver muy pronto.**

Directora: Cecilia Porras