

ESCUELA: Maestro A.A. Orellano Walsen Guía N° 7

DOCENTE: Sandra Gomez

CICLO: Cuarto NIVEL: Primario. TURNO: Vespertino.

ÁREAS: Lengua, Matemática, Cs, Sociales, Cs. Naturales y Tecnología.

TÍTULO: Nuestros próceres.

CONTENIDOS:

LENGUA: Texto expositivo. Comprensión de texto.

MATEMÁTICA: Números primos. Medidas de capacidad. Equivalencia.

CIENCIAS SOCIALES: Efemérides: Día Nacional de la libertad latinoamericana, día de la Independencia.

CIENCIAS NATURALES: Sistema digestivo.

TECNOLOGÍA: Materias primas utilizadas en la fabricación de alimentos.

Buenas tardes grupo! Espero que se encuentren bien junto a su familia. Estamos en contacto permanente pero aun así quiero expresarles el enorme agradecimiento que la señora Directora y yo tenemos ante el esfuerzo que realizan para cumplir con las actividades.

Recuerden que cuentan con nosotras! Gracias!

LUNES 22 /06

¿Conoces a Martín Miguel de Güemes? ¿Por qué fue feriado el 17 de Junio?

1- Lee el siguiente texto: 17 de junio: Día Nacional de la Libertad Latinoamericana, en conmemoración del Fallecimiento del Gral. Martín Miguel de Güemes

Desde 1999, la República Argentina estableció el Día Nacional de la Libertad Latinoamericana, en conmemoración del fallecimiento del General Martín Miguel de Güemes, quien fuera defensor de la frontera norte contra la invasión realista, lo que permitió al General San Martín encarar sus campañas de Chile y Perú.

Güemes nació en Salta el 8 de febrero de 1785 en el seno de una familia noble y adinerada. Cursó sus estudios primarios en su ciudad natal, alternando la enseñanza formal con el aprendizaje de las labores campesinas en las Fincas que poseía la familia. A los 14 años se incorporó como cadete de una Compañía del Regimiento Fijo de Infantería de Buenos Aires.

En 1814, el Gral José de San Martín le encomendó el mando de la Avanzada del Río Pasaje (hoy llamado Juramento) iniciando la Guerra Gaucha. Al año siguiente derrotó completamente al poderoso ejército invasor al mando de Joaquín de la Pezuela en Puesto del Marqués, por lo que el pueblo lo aclamó Gobernador de la Intendencia (integrada entonces por las ciudades de Salta, Jujuy, Tarija, Orán y distritos de campaña).

En junio de 1816 el Director Supremo Juan Martín de Pueyrredón le encomendó "la defensa de las Provincias Unidas y la seguridad del Ejército Auxiliar del Alto Perú".

Entonces, las milicias gauchas al mando del heroico salteño pasaron a desempeñarse como ejército en operaciones continuas, al servicio de la Patria. Por ello considerar a Martín Güemes prócer provincial o defensor de la frontera Norte es una muestra del desconocimiento de nuestra Historia.

Por su meritorio accionar, San Martín lo designó General en Jefe del Ejército de Observación y le encomendó la misión de auxiliarlo en la liberación del Perú.

En 1821, Güemes se encontró rodeado de enemigos. Uno de los más poderosos y terribles fue el gobernador de Tucumán, quien se negó a entregarle el armamento que había pertenecido al Ejército Auxiliar y evitó que su par santiagueño lo auxiliara. En mayo, acusándolo de tirano, el Cabildo de Salta lo depuso, en alianza con el Gral. Olañeta. Güemes recuperó el poder días después pero, la noche del 7 de junio, una partida realista guiada por enemigos internos del prócer lo hirió. Murió diez días después, a la intemperie, en un catre, en Cañada de la Horqueta, a los 36 años. Entonces se convirtió en el único general argentino caído en acción de guerra externa.

2- Responder:

- a) ¿Por qué se establece feriado el 17 de junio?
- b) ¿Cuándo y dónde nació Martín de Güemes?
- c) ¿Qué le encomendó el Director supremo?
- d) ¿Qué le encomendó San Martín a Güemes?
- e) ¿Cómo falleció?

¿Por qué es feriado el 17 de junio? ¿Quién es M. de Güemes?

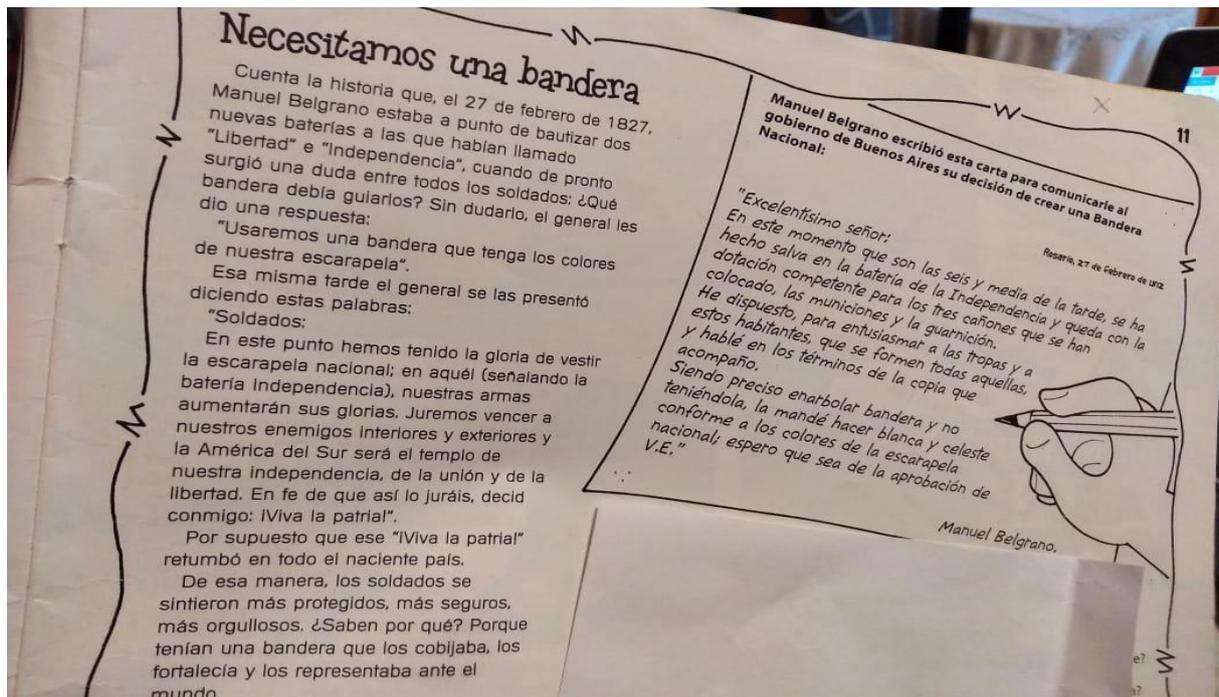
3- Recordamos los números primos.

Los números primos es un número natural mayor que 1 y que puede dividirse por 1 y por sí mismo. Ej: 2, 3, 5, 7, 11, 13, 17, 19...

- a) Escribe cómo se leen los números que formaste.
- b) Ordena los números de menor a mayor.
- c) Coloca el anterior y posterior de los números formados.
- d) Al mayor número restarle el menor.
- e) Al menor número multiplícalo en 32.

¿Cómo reconozco a un número primo?

MARTES 23/06



4- Lee el texto y respondé:

- ¿Por qué era necesario tener una bandera propia?
- ¿Cuándo se había creado la escarapela?
- ¿Cómo habrán tomado los soldados la decisión de Belgrano? ¿y el gobierno de Buenos Aires?
- ¿Te parece que todos habrán aceptado la Bandera de Belgrano inmediatamente? ¿Por qué?
- ¿Cómo se sintieron los soldados al enterarse que tenían una Bandera propia?

¿Por qué se necesitaba una bandera propia?

5- Para pensar!

- Manuel va a clases de guitarra 2 horas por día los lunes, miércoles y viernes. Le cobran \$48 la hora de clase.
 - ¿Cuánto habrá pagado, al finalizar el mes de junio, si no faltó ninguna clase?
- El día 23 emiten el programa educativo sobre Manuel Belgrano a las 9, 30 hs, el mismo día otro programa sobre Güemes a las 11hs.
- ¿Cuántas horas pasan desde un programa a otro?
 - ¿Cuántos minutos pasa desde un programa a otro?

No olvidar que 1 hora tiene 60 minutos.

MIÉRCOLES 24/06

6- Sistema digestivo y circulatorio.

Belgrano era un hombre que se alimentaba muy bien. ¿Qué sucede con los alimentos después de comerlos? ¿Qué órganos intervienen en la nutrición?

La nutrición es un proceso mediante el cual los seres vivos obtienen energía y los materiales necesarios para mantener su funcionamiento, reparar tejidos y crecer. Se incluye la respiración, la circulación y la eliminación de desechos del metabolismo celular.



Breve descripción del proceso que se lleva a cabo en cada uno de los órganos, la intervención glándulas y las transformaciones que sufren los alimentos.

INGESTIÓN: incorporación de alimentos.

DIENTES: masticación y trituración.

LENGUA: formación del bolo alimenticio con secreciones de las glándulas salivales, transformación mecánica y química del alimento.

FARINGE Y ESÓFAGO: deglución y transporte mediante movimientos musculares.

DIGESTIÓN: TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.

ESTÓMAGO: retiene transitoriamente los alimentos. Transformación mecánica y química.

INTESTINO DELGADO: emulsificación de las grasas recibe las secreciones del hígado bilis y el páncreas, transformación principalmente química.

ABSORCIÓN: pasaje de sustancias hacia el interior del organismo.

INTESTINO DELGADO: absorción de sustancias digeridas.

INTESTINO GRUESO: absorción de agua y solidificación de materia fecal.

EGESTIÓN: eliminación de sustancias no digeridas y no absorbidas.

ANO.

7- Responder

- ¿Qué órganos constituyen el sistema digestivo?
- ¿En qué procesos interviene el sistema digestivo?
- ¿Qué es la absorción?
- ¿Qué es la digestión?

Haz memoria de los órganos del sistema digestivo y escríbelos.

8- Medidas de capacidad.

Las medidas de capacidad se emplean para medir la cantidad de contenido líquido de un recipiente. La unidad básica es el litro.

Múltiplos	Kilolitro	kl	1000 litros
	Hectolitro	hl	100 litros
	Decalitro	dal	10 litros
→	Litro	L	1 litro
Submúltiplos	Decilitro	dl	0.1 litro
	Centilitro	cl	0.01 litro
	Mililitro	ml	0.001 litro

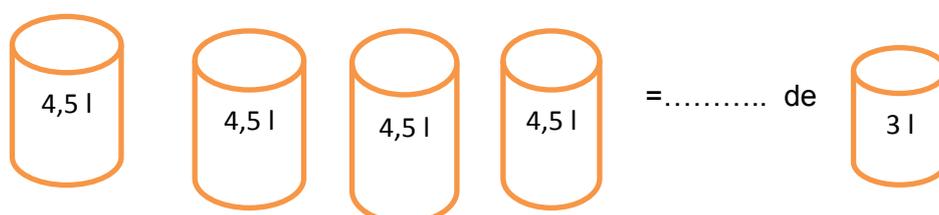
Las cajitas de leche tienen una capacidad de 250 ml.

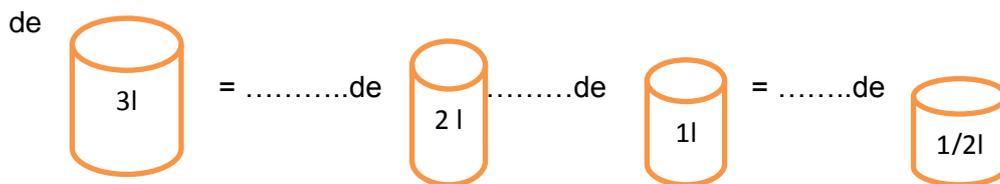
- ¿Con cuántas se iguala el contenido de una caja de 1 litro?
- En el pack de 24 cajitas ¿hay más o menos litros que en 6 cajas de $\frac{1}{2}$ litro?
- ¿Cuánto más o cuánto menos?

¿Cuáles son las medidas más grandes que el litro y más pequeñas?Escríbelas.

JUEVES 25/06

9- El agua viene envasada en bidones de 4,5 litros, en botellones de 3 litros y en botellas de 2 litros, de 1 litro y de $\frac{1}{2}$ litro. Calculen por cuántos envases iguales, más chicos que él, se pueden reemplazar el contenido de 4 bidones llenos.



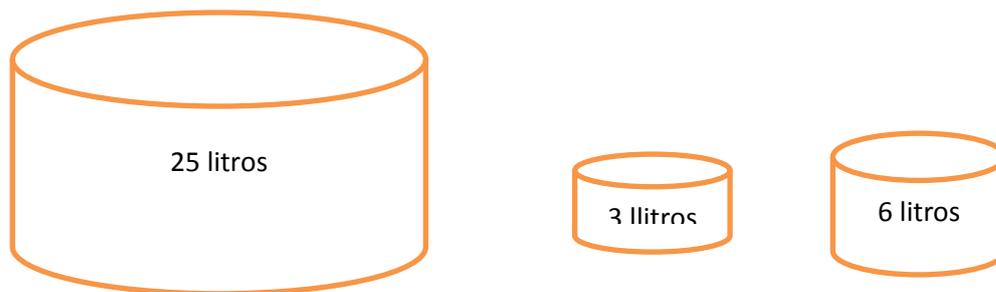


La latitas de líquido tiene una capacidad de 330 ml.

- Cuántas hay que abrir para llenar una botella de 1 litro y $\frac{1}{2}$?
- El pack de 6 latitas ¿tiene mayor o menor cantidad de líquido que una botella de 2 litros $\frac{1}{4}$?
- ¿Cuánto más o cuánto menos?

10- Desafío.

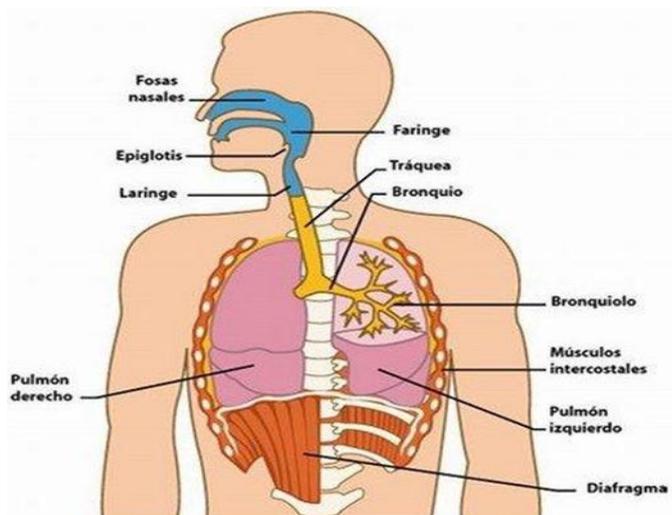
Es necesario dejar exactamente 4 litros de agua en un tanque que contiene 25 litros. ¿Cómo podemos hacer esto, si sólo contamos con estos envases?



¿Te gustaron estas actividades? ¿Por qué si o por qué no?

11- ¿Por qué respiramos todo el tiempo y comemos sólo en algunos momentos del día?

Para que el aprovechamiento de los nutrientes sea posible, es imprescindible que las células también tomen oxígeno. Nuestro cuerpo obtiene el oxígeno del aire cuando respiramos (grasisa al sistema respiratorio9 y mediante la una serie de órganos, desde las fosasnasales a los pulmones, lo transporta hacia el interior del cuerpo hasta llegar a la sangre. Los sistemas digestivos y respiratorio trabajan en forma coordinada para la nutrición del organismo humano de modo que tengamos la energía necesaria para vivir. Cuando hemos terminado de comer, el proceso recién está comenzando y continúa por varias horas hasta que otra vez tenemos hambre.



- a) Coloquen sus manos sobre el pecho y realicen una inspiración profunda ¿Qué sucede con la cavidad torácica? ¿Se agranda o achica?
- b) Liberen aire por los pulmones a través de la boca. ¿Qué perciben ahora?

Escribe los órganos del sistema respiratorio.

VIERNES 26/06

12- Para nutrirnos usamos algunos alimentos que se producen con materia prima. Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo. Es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final.

13- Materias primas y proceso de elaboración

Cuando nos llevamos a la boca una galleta desconocemos las materias primas que tienen. Producir galletitas puede requerir desde cuatro hasta quince o más materias primas, a las que se suman los envases y otros elementos complementarios que hacen al producto final. Asegurar sabor, calidad y buena conservación es clave para alcanzar éxito en un mercado exigente y competitivo como el argentino. Para eso entra en juego la tecnología de elaboración, que en nuestro país es de las más avanzadas del mundo, y particularmente la calidad de las materias primas y el know how que permite aprovechar lo mejor de cada una a lo largo de todo el proceso de producción. A continuación, la nómina de los insumos más empleados, el proceso de transformación que protagonizan, y las características de los productos que se obtienen.

Las materias primas

Harina:

Todas las galletitas y bizcochos tradicionales son fabricados usualmente con harina de trigo, sin gran cantidad de salvado, y para conseguir sabores o propiedades estructurales especiales se les incorporan pequeñas cantidades de otras harinas o almidones.

Algunos tipos de galletitas tales como las crackers y los hojaldres requieren harina de contenido proteico más alto. Para obtener estas harinas “ más fuertes” se ha utilizado ampliamente el gluten vital de trigo como método económico.

Tiene mucha importancia emplear una harina de calidad invariable, ya que las variaciones en su composición pueden afectar los procesos estandarizados de producción, riesgo que suele presentarse, por ejemplo, cuando se cambia de proveedor.

En Argentina es obligatoria la utilización de harina de trigo enriquecida (Ley 25.630) en la elaboración de las galletitas y bizcochos que se comercializan en el país.

Agua: El agua permite que se produzcan cambios en otros ingredientes, tanto para formar una masa como para producir luego una textura que se torna rígida tras la cocción. Toda el agua añadida a la masa es eliminada en el horno. Debe utilizarse agua de calidad potable.

Las características del agua no son constantes, y aunque la harina posee un fuerte “ poder tampón” que tiende a reducir el efecto de los cambios, variaciones muy marcadas de acidez o alcalinidad pueden influenciar sobre la calidad de la masa

Azúcar: Se puede conseguir en forma de cristales blancos o como azúcar líquido. Según el tipo de galletita a elaborar, se opta por una u otra forma.

Jarabes:

Se encuentran en el mercado los derivados de la sacarosa y los provenientes de la hidrólisis del almidón de maíz. Hay una amplia variedad de ambos tipos de jarabes.

Miel: Está considerada como un tipo de jarabe especial. Es valorada por su sabor y se utiliza en formulaciones particulares.

Grasas y aceites:

Son probablemente los ingredientes más importantes utilizados en la industria galletera. La fuente de obtención puede ser tanto vegetal como animal. Siguen en orden de importancia a la harina y el azúcar y se utilizan tanto en la masa como en forma de rociado superficial.

También en los rellenos de crema y en cubiertas como las de chocolate.

En las masas actúan como antiaglutinante y determinan las características de la textura, de forma que las galletitas resultan menos duras de lo que serían sin ellas. En las cremas de relleno y cubiertas, funcionan como portadores firmes que proporcionan un buen sabor al paladar.

¿Qué es para vos la materia prima en los alimentos?

13- Busca una receta de galletas y elabora las mismas, observando las distintas materias primas que tiene el producto.

DIRECTORA: GABRIELA ZALAZAR.