

Esc. Nocturna Tomás Alva Edison _4ºciclo_ Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Ética, Formación para el Trabajo, Tecnología

Escuela: Nocturna Tomás Alva Edison

Docente: Mónica Pisano

Ciclo: cuarto Turno: Vespertino.

Título: “**Festejamos un nuevo aniversario de la Fundación de San Juan**”

Áreas: Matemáticas, Lengua, Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Ética, Formación para el Trabajo, Tecnología.

Contenidos: Efemérides “13 de junio Fundación de San Juan” Ubicación geográfica. Comidas típicas. Lectura comprensiva. Texto Instructivo. Palabras Homónimas Producciones sencillas Situaciones Problemáticas SIMELA .Uso de TIC.

Lengua y Ética

1) Lee el siguiente texto:

“La torta de trilla es un **postre tradicional de canela y trigo de la provincia de San Juan**

<https://destinosanjuan.com.ar/un-postre-ancestral-sanjuanino-torta-de-trilla/>

2) Responde:

- a) ¿De qué se trata el texto leído? Explica brevemente con tus palabras.
- b) ¿En qué revista se publicó el texto leído?
- c) Habías escuchado hablar sobre este postre. Pregúntale a tu familia.
- d) ¿Qué era el sistema de “mingas” según el texto?
- e) ¿Qué valores se ponen de manifiesto en este sistema de trabajos comunitarios?

3) Escribe la receta (Texto Instructivo) de la torta de trilla:

CONSEJOS PARA REDACTAR UN TEXTO INSTRUCTIVO:

Poner un título.

Indicar correctamente cantidad de Ingredientes.

Redactar las instrucciones de manera ordenada.

Utilizar los verbos en infinitivo (lavar, pelar, cortar) o en imperativo cómo si dieras una orden (lava, corta, pela...)

Incluir imágenes o dibujos para clarificar y ejemplificar.

4) Observa el siguiente vídeo de la receta de otro postre típico de San Juan “La Ambrosía” y escribe el texto instructivo del mismo. <https://www.youtube.com/watch?v=8k3877Qcg7Q>

5) Si te animas, realizalo en casa para festejar el cumpleaños de la provincia y envía fotos.

Matemáticas:

La receta de la ambrosía dice que para $\frac{1}{2}$ litro de leche se necesitan 400 gramos de azúcar y 5 yemas .Calculá

a) Cantidad de azúcar para un litro de leche? ¿Y para dos litros?

b)Y cantidad de leche para 15 huevos:

Ciencias Sociales:

6) Lee el siguiente texto

La provincia de San Juan, Mendoza y San Luis, conforman la llamada Región de Cuyo. San Juan es una porción del extenso territorio de nuestra patria, la República Argentina, una de las 23 provincias que la componen. Su capital, y también su ciudad más poblada, es la [homónima](#) San Juan. Nuestra provincia se ubica al Noroeste de la región de Cuyo, es decir, al Oeste del país: limita con las provincias de La Rioja, al Noreste; San Luis, al Sureste; Mendoza, al Sur y con la República Chile, al Oeste, cuyo límite está determinado por la cordillera de los Andes. Su territorio tiene una superficie de 89.651 km².

APRENDO PALABRAS [Homónima/o](#): Que dos elementos tienen el mismo nombre.

a) Escribe el nombre de otras provincias de Argentina, cuya capital sea su homónima. Ej Córdoba...

b)Pinten las provincias vecinas y el país limítrofe con diferentes colores(Mendoza, La Rioja ,San Luis, República de Chile)



Curiosidades .**El origen de nuestro nombre** Allá por el año 1562, Juan Jufré de Loaysa y Montese, un colonizador español, fundó, en una sencilla ceremonia, San Juan de la Frontera. Se leyó un acta, que algunos presentes firmaron. El nombre de la ciudad fue

puesto en honor al santo patrono San Juan Bautista.

7)Responde:

- a) ¿Quién fundó nuestra provincia?
- b) ¿Cuántos años cumple nuestra provincia?
- c) ¿En honor a qué santo nuestra provincia lleva su nombre?

Matemática:

8)Algunos problemas a resolver:

- a) Nos iremos de viaje en auto. Saldremos de la ciudad de San Juan y llegaremos a Mendoza Capital. Entre uno y otro lugar hay 170 km, si tomo la Ruta 40. Si en el camino paro en Villa Aberastain ¿Cuántos kilómetros nos faltarían para llegar por Ruta 40 a Mendoza? Tener en cuenta que de San Juan a Villa Aberastain hay 14 km.
- b) Según el último censo (que es un proceso por medio del cual se realiza el conteo y diagnóstico de todas las personas que habitan en un territorio en un período determinado) la provincia de Mendoza tiene un total de 1.738.929 habitantes, la de San Juan 681.055 y la de San Luis 432.310. ¿Cuántos habitantes tenía toda la región de Cuyo en el año 2010?

Lengua :

9)Leé la siguiente Leyenda del Viento Zonda:

Cuenta la leyenda que, hace mucho tiempo, al pie de las montañas del actual territorio de San Juan vivía, un joven huarpe llamado Gilanco que se destacaba por su fuerza y agilidad. Este muchacho era muy admirado por los demás pobladores. Le gustaba subir por las montañas y, como era muy hábil con el arco, solía disparar y disparar sus flechas... matando a cuanto animal se le ponía enfrente. Un día, mientras el joven descansaba, apareció ante él la Pachamama, y le advirtió que ya no hiriese a los animales porque sí. Dicho esto, la Pachamama desapareció repentinamente, tal como había aparecido. Sin embargo, Gilanco no aprendió la lección. Continuó cazando animales sin lógica alguna. La Pachamama volvió, pero esta vez decidió castigarlo. Según cuentan algunos, envolvió una flecha de las del joven en un viento caliente y cruel, que desde entonces azota a la zona, y que aparece siempre que alguien no cuida a la Pachamama.

10)Responde.Según la Leyenda .

a ¿Qué es la Pachamama?

b¿Porqué motivo la Pachamama decide castigar a Gilanco?

c.¿Qué cosas podemos hacer para cuidar nuestro planeta Tierra?

11)Subraya el adjetivo calificativo en las siguientes oraciones

- Un joven huarpe llamado Gilanco
- Viento caliente y cruel.



12)Lee las Características del viento Zonda

El Zonda es un tipo de viento cálido, que causa molestias, es irritante y hasta peligroso y casi siempre afecta el comportamiento y la salud de las personas. Sin embargo, es muy importante para el clima de la región: deja en alta montaña intensas nevadas, que al derretirse alimentan los ríos que riegan los oasis.. Nace en el Océano Pacífico, por lo que es aire cargado de humedad que se precipita en forma de lluvia en las faldas cordilleranas de Chile. Sigue su marcha ascendente y sobrepasa las más altas cumbres de Los Andes generando intensas nevadas. En el lado argentino, desciende con rapidez casi sin humedad y calentándose por fricción. Así, llega a nuestra provincia cálido y seco. El polvo irrita ojos y vías respiratorias; y algunos sufren cansancio o dolor de cabeza. Además, sus ráfagas pueden causar daños materiales porque generan incendios en los campos del piedemonte y la PreCordillera, caída de árboles y cables, voladura de techos, cortes de luz.

13)Completen el siguiente cuadro:

Viento Zonda	¿Dónde sopla?	Características principales	Efectos que puede tener sobre las personas

Matemática:

Población de San Juan

Según el Censo Poblacional del 2011, la población de San Juan es la siguiente:

CANTIDAD DE VARONES 333.228 CANTIDAD DE MUJERES 347.827

Censo Poblacional Es una herramienta estadística que sirve para determinar la cantidad de personas que habita en una provincia o en un país y la situación en que viven. En la Argentina, el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) realiza esta tarea, generalmente cada 10 años

14)Calcula

a)Diferencia entre varones y mujeres de la población de San Juan

b) ¿Cuántas mujeres más que varones hay en la provincia de San Juan?

Tecnología y Formación para el Trabajo

Actividades Económicas Entendemos que una actividad económica es todo proceso en el que se generen productos, bienes o servicios para satisfacer las necesidades de las personas.

Pueden ser clasificadas como **primarias, secundarias y terciarias**.

¿Qué son las actividades económicas primarias? Son aquellas que se dedican exclusivamente a extracción de bienes y recursos que vienen del medio natural; ya sea para consumo o para comercialización. El ejemplo más claro es la agricultura. También lo son la explotación forestal o silvicultura (explotación de los bosques y los montes), la minería, la caza y la pesca.

Actividades secundarias son las que producen bienes procesados transformando los recursos del sector primario. Producen bienes para consumo inmediato como alimentos, ropa, juguetes, libros, incluso insumos para otros sectores.

Actividades terciarias, son aquellas que producen servicios. Satisfacen necesidades humanas como la comodidad y el bienestar. Por ejemplo: Comunicación y turismo.

15) Realiza un listado de Actividades Primarias , secundarias y terciarias

16) Recorta y pega imágenes sobre las diferentes actividades trabajadas.

17) Lee el proceso de la elaboración del vino

1Molienda o estrujado de la uva Una vez cosechada, la uva es descargada por camiones en piletas especiales, llamadas lagares. De allí pasan a la máquina estrujadora-despalilladora, que separa el grano del escobajo. El grano de uva se revienta a presión, con el fin de sacar la mayor cantidad posible de zumo. El jugo así obtenido (mosto) pasa a un lugar llamado pilón de la moledora. Desde allí se lo conduce a los depósitos de fermentación, mediante bombas especiales y tuberías metálicas fijas. Para eliminar los gérmenes, se le agrega una sustancia llamada anhídrido sulfuroso.

2Fermentación Esta etapa presenta tres características: • La temperatura del mosto se ha elevado. • Su volumen ha ido en aumento. • Se ha originado el desprendimiento de un gas llamado anhídrido carbónico. Esto quiere decir que comenzó la fermentación, que es la transformación de los azúcares que contiene el mosto en alcohol.

3El descube Esta operación consiste en separar el líquido de la parte sólida, es decir, el vino del hollejo y la semilla.

4El 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 la calidad del vino.

5 Abrillantamiento del vino Pasadas las etapas anteriores, queda un pequeño detalle: el vino se presenta turbio por la presencia de borras. Para solucionarlo, se adopta una técnica que le da rápida limpidez y consiste en lo siguiente: 1. Filtración: se hace pasar el vino a través de una masa porosa que retiene las borras finas, queda así un vino límpido.

2. Clarificación: Se le agrega al vino una sustancia de acción físico-mecánica. Esta reúne las partículas o borras en un solo lugar, dejándolo brillante y cristalino. 3. Enfriamiento: consiste en llevar al vino a 2 o 3 grados bajo cero durante 15 días. Este frío le permite la estabilidad de gusto, aroma y color.

18) observa el siguiente vídeo sobre el proceso productivo del vino y escribe con tus palabras qué entendiste sobre el mismo, puedes ayudarte con algunos dibujos.

https://www.youtube.com/watch?v=zjYTOvsv_M

¡¡¡¡¡FELIZ DÍA DE LA FUNDACIÓN DE SAN JUAN!!!!!!

CUIDATE PRONTO NOS VOLVEREMOS A VER... Directora: Pisano, Mónica