

Propuesta Pedagógica: "¡Somos cultural!"

Escuela Nocturna Juan Serú

Ciclo: Segundo "B"

Docente: Villavicencio Sandra

Turno: Noche

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

Contenidos:

Multiplicación de números naturales: significados de las operaciones asociados a proporcionalidad. 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.

Seres vivos: La flora autóctona.

Conocimiento de las principales acciones de salud: promoción de los beneficios del consumo de la algarroba.

Reconocimiento de la importancia del hombre como agente modificador del ambiente, ya sea positiva como negativamente.

Proceso de producción: harina de algarroba.

El trabajo y las necesidades humanas.

Actividades

Ciencias Naturales

1-Lee la siguiente noticia del **OK diario**.

ALGARROBA: ¿CONOCES CUÁLES SON SUS PROPIEDADES Y BENEFICIOS?

Aunque quizás no conozcas mucho la algarroba, debemos indicar que procede del algarrobo, un árbol típico de San Juan.

Observamos unas [vainas largas](#) y algo gruesas que esconden, en su interior, semillas de algarroba. Veamos algunas de sus propiedades y beneficios.



Principales propiedades de la algarroba

Es de destacar que el propio árbol posee diversidad de proteínas, así como vitaminas y antioxidantes. Mientras que si nos centramos en las propiedades de la algarroba hay que destacar que contiene Vitamina E, B y D, mientras que es rica en fibra insoluble.

Mejora la digestión. Por sus propiedades, es de destacar que ejerce un interesante efecto digestivo, es decir, nos regula el intestino y es buena para tratar la diarrea.

Reduce los niveles de colesterol. Como posee fibra, regula el intestino, pero también ayuda a reducir los niveles de colesterol en la sangre.

Protege nuestros huesos. Es un alimento que va bien para tratar algunos problemas como la osteoporosis porque aporta calcio y así protege los huesos.

Mejora de la memoria. Otro de los beneficios de la algarroba es que mejora la memoria, gracias a su aporte destacado de vitaminas del grupo B.

Es bueno para deportistas. Aporta energía y es remineralizante, por eso se dice que va bien para los deportistas y aquellas personas que realizan un gasto importante de energía.

La harina de algarroba se podría convertir en un verdadero sustituto del cacao porque dicen que aportan un sabor bastante parecido. Pero lo mejor es que contienen menos calorías y no tiene cafeína.

Contraindicaciones

La algarroba no puede tomarse en diferentes casos en personas con alergia al algarrobo y pacientes con trastornos metabólicos.

2- Responde con una oración completa:

- a) ¿De dónde proviene la algarroba?
- b) ¿Cómo se obtiene la harina de algarroba?
- c) ¿Qué vitaminas aporta su consumo?
- d) ¿Quiénes no pueden consumir este alimento?
- e) Marca con una (X) el poder nutritivo el consumo de la algarroba:



Mejora la digestión.

Reduce los niveles de colesterol.

Es bueno para el cabello.

Es bueno para deportistas.

Es bueno para celíacos.

Mejora el color de las prendas.

Protege nuestros huesos.

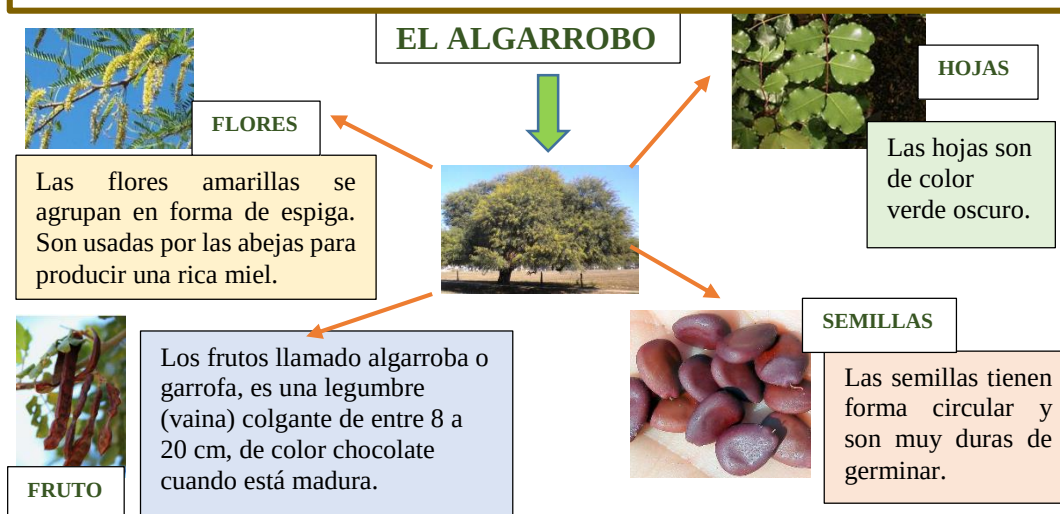
Mejora de la memoria.

3-Lee el siguiente texto del libro "San Juan y yo":

La flora característica de San Juan

La flora es el conjunto de plantas que caracteriza a una región. Gran parte del territorio sanjuanino se caracteriza por tener un monte espinal. Este tipo de plantas se observan sobre todo en las altas cumbres, travesías y terrenos pedregosos, aunque son menos abundantes en cercanías de valles.

El árbol de algarrobo, entre otras, es una de las especies más importante de la flora de nuestra provincia.



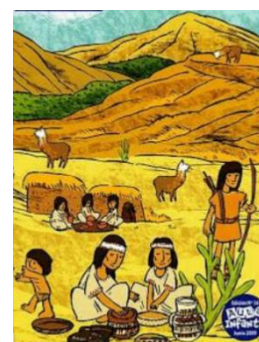
4-Busca otra especie característica de San Juan, pégalo o escríbelo en tu cuaderno.

Tecnología

1- Lee el siguiente texto:

Los huarpes, pueblo aborigen de nuestra provincia, consumían la algarroba, la molían y obtenían harina de algarroba para preparar un pan muy nutritivo, el **patay**, que aún hoy se consume.

Actualmente muchos pueblo aborígenes mantienen esta cultura.



El algarrobo produce una vainas de color verde cuando no han alcanzado su madurez, y pardas cuando ya están maduras, o sea, a fines de verano. En estado de madurez, la vaina tiene un sabor dulce muy agradable.

PROCESO DE PRODUCCIÓN: HARINA DE ALGARROBA



¿Te parece buena idea incorporarlo a tu alimentación como lo hacían los huarpes?

2-Investiga en diarios o revistas qué alimentos se puede preparar con este producto.

Formación para el Trabajo

1-Lee el siguiente texto:

Las necesidades humanas varían de una época a otra, de una cultura a otra. Actualmente hay necesidades que eran impensables siglos atrás; por ejemplo, la necesidad de tener una computadora o celular para estar comunicados en cualquier momento, la necesidad de una educación permanente del adulto, etc.

Los medios de comunicación presentan a diario nuevos productos tecnológicos para satisfacer nuevas necesidades.

a) Completa la siguiente oración:

Toda persona, mediante el ingreso que consigue a través de su trabajo, debería satisfacer las siguientes necesidades: _____

Las persona trabajan para satisfacer necesidades. Algunas tienen más necesidades que otras o tienen necesidades distintas.

Para la mayoría de las personas su trabajo es la única fuente de ingresos. Con el dinero que consiguen a través del trabajo, las personas buscan satisfacer necesidades. Por supuesto, no siempre el dinero les alcanza para satisfacer todas las necesidades. A veces, ni siquiera alcanza para satisfacer sus necesidades mínimas.



b) Si usted actualmente no trabaja, ¿para qué quisiera trabajar? ¿qué necesidades puede satisfacer?

Matemática

1-Lee la siguiente receta:

BIZCOCHUELO

Ingredientes:

250 g de harina leudante
100 g de harina algarroba.
2 huevos
100 g de manteca
1 taza de leche tibia
1 cucharada de vainilla.

Preparación

1° Cernir las harinas con ayuda de un colador.
2° Batir huevos e incorporar vainillina y la manteca.
3° Agregar al batido leche y harinas alternando hasta formar una mezcla.
4° Volcar en un molde enharinado y cocinar en el horno precalentado por 20 minutos.



¡Qué rico con
harina de
algarroba!



Carola y Raúl quieren vender bizcochuelos, para ello preparará dos bizcochuelos cada día de la semana con esta receta, debe calcular la cantidad de huevos que debe comprar:

Carola calculó así:

Bizcochuelos	Cantidad de huevos
1	2
2	4
3	6
4	8
5	10
6	12
7	14



Raúl calculó así:

Si los días de la semana son siete entonces...

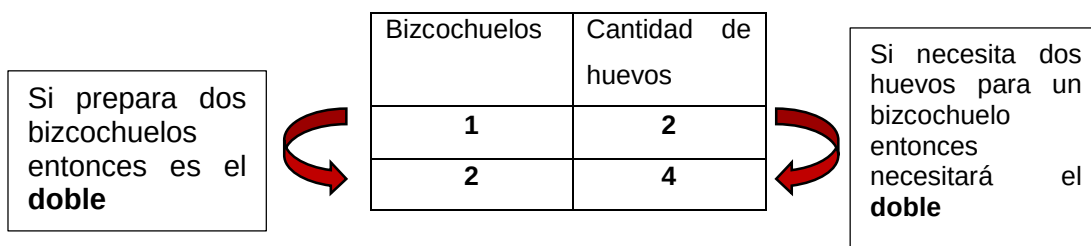
$$2+2+2+2+2+2+2= 14$$

¿Cómo se calculó la cantidad de huevos en cada caso?

Carola realizó una _____

Raúl realizó una _____

♥ Observa con atención:



Entonces Carola calculó el doble así:

El doble de 2 es 4

El doble de 3 es 6

El doble de 4 es...

El doble de 5 es...

El doble de 6 es...

El doble de 7 es...

El doble de 8 es...

El doble de 9 es...

El doble de 10 es...

¿te animas a completar la tabla del 2?

TABLA DEL 2

$2 \times 1 = 2$

$2 \times 2 = 4$

$2 \times 3 = 6$

$2 \times 4 =$

$2 \times 5 =$

$2 \times 6 =$

$2 \times 7 =$

$2 \times 8 =$

$2 \times 9 =$

$2 \times 10 =$



♥ Observa la tabla y responde:

Si se quiere preparar diez bizcochuelos ¿cómo me conviene resolverlo?

$2 \times 10 =$

$2+2+2+2+2+2+2+2+2+2=$

¿por qué?



Sabías que...la multiplicación es la suma abreviada.

$2+2+2+2+2+2+2+2+2+2= 20$



$2 \times 10 = 20$

♥ **Realiza la tabla del 2 en una cartulina del tamaño de tu cuaderno.**



2-Pensa y responde:

a) Si quiero calcular la cantidad de tazas de leche para cada bizcochuelo ¿Haría la misma cuenta usando la tabla del 2?

¿Si preparo 9 bizcochuelos cuántas tazas de leche necesitaré?

3-Complato la siguiente tabla con ayuda de la tabla del 2:

Cajas de lápices	1	2	3	4	5	6
Lápices	6					

4-Lee la siguiente oferta:



Panadería Azul	
1 kg de pan	\$12
2 kg de pan	\$50
5 kg de pan	\$25

♥ Propone una forma de resolverlo ¡sé que tú eres capaz!

Director: Carlos Espejo