

**Pro.P.A.A. Zona Norte UE 049**

**Docente: Laura Leiva**

**Coordinadora: Juanita Luna**

**Turno: Mañana**

**Tercer Ciclo**

**Título: A trabajar!!!**

**Áreas: Lengua, Matemática, Formación Ética, Ciencias Naturales**

**Área: Lengua**

**Texto instructivo: empanadas sanjuaninas**

En el espacio dedicado a la gastronomía sanjuanina compartimos la receta publicada por Hebe Almeida de Gargiulo. Hebe nació en Jáchal, fue maestra, profesora de Literatura, escritora e investigadora de la cultura popular. “Señales al Rescoldo” y “Sabores de la memoria” son los libros donde recoge las recetas de la más tradicional gastronomía sanjuanina. Si es verdad lo que cuenta la tradición oral, el origen de las empanadas se remonta a la época de las Cruzadas, cuando los soldados debían recorrer largas distancias por zonas inhóspitas, en las que no se podía conseguir alimento. Entonces, las mujeres idearon el modo de que la comida les durara algunos días más y fuera suficientemente nutritiva: abrían un pan por la mitad, lo llenaban con un guisado, y volvían a armarlo. Eso se llamaba comida “empanada”, es decir, adentro del pan, vamos entonces a la receta. Moler 1 kilo de carne blanda, cortar 2 kilos de cebollas en rebanadas (juliana); poner en una cacerola, si es de hierro mejor, 3 cucharadas de grasa y hacer un frito con pimentón dulce; freír en él la cebolla, agregar la carne molida, revolver para que se mezclen bien los ingredientes y aliñar con sal, pimienta y ají molido. Se deja enfriar mientras se prepara la masa del modo siguiente.



Se ponen en una fuente 2 yemas, 1 cucharada de grasa, 1 taza de salmuera; se le agrega harina hasta formar la masa que debe sobarse bien. Se cortan pedazos, se aplastan con el bolillo hasta dejar hojas finas y redondas.

Se va colocando sobre cada hoja una cucharada grande de picadillo, se agrega una rodaja de huevo duro y una aceituna (opcional); se moja con agua la mitad del borde de la masa y se cierra aplastando con fuerza y armando un prolijo repulgo. Se colocan sobre placas untadas con grasa y se llevan a horno fuerte durante 10 ó 15 minutos.

Observa atentamente el video sobre el texto instructivo y luego responde

<https://www.youtube.com/watch?v=8wsIMcVrTek&list=TLPQMTEwNjIwMjA6T38jdzNk4Q&index=4>

¿Cuál es el propósito del texto instructivo? b-Nombra los tipos de texto instructivo

Busca recorta y pega diferentes textos instructivos Observa el siguiente esquema



Los adjetivos son la clase de palabra que complementan al sustantivo a-Completa según lo que dice el texto

¿Qué palabra del texto instructivo indica el origen de las empanadas?.....

Coloca la palabra que indica como debe ser el ají que utiliza la receta.....

¿Cuántas aceitunas se le colocan cada hoja?.....

¿Qué clase de palabra usaste en las preguntas anteriores?



Que podemos decir del género y número del adjetivo con respecto del sustantivo. Elabora la regla

Área: Matemática

Buscando relaciones en las recetas

1-Investigamos en familia: “Una receta de comida típica de San Juan para celebrar el día de su fundación”

a-Nombre de la receta.

Ingredientes que lleva c-Modo de preparación.

Gasto que se realiza si se desea preparar la misma

Daniel preparo para celebrar el aniversario de la Fundación de San Juan empanadas, y con 1 kg de carne le salieron 60 empanadas

Me ayudas a calcular cuantas le salieron con

Medio kg de carne entonces.....

Y con 1 kg y medio.....

Con las 60 empanadas comieron 20 personas ¿cuántas comieron cada uno?.....

Teniendo en cuenta el gasto que realizaste para hacer las 60 empanadas ¿cuánto dinero deberá poner cada persona?

Observamos la relación de las cantidades de ingredientes con las cantidades de porciones. a-

Responde:

Cuando hay más porciones, ¿se necesitan más o menos ingredientes? Cuando hay menos porciones, ¿se necesitan más o menos ingredientes?

Esta relación entre dos magnitudes (cantidad de porciones/cantidad de ingredientes), establecido de este modo, se conoce como **RELACIÓN DIRECTAMENTE PROPORCIONAL**.

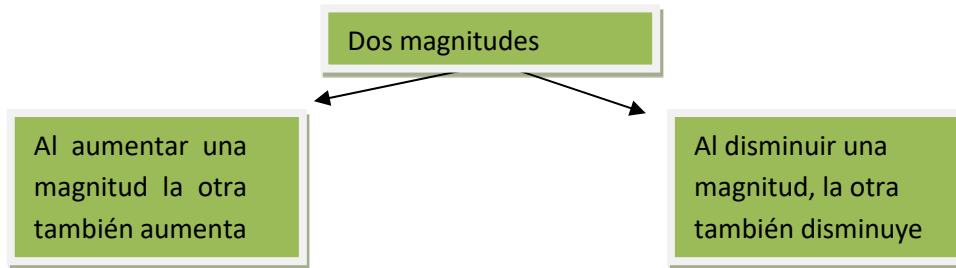
Completa el cuadro

INGREDIENTES	PORCIONES/ EMPANADAS
500 g de carne	
1 Kg de carne	60
1500g de carne	

Proporcionalidad directa



Se relacionan



Área: Ciencias Naturales

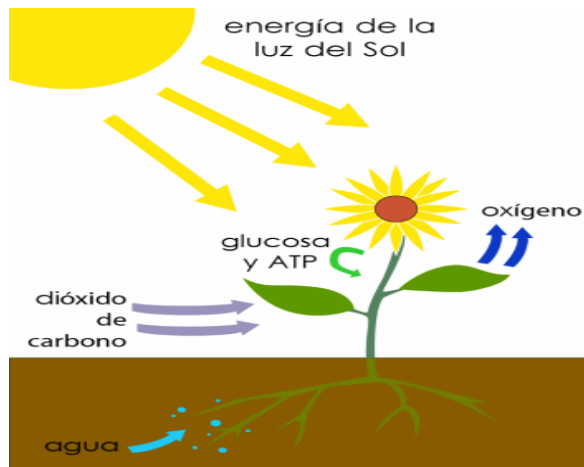
Recuerda lo visto anteriormente.

¿Cuáles son los tipos de nutrición? ¿Por que decimos que las plantas son autótrofas? ¿ Como elaboran su propio alimento?

Qué es la fotosíntesis

Todos los seres vivos del planeta tienen que alimentarse, y las plantas, los árboles, las algas y las bacterias también son seres vivos.

Sin embargo, la forma en la que las plantas y algunas bacterias marinas se alimentan es algo distinta a la del resto de los animales: mientras mamíferos, peces, aves y demás seres vivos consiguen su alimento del entorno que le rodea y realizan directamente su digestión, **las plantas producen su propio alimento a partir de la fotosíntesis el cual luego digieren.**



Para que se produzca la fotosíntesis, las plantas necesitan de:

**Dióxido de Carbono (CO<sub>2</sub>) de la atmósfera.** Este gas lo producimos los animales al respirar: inspiramos oxígeno y expiramos Dióxido de Carbono. También lo producen los vehículos y otro tipo de transportes, las calefacciones o el plástico cuando se disuelve con los años.

Energía de la luz solar.

**Agua y nutrientes** que consiguen a través de sus raíces

Con estos elementos, las plantas ya pueden realizar la fotosíntesis. Este se produce en cuatro etapas principales:

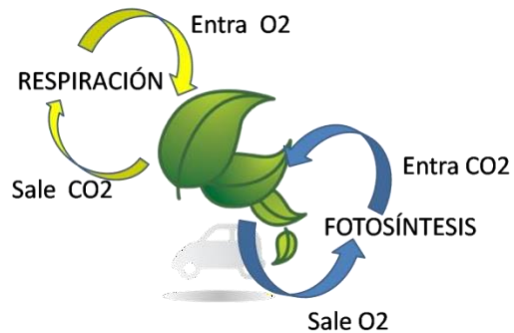
**Absorción:** Las raíces de las plantas crecen hacia donde hay agua. Las raíces absorben el agua y los minerales de la tierra.

**Circulación:** Con el agua y los minerales absorbidos por las raíces hasta las hojas a través del tallo.

**Fotosíntesis:** Se realiza en las hojas, que se orientan hacia la luz. La clorofila de las hojas atrapa la luz del Sol. A partir de la luz del Sol y el dióxido de carbono, se transforma la savia bruta en savia elaborada, que constituye el alimento de la planta. Además la planta produce oxígeno que es expulsado por las hojas.

**Respiración:** Las plantas, al igual que los animales, tomando oxígeno y expulsando dióxido de carbono. El proceso se produce sobre todo en las hojas y en los tallos verdes. La respiración la hacen tanto de día como por la noche, en la que, ante la falta de luz, las plantas realizan solamente la función de respiración.

La fotosíntesis hace que las plantas generen oxígeno, que es el elemento que respiran todos los seres vivos. Además, las plantas consumen gases tóxicos, como el dióxido de carbono.



Área: Formación Ética

## FUNDACION DE SAN JUAN

- El 13 de junio de 1562, Juan Jufré de Loayza y Montesa, adelantado de la tercera corriente colonizadora que penetró por el Norte, fundó San Juan de la Frontera, en nombre de Francisco de Villagra, Capitán general de los Reinos de Chile y de su Majestad el rey Felipe II de España.

El nombre de nuestra ciudad -y de la provincia-, está marcado por la fe, ya que fue puesto en honor al santo patrono de Jufré, San Juan Bautista.



a- Investiga que aniversario se celebra de la fundación de San Juan b- Investiga el circuito cultural de tu provincia.