



3° Ciclo

Les damos la bienvenida a

6° GRADO





¡Hola otra vez! Estas actividades son para realizarlas en la semana del 16 al 20 de noviembre



6° GRADO:

Las y los detectives de los alimentos



Esta semana, el objetivo de los y las detectives es seguir indagando sobre los alimentos, los circuitos productivos de algunos de ellos y la resolución de situaciones problemáticas relacionadas con la venta, la provisión y distribución de productos alimenticios.

En las mochilas, los y las detectives de los alimentos, llevan lupas de tamaños variados, llevan grandes dosis de curiosidad para experimentar, resolver obstáculos inesperados, descubrir caminos para resolver los problemas difíciles, predisposición para aprender a aprender, capacidad para generar nuevos interrogantes. Pero de todas las cualidades de los detectives, la más valiosa es la de saber compartir sus descubrimientos con otros para hacer del lugar donde viven un lugar mejor.

¡Sumáte a la liga de los y las Detectives de los alimentos para hallar juntos nuevas pistas!



Actividad N° 1



La semana pasada desarrollamos que los alimentos contienen distintos nutrientes en cantidades variables. Las personas transformamos lo que comemos, a través de la cocina no solo porque nos aportan nutrientes sino, también, porque nos gusta.

Se han preguntado ¿por qué festejamos los cumpleaños preparando una torta?, ¿de dónde viene la costumbre de realizar panes dulces para la navidad?, ¿saben en qué país se preparó por primera vez el dulce de leche?

Durante esta semana les ayudamos a responder estos y otros interrogantes.

Para conocer más sobre los alimentos lean la siguiente información:

Diferentes culturas consumen alimentos que pueden resultarnos muy extraños. Por ejemplo, insectos, serpientes o murciélagos. Pero nosotros consumimos alimentos que, en otros lugares del mundo, les parecen repugnantes. Por ejemplo, los chinchulines, que son los intestinos de las vacas. O las mollejas, que son un tipo de glándulas. En la India, las vacas son consideradas animales sagrados y no las matan. Es posible que a muchos hindúes les cueste comprender nuestra predilección por esa carne y nuestra resistencia a comer insectos o reptiles.

El dulce de leche es una creación de los argentinos.

El sabor y el tipo de comidas son muy importantes porque los compartimos con otras personas que también los disfrutan. La comida no es solo una necesidad nutritiva, también es parte de la identidad cultural. Las costumbres en materia de alimentación van cambiando con el tiempo. Algunas provienen de otras culturas que se incorporan a la nuestra. Por ejemplo, las pastas, que provienen de Italia. Entre los alimentos que se han ido instalando en nuestras costumbres alimentarias, se encuentran algunos que son poco saludables y son conocidos como snacks (que quiere decir crocante), los chizitos, las papas fritas o los palitos forman parte de este tipo de alimentos. Estos productos envasados fueron reemplazando a otros más tradicionales como la típica "picada" con aceitunas, queso y algún fiambre. Fíjense que incluso el término snacks, que se hizo popular, ni siquiera pertenece al idioma castellano.

Nuestro país es uno de los principales productores de alimentos del mundo. Por eso, la oferta de alimentos es muy amplia. Sin embargo, muchos habitantes no tienen acceso a una cantidad suficiente y variada de alimentos, debido a la pobreza. Entre los que tienen acceso, hay quienes no tienen en cuenta la importancia de combinarlos de forma adecuada. La falta de alimentos o de una combinación adecuada de estos produce diferentes problemas nutricionales como desnutrición, obesidad, diabetes o hipertensión. Esto es consecuencia de una alimentación insuficiente, excesiva o por malos hábitos alimentarios. Para orientar a la población argentina sobre una alimentación adecuada, el Ministerio de Salud de la Nación elaboró un gráfico que representa las necesidades alimentarias diarias de una persona, tanto en variedad como en cantidad.

Texto extraído y adaptado de: https://backend.educ.ar/refactor_resource/get-attachment/33925 Cuaderno N° 8 para 4 y 5 grado .



Para comprender lo que leyeron, vuelvan sobre el texto a partir de las siguientes preguntas:

- ¿Cuáles son las causas de la obesidad y de la desnutrición?
- ¿Qué significa ser productores de alimentos?
- ¿Qué problemas traen los malos hábitos alimentarios?
- ¿Qué alimentos de otras culturas les resulta muy curioso?
- ¿Qué comidas argentinas les gustan más?

Registren las respuestas en sus carpetas

Realicen una lista de alimentos que acostumbran a consumir y que la receta la han heredado de los antepasados.



Les presentamos un gráfico, es como un gran plato, está compuesto por seis grupos de alimentos, donde el tamaño de las divisiones del plato es variable y refleja las cantidades recomendadas diarias de cada uno. Los alimentos que ocupan más lugar (un área más grande) son los que se recomienda comer en mayor proporción.



El gráfico a analizar forma parte de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), elaboradas por el Ministerio de Salud de la Nación, y se adapta a las diferentes necesidades alimentarias de la población argentina. Por ejemplo, orienta la variedad y cantidad de alimentos que deben proveerse en los comedores escolares según la edad de las y los estudiantes. Observen el gráfico y contesten en forma escrita las preguntas:

- ¿Por qué creen que el agua se encuentra en el centro de la rueda?
- ¿Cómo interpretan los rótulos “+ actividad física” y “– sal”? ¿por qué?



- ¿Cuál es el grupo de alimentos que ocupa el lugar más grande? ¿Por qué?
- ¿Qué significa que ciertos grupos de alimentos ocupen un pequeño espacio? ¿Cuáles son?
- ¿Qué se recomienda consumir diariamente en mayor cantidad? ¿Y en menor cantidad?

Ahora observen la tabla. En ella nos indica las porciones diarias de cada grupo de alimentos que observamos en la rueda.

GRUPO	TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD DE PORCIONES DIARIAS	CADA PORCIÓN EQUIVALE A	PRINCIPAL APOORTE DE NUTRIENTES
1	Verduras y frutas de colores variados	5	Medio plato plato de verduras o 1 fruta mediana.	Vitaminas A y C, agua y minerales.
2	Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	4	60 gr de pan o 125 g de legumbres o media taza de cereales o de pastas o 1 papa o media mandioca chica.	Hidratos de carbono, fibra y vitaminas B.
3	Leche, yogur y queso	3	1 taza de leche o 1 vaso de yogur o 1 rodaja de queso cremoso del tamaño de un mazo de cartas o 1 cucharadita de queso crema.	Calcio, proteínas y vitaminas A y D.
4	Carnes y huevos	1	Tamaño de la palma de la mano de cualquier carne o 1 huevo.	Aporta hierro, proteínas y vitamina B12
5	Aceites, frutas secas y semillas	2	Equivalen a 1 cucharada sopera de aceite o 1 puñado de frutas secas o una cucharada de semillas.	Vitamina E

En sus carpetas

Teniendo en cuenta la rueda de alimentos y el cuadro anterior, elaboren una lista de alimentos para consumir en un día. Tengan presente de no excederse en cantidades.



Para conocer sobre recetas de todas las culturas, cocineros y curiosidades sobre alimentos: los invitamos a ingresar a Comidaventuras, Ministerio de Educación, Presidencia de la Nación, disponible en: <https://n9.cl/ydd7v>

Actividad N° 2

Esta semana les proponemos continuar analizando las estrategias y decisiones que tomamos al resolver problemas. Las siguientes situaciones problemáticas que les pedimos que resuelvan, dan cuenta de esto. Resuelvan y escriban en sus cuadernos o carpeta cómo lo hicieron.

1- Bety quiere preparar budines de miel, ya que esta es muy rica en minerales y aporta muchos beneficios a nuestra salud. Como le sale muy ricos decidió venderlos en la feria de la comunidad. En el momento de venderlos Bety les lee a los clientes la etiqueta que le ha puesto a cada budín: “La miel es un endulzante natural que aporta multitud de beneficios a nuestro organismo”.



BUDÍN DE MIEL

Ingredientes:

- $\frac{1}{4}$ kg de miel
- 200 g de manteca
- 2 huevos
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela
- 3 tazas de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear



a) Con estos ingredientes, Bety obtiene un budín de 8 porciones. ¿Qué necesitaría para preparar 4 budines iguales? ¿Y 10?

b) Completen la siguiente tabla:

Cantidad de budines	Miel	Manteca	Huevos	Cucharadita de canela	Harina
1	$\frac{1}{4}$ kg		2		
2					
4					
	1 $\frac{1}{4}$ kg		10		
10					

c) Además, Bety quiere preparar para su abuela un budín más pequeño, de tan solo cuatro porciones. Para ello, considera que necesitará la mitad de los ingredientes. ¿Están de acuerdo? ¿Cuál es la mitad de $\frac{1}{4}$ kg de miel? ¿Cómo averiguaron la respuesta?



- d) Bety pensó en preparar las siguientes recetas, para agregar a la venta en el puesto de la feria, porque son alimentos saludables, aportan muchos beneficios a nuestra salud y sus clientes los piden:



- e) ¿Cuánto gastará Bety en la verdulería para las recetas? Si los precios son los siguientes:

- **1 k de tomate \$150.**
- **½ de zanahoria \$56.**
- **1 k de zapallito \$90.**
- **½ de morrón \$85.**
- **36 huevos x \$260.**
- **Pollo x kilo \$135.**
- **Mayonesa x 100 g \$95.**



Para recordar

Una alimentación saludable consiste en ingerir una variedad de alimentos que te brinden los nutrientes que necesitas para mantenerte sano, sentirte bien y tener energía. Estos nutrientes incluyen las proteínas, los carbohidratos, las grasas, el agua, las vitaminas y los minerales. La nutrición es importante para todos y todas.

Actividad N° 3

Chicos y chicas ser **detectives de los alimentos**, como se habrán dado cuenta, es una función muy importante que demanda de observación, hacer preguntas, de sumar conocimientos nuevos y brindar informes. Es una misión que activa la acción, la creatividad y el trabajo. Es hora que tomen sus carpetas y cuadernos de notas para continuar con nuestra misión de ver ¿cómo llegan los alimentos a sus hogares?



- Realicen un cuadro comparativo entre los conceptos o definiciones solicitadas en la clase anterior. Es preciso que ordenen las informaciones conseguidas. Los orientamos con un ejemplo. El diccionario fue de gran ayuda.

Huerta

Los huertos familiares son parcelas contiguas a la vivienda donde se cultivan hortalizas de manera intensiva y continua durante todo el año. La producción de alimentos es generalmente para el autoconsumo familiar, pero el excedente puede comercializarse para producir un ingreso económico.

Chacra

Hemos llamado chacra a un modelo de producción donde los cultivos no crecen aislados, sino que lo hacen asociados, complementándose unos con otros. Estos cultivos pueden ser, por ejemplo, maíz, zapallo y poroto. La chacra, no necesita una gran preparación del terreno ni mucha agua para el riego.

El huerto familiar es muy distinto a la chacra. Mientras la chacra está alejada de la comunidad, el huerto está cercano a la vivienda.

Trueque

Acción de dar una cosa y recibir otra a cambio, especialmente cuando se trata de un intercambio de productos sin que intervenga el dinero. Por ejemplo: intercambiar zapallos por papas entre vecinos y vecinas.

Feria Franca

Las **ferias francas**, pueden definirse como pequeños mercados locales. Allí, **agricultores/as familiares** concurren, una o dos veces por semana, para comercializar en forma directa al consumidor los alimentos que producen en sus chacras.



Zafra

La palabra zafa significa: recolección de la caña de azúcar.

Minifundista

Trozo de terreno o propiedad agrícola de pequeña extensión que resulta poco rentable porque no puede dar el fruto suficiente para pagar el trabajo que exige su explotación.

En la mitad norte del país abundan los minifundios.

El minifundio es una pequeña extensión de tierra donde se desarrolla una actividad agrícola y/o ganadera.

En la clase anterior, observaron un video sobre la siembra y cosecha de la caña de azúcar, donde han podido establecer el proceso o etapas que lleva su producción. Para ampliar esta mirada e interpretación que realizaron, miren el siguiente enlace al video que presenta el proceso de diferentes circuitos de producción en la Argentina.



<https://ele.chaco.gob.ar/mod/hvp/view.php?id=73277&forceview=1>

A continuación aparece una imagen que muestra las etapas del circuito productivo del tomate:



Disponible en: <https://cutt.ly/UgNnCs2>



Respondan las siguientes preguntas a partir de lo observado en el enlace al video e imágenes:

- ¿Qué materias primas participan del proceso productivo?
- ¿Cuáles son las etapas de un circuito productivo?
- ¿Qué entendieron por etapa industrial? Expliquen con sus palabras.

Elijan uno de los ejemplos dados tanto en el enlace al video ofrecido o en las imágenes y expliquen el proceso de transformación de la materia prima, aspectos que a ustedes les interesaron o preguntas que les hayan surgido. Finalicen su escrito expresando con sus palabras ¿qué entienden por circuito productivo?

Queridos y queridas detectives les damos otra **tarea** para que averigüen y una **pista** que deberán encontrar en la siguiente nota periodística. A partir de su lectura respondan la pregunta:

¿Cuál creen que debería ser la participación del Estado o del gobierno en estas tareas que realizan los pequeños productores y productoras rurales de nuestra provincia?

Para responder la pregunta anterior tengan presente lo siguiente:

- Den sus opiniones personales, no se limiten solo al contenido de la nota periodística. Si les parece podrían hacer un listado de dichas acciones.
- Sería de gran ayuda tener presente el cuadro donde define los diferentes modos de organizarse que tienen los productores y las productoras por ejemplo en huertas, chacras, ferias francas, minifundistas. Ya que cada una de ellas presenta diferentes realidades en cuanto a necesidades y a los actores que participan.

30.10.2020 | Gobernación

EN BARRANQUERAS, CAPITANICH Y EL MINISTRO ARROYO ENTREGARON EQUIPAMIENTO A LA PLANTA DE RESIDUOS Y A HUERTAS COMUNITARIAS

La recorrida se realizó en el marco del programa nacional Banco de Maquinarias, Herramientas y Materiales para la Emergencia Social, que la provincia y la cartera nacional de Desarrollo Social firmaron para atender a las personas en situación de vulnerabilidad social y económica mediante la entrega de insumos, herramientas y equipamiento.



El gobernador Jorge Capitanich recorrió este viernes, junto al ministro de Desarrollo Social de la Nación, Daniel Arroyo, varias locaciones en Barranqueras para hacer entrega de equipamientos para apoyar actividades e iniciativas productivas. Las visitas fueron a la Planta Separadora de Residuos Sólidos Urbanos (RSU), la Huerta Comunitaria y la Góndola de Productos Chaqueños. “Esto hace a una política activa. Es lo que hace un Estado que protege a cada uno de sus habitantes. Donde no está nadie, ahí estamos nosotros”, destacó el mandatario.

“Este es un trabajo articulado entre Nación y Provincia que va de abajo hacia arriba. A mí no me sirve imponer un mismo sistema de enlatados, por ejemplo, para Chaco, Mendoza y Santa Cruz, porque tienen realidades diferentes”, afirmó Arroyo, quien agregó que “por eso son los gobiernos provinciales quienes llevan adelante los programas y establecen las prioridades, como en este caso se hizo en Barranqueras”.

Las autoridades iniciaron su recorrido por la Planta de RSU para hacer entrega de kits de indumentarias con el fin de fomentar el desarrollo de emprendimientos de la economía social, que demandó una inversión de \$927.500, siendo financiada por el programa nacional Banco de maquinarias, herramientas y materiales para la Emergencia Social, del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

Seguidamente, los funcionarios visitaron la huerta comunitaria que funciona en el mismo predio de la Planta RSU, para realizar la entrega de un subsidio al municipio de Barranqueras por \$300.000 para promover la producción de alimentos en huertas familiares, comunitarias y escolares. Además, se hizo entrega de kits de huertas familiares para 122 familias con una inversión de \$3.223.750.

Durante las últimas semanas, la Unidad Provincial de Seguimiento Nutricional (UPSN) de la Subsecretaría de Economía y Políticas Sociales realizó visitas programadas para efectuar seguimientos de carácter nutricional y biopsicosocial, donde detectaron que en distintos barrios Gran Resistencia se registran 122 familias que cuentan con huerta o pretenden realizarla. Estos barrios son: Los Lirios, Villa Saavedra, Los Milagros, Forestación, 500 viviendas y Villa Hortencia.

Finalmente, la comitiva recorrió la Góndola de productos chaqueños, una muestra de emprendedores locales donde se exhibirán producciones primarias como conservas, pastas secas, dulces, envasados, refinados, entre otros. En esta línea, se informó que se está articulando un convenio junto al Nuevo Banco del Chaco, la Empresa POSNET y el Ministerio de Producción, Industria y Empleo para fortalecer la red de proveedores chaqueños, al incluirlos al Plan Tarjeta Tuya.



Así, estos podrán vincularse con los más de 67.000 beneficiarios y beneficiarias de la Tarjeta Alimentar y los 1101 titulares de la Tarjeta Tuya Sin TACC, cuya implementación implica más de \$350.000.000 mensuales. “Esto es un gran éxito porque logra lo que queremos: que el ingreso de la Tarjeta Alimentaria se consuma localmente y tenga un efecto positivo en el desarrollo de los municipios”, destacó Capitanich.

Para leer el texto periodístico completo lo van a encontrar en: <https://cutt.ly/TgNmEWrr>

Recuerden la tarea asignada

- Respondan la siguiente pregunta:

¿Cuál creen que debería ser la participación del estado o del gobierno en las tareas que realizan los pequeños productores y productoras rurales de nuestra provincia?



Ustedes organizan su respuesta, pueden utilizar cuadros, esquemas, listados con viñetas, imágenes

Tarea

Averigüen si en sus lugares de residencia o zonas cercanas existen: huertas familiares y/o escolares, ferias francas y si cuentan con comedores comunitarios.

Actividad N° 4

Los invitamos a leer y a escuchar dos textos poéticos de Pablo Neruda donde reflexiona sobre las propiedades de sus alimentos favoritos.

TEXTO 1: “La Oda a las papas fritas” de Pablo Neruda (1904 Parral, Chile - 1973 Santiago, Chile)

En la clase anterior leímos las odas de Pablo Neruda de “las papas fritas” y de “la papa”. En esta clase continuaremos con las odas, en este caso con la Oda del tomate del mismo autor.

Antes de la lectura:



Predigan: ¿Qué comidas preparan con tomate? ¿De qué puede tratar una oda dedicada al tomate?

Lectura de la Oda al tomate

- Escuchen el poema de Pablo de Neruda en el siguiente link:



<https://ele.chaco.gob.ar/mod/url/view.php?id=74451>

- Mientras escuchan el poema reconozcan la melodía del poema.
- Intenten ahora ustedes leer a la par de la voz del audiovisual el texto del poeta.
- Anímense a enunciar al unísono cada verso, cuando lo consigan estarán recitando al unísono.

ODA AL TOMATE

La calle
se llenó de tomates,
mediodía,
verano,
la luz
se parte
en dos
mitades
de tomate,
corre
por las calles
el jugo.
En diciembre
se desata
el tomate,
invade
las cocinas,
entra por los almuerzos,
se sienta
reposado
en los aparadores,
entre los vasos,
las mantequilleras,
los saleros azules.
Tiene
luz propia,
majestad benigna.

Debemos, por desgracia,
asesinarlo:
se hunde
el cuchillo
en su pulpa viviente,
es una roja
viscera,
un sol
fresco,
profundo,
inagotable,
llena las ensaladas
de Chile,
se casa alegremente
con la clara cebolla,
y para celebrarlo
se deja
caer
aceite,
hijo
esencial del olivo,
sobre sus hemisferios entreabiertos,
agrega
la pimienta
su fragancia,
la sal su magnetismo:
son las bodas
del día,
el perejil

levanta
banderines,
las papas
hierven vigorosamente,
el asado
golpea
con su aroma
en la puerta,
es hora!
vamos!
y sobre
la mesa, en la cintura
del verano,
el tomate,
astro de tierra,
estrella
repetida
y fecunda,
nos muestra
sus circunvoluciones,
sus canales,
la insigne plenitud
y la abundancia
sin hueso,
sin coraza,
sin escamas ni espinas,
nos entrega
el regalo
de su color fogoso
y la totalidad de su frescura.

Pablo Neruda

Después de la lectura

¿Qué características de los tomates quiere destacar el autor?

Lean el siguiente fragmento: “sin coraza, sin escamas ni espinas, nos entrega el regalo de su color fogoso y la totalidad de su frescura.” ¿Qué creen que quiere decir el autor?



Lea el siguiente fragmento “En diciembre se desata el tomate, invade las cocinas, entra por los almuerzos, se sienta reposado en los aparadores, entre los vasos, las matequilleras, los saleros azules” ¿Por qué el autor dice que en diciembre se destaca el tomate? Y ¿por qué menciona que se sienta reposado en los aparadores?

El autor señala que “el tomate, astro de tierra, estrella repetida y fecunda” ¿Por qué destaca esta alabanza? Argumenten su respuesta, recuerden que la oda es una composición poética que tiene por objetivo alabar a la persona o elemento del que se habla. ¿Por qué creen ahora, que el autor le escribe una oda al tomate?

Si tuvieran que crear una oda, ¿a qué persona o elemento alabaría? Expliqué por qué.

La poesía y la ciencia son dos formas diferentes de conocer en profundidad el mundo.

Un tomate puede ser visto desde estas dos dimensiones. Exploremos las diferencias y las semejanzas entre poesía y ciencia.

Luego de leer e interpretar los múltiples sentidos que se plantean en la oda al tomate, les proponemos leer una **nota de enciclopedia** sobre el tomate

<http://enciclopedia.us.es/index.php/Tomate>

TOMATE	Clasificación científica
	Reino: Plantae
	Subreino: Tracheobionta
	División: Magnoliophyta

TOMATE	Clase: Magnoliopsida
	Subclase: Asteridae
	Orden: Solanales
	Familia: Solanaceae
	Género: <i>Solanum</i>
	Especie: <i>lycopersicum</i>





Solanum lycopersicum L.

Un tomate rojo.

El **tomate** es el fruto de la tomatara, una planta de la familia de las solanáceas.

Origen

La palabra tomate procede del Nahuatl. El tomate ya se cultivaba 700 años a.C. en el antiguo Perú, antes de la formación del Imperio Inca y forma parte importante de la gastronomía actual del país.

Su ingreso en Europa

Los primeros tomates que se dieron en Europa eran de color amarillo (en 1554 fueron descritos por el botánico italiano Piero Andrea Mattioli como "pomo d'oro", manzana dorada, de aquí el nombre de "pomodoro"; en la Francia del siglo XVIII fueron conocidos como "pomme d'amour" o manzana de amor) hoy los de color rojo están más extendidos.

Forma y color

El tomate es una hortaliza carnosa que cuyo fruto puede ser dorado, naranja intenso o rojizo, según las variedades. Su forma y tamaño son variables: redondo (de unos 2 cm de diámetro en el tomate cereza), globoso (como en el tomate común), piriforme (como en el tomate pera) y ovoide (tomate acorazonado). Este fruto se puede consumir tanto crudo como cocinado. Aunque el tomate es una fruta, no se suele comer de postre, y se considera como una verdura u hortaliza. El color rojo del tomate se debe a un pigmento, contenido también en otras frutas como la sandía, llamado licopeno y que tiene multitud de beneficios sobre el organismo, como la prevención del envejecimiento celular, la oxidación o enfermedades cardiovasculares, diabetes y algunos tipos de cáncer.

Forma parte de la composición de numerosos platos culinarios como:

- Salsa de tomate.
- Ensalada de tomate.
- Kétchup.
- Tomate a la provenzal.
- Tomate relleno en Arequipa
- Pizza.
- Gazpacho andaluz.
- Pan y tomate, (Pa amb tomaquet en catalán).





En los siglos XVI y XVII, muchos europeos creían que los tomates eran venenosos, porque los relacionaban con el tabaco; también consideraban que su consumo era pecaminoso, pues decían que "calentaba la sangre". Sin embargo, las tomateras eran cultivadas como ornamento en los jardines.

Thomas Jefferson fue un pionero en el cultivo de tomates, por el 1809 en América del Norte. Se descubrió que no era tóxico, sino todo lo contrario, que era muy beneficioso para la salud. Incluso se creía que tenía propiedades afrodisíacas.

El tomate también es un alimento principal en la cocina mediterránea y símbolo de muchos pueblos del Murcia y Valencia, hasta tal punto que en Buñol, un pueblo del interior de la provincia de Valencia (España), se celebra la fiesta de La Tomatina, donde se desparraman toneladas de tomate por las calles y se establece una batalla en la que el arma es el jugo de tomate formado. En Tarazona (Zaragoza), el lanzar toneladas de tomates contra un elemento arlequinado El Cipotegato se remonta al Renacimiento.

Respondan a las siguientes preguntas:

¿Qué dice del tomate el texto que acaban de leer? ¿Qué los caracteriza? ¿Qué valores nutrientes tiene? ¿Qué vitaminas y minerales aporta al organismo? Respondan en sus carpetas.



Como verán en la **nota de enciclopedia** la información se presenta siguiendo esta estructura:

Estructura del texto

- Introducción: Presentación del fruto, nombre popular, nombre científico, clase, orden, familia, hábitat, lugar de origen, etc.
- Desarrollo: Descripción de la planta y subtemas relacionados.
- Conclusión: Empleos del fruto.

Lean atentamente las siguientes definiciones de Lenguaje Literario y Lenguaje Científico.

CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE LITERARIO

1. Se utiliza un lenguaje culto con riqueza en vocabulario.
2. Se utiliza la expresión poética para darle belleza al texto.
3. Las palabras se utilizan con sus significados propios que le da la persona (connotativo).
4. Se utilizan recursos lingüísticos y figuras retóricas para embellecer más el texto.
5. Puede utilizarse la prosa (forma natural de expresión) y el verso.



CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO

Las características del lenguaje científico son:

1. Carácter objetivo. Lo más importante es resaltar los hechos y datos de la investigación y dejar de lado las opiniones, percepciones y valoraciones subjetivas.
2. Carácter universal. Debido al interés de difusión mundial de los trabajos de investigación se recurre al uso de términos específicos, los cuales se pueden traducir con facilidad de una lengua a otra.
3. Enlisten en el siguiente cuadro de doble entrada las características del tomate que ofrecen ambos textos.



ODA	ENCICLOPEDIA

Luego de contrastar los rasgos del tomate respondan a las consignas:

- Expliquen cómo se describe en cada caso al tomate.
- ¿En qué se parecen?

Teniendo en cuenta las diferencias del poema y la nota ¿con qué visión del tomate se quedan? ¿Con la visión poética, científica o con ambas visiones? Fundamenten su elección.

Actividad N° 5

Reflexionamos sobre lo aprendido

En compañía de una persona adulta, conversen un momento sobre la experiencia de aprendizaje de esta semana.

Les pueden ser útiles estas preguntas para ayudarlos a pensar:





- ¿Qué aprendieron en esta oportunidad con las tareas de la escuela?
- ¿Cuáles les resultaron difíciles o fáciles de hacer? ¿Por qué?
- ¿Qué fue lo que más les gustó? ¿Por qué?
- ¿Pueden aplicar a la vida cotidiana lo que aprendieron? ¿Cómo?
- ¿Qué temas o ideas necesitan repasar.

¡NOS VEMOS LA
PRÓXIMA CLASE!



**¿Te animás a compartir
tu tarea con nosotros?**

Enviala por correo a la dirección:
nivelprimariochaco@hotmail.com

La podes ver en

**Dirección de
Nivel Primario**

