



CUADERNILLO DE ACTIVIDADES PEDAGOGICAS

1° B CFI SUPERIOR

Semana (30 de agosto AL 6 de septiembre)

Docente: Estévez María del Carmen

Gatica Carla

Alumno:

LUNES 30 DE AGOSTO

TALLER DE COCINA

HISTORIA DE LOS GRISSINI



El palito de pan es uno de los más famosos y populares productos gastronómicos de Turín y uno de los más famosos de la cocina italiana en el extranjero.

Tradicionalmente, **su nacimiento se remonta a 1679, cuando el panadero de la corte Antonio Brunero, - bajo las indicaciones del médico Theobald Pecchio-, inventó este alimento para nutrir al futuro rey (entonces aún el pequeño duque de Saboya de Turín, Vittorio Amedeo II), en mal estado de salud y que no podía digerir la parte blanda del pan.**

Al parecer el médico había padecido los mismos problemas de salud y sugirió al panadero **un pan levado, crocante y con muy poca miga, muy ligero**. Tomando esta idea el panadero elaboró unos bastones pequeños y retorcidos que con una cocción prolongada a baja temperatura reducía el agua de los almidones.

El nombre parece que proviene de un antiguo pan alargado del Piamonte hecho con trigo, centeno y cebada llamado ghera que se consumía allá por el 1300. Como consecuencia de una importante inflación en torno al 1500, llevó a los panaderos a reducir el tamaño del pan y al final se rebautizó como gherassin. Por ello, cuando el médico se dirigió al panadero lo que le pidió fue una especie de gherassin.

Al final, el príncipe Vittorio sanó y el pan y su nombre se popularizaron de tal forma que ha llegado a nuestros días y se ha hecho famoso por medio mundo.

El éxito de los grissini fue particularmente rápida, además de por la anécdota, la mayor digestibilidad que el pan común, también por la posibilidad de mantenerse durante varias semanas sin ningún deterioro.

La forma de palito de pan antiguo y más tradicional es, sin duda, el Robata (pronunciado rubata), que en el Piamonte significa "caído", de longitud variable desde 40 a 80 cm, y fácilmente reconocible por los nudos característicos, debido al trabajo hecho a mano.

Hay diferentes tipos de sabores (orégano, sésamo, comino, etc.).



La placa
conmemorativa de la
invención de la barrita
de pan en Lanzo
Torinese.

RESPONDEMOS TODOS JUNTOS:

- 1) En qué año fue su nacimiento? Quien fue su creador?
- 2) Para quien lo invento?
- 3) De donde proviene su nombre? Como era el pan y su forma?

MARTES 31 DE AGOSTO

LOS GRANDES IMPERIOS AMERICANOS.

<https://es.liveworksheets.com/aq1290661bj>

MAYAS, AZTECAS E INCAS

UBICACIÓN GEOGRÁFICA	¿MAYAS O AZTECAS?	¿QUIÉNES ERAN LOS INCAS?
		
	UN RESUMEN	MOCTEZUMA Y ATAHUALPA
		
	Sitios arqueológicos.	Museo virtual de Perú

Elijo las palabras para completar el cuadro comparativo:

	Mayas	Aztecas	Incas
Ubicación			
Máxima autoridad			
Capital			
Organización social			
Organización política			
Técnicas de cultivo			
Cultivos principales			
Sistema de escritura			
Religión: Politeísta			

MARTES 31 DE AGOSTO

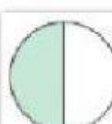
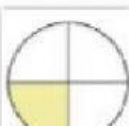
MATEMATICA

Fracciones para expresar relaciones entre parte-todo o entre partes.

<https://youtu.be/vEnxSgNTGNU>

FRACCIONES

2. Arrastra cada dibujo con su fracción correspondiente.

				
				
$\frac{3}{6}$	$\frac{4}{6}$	$\frac{4}{9}$	$\frac{2}{5}$	$\frac{1}{3}$
				
				
$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{2}{3}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{5}{10}$

MIERCOLES 1 DE SEPTIEMBRE

PRACTICAS DEL LENGUAJE.

TRABAJAREMOS CON LA OBRA LITERARIA DE JUAN RAMON JIMENEZ.

PLATERO Y YO

■ **Observá** con atención la tapa de la obra de Juan Ramón Jiménez.

■ **Respondé** las siguientes preguntas en tu carpeta:

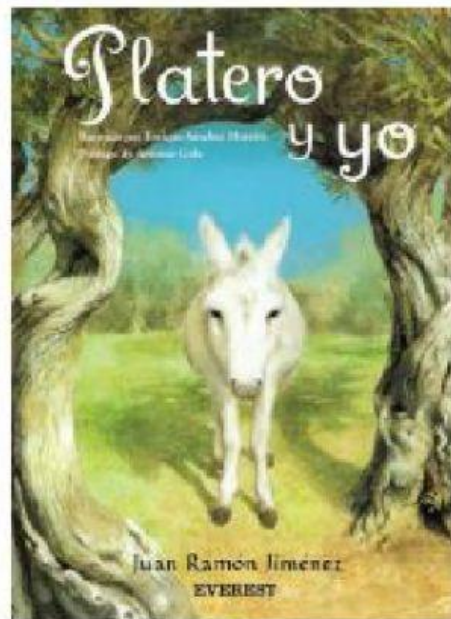
¿Qué te sugiere el título Platero y yo?

¿Qué te sugiere la imagen?

¿Cuál será la relación entre sus protagonistas?

¿Quién te parece que puede ser Platero?

■ **Buscá** datos y **describí** en pocas palabras el pueblo donde nació Juan Ramón Jiménez.



■ **Leé** un fragmento del primer capítulo de Platero y yo.

Platero es pequeño, peludo, suave; tan blando por fuera, que se diría todo de algodón, que no lleva huesos. Solo los espejos de azabache de sus ojos son duros cual dos escarabajos de cristal negro.

Lo dejo suelto, y se va al prado, y acaricia tibiamente con su hocico, rozándolas apenas, las florecillas rosas, celestes y gualdas... Lo llamo dulcemente y viene a mí con un trotecillo alegre que parece que se ríe en no sé qué cascabeleo ideal...

Come cuanto le doy. Le gustan las naranjas mandarinas, las uvas moscateles, todas de ámbar; los higos morados, con su cristalina gotita de miel...

Es tierno y mimoso igual que un niño, que una niña...; pero fuerte y seco por dentro como de piedra (...)

■ **Respondé** en tu carpeta: ¿cómo era físicamente Platero? ¿Cómo son sus ojos? ¿Qué le gusta hacer cuando está suelto? ¿Qué sucede cuando lo llaman? ¿Qué le gusta comer?

■ **Dibujá** la fruta que le gusta a Platero.

■ **Platero y yo** se ha convertido en el libro favorito de la infancia de muchos lectores. ¿Vos tenés algún libro preferido? **Contanos** por qué te gusta ese libro.

JUEVES 2 DE SEPTIEMBRE

<https://youtu.be/vTrsNivqYN4>





Por vivir un periodo de intensos cambios, tanto físicos como mentales, el adolescente muchas veces puede involucrarse en **situaciones de riesgo** como el uso de bebidas alcohólicas, tabaquismo o drogas, entre otras.

1. Escribe sobre la línea el nombre de la adicción que se describe y completa el texto tomando en cuenta las palabras de cada recuadro.

cerebrales sustancias sistema nervioso central
factor de riesgo drogadicción

- a) La _____ es la dependencia de _____ que afectan al sistema nervioso central y las funciones _____, produciendo alteraciones en el comportamiento, la percepción, el juicio y las emociones. El consumo de drogas es un _____, deja en el organismo daños severos como: convulsiones, cambios en el ritmo cardíaco, deterioro del _____, depresión y neurosis, entre otros.

factor de riesgo sustancia nicotina
tabaquismo tabaco consumo

- b) El _____ es una enfermedad crónica caracterizada por el _____ habitual del tabaco, es una adicción a la _____ que es una _____ contenida en el _____. Es un _____ asociado a múltiples enfermedades, por ejemplo: enfermedades pulmonares, enfisema pulmonar, infarto al corazón, problemas circulatorios, diferentes tipos de cáncer (pulmón, laringe, boca, esófago, estómago, etcétera).

factor de riesgo alcoholismo manera excesiva

- c) El _____ es una enfermedad que consiste en consumir, de _____, alcohol; es un _____ para la salud, tanto física como mental. Provoca enfermedades hepáticas, cardíacas, cáncer en esófago, boca, garganta, cuerdas vocales, glándulas mamarias, colon, recto, pancreatitis, etcétera.

JUEVES 2 DE SEPTIEMBRE

CIENCIAS NATURALES.

Saturno

Venus

Tierra

Mercurio

Júpiter

Luna

Neptuno

Marte

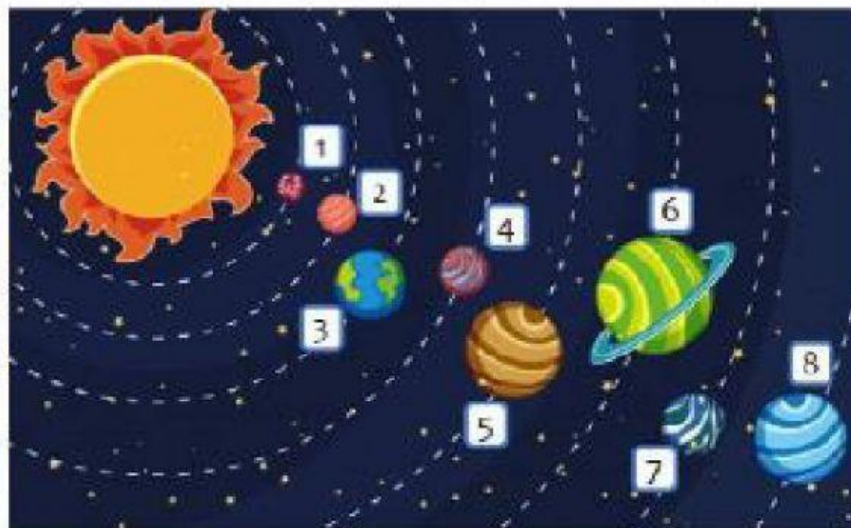
Urano

1.-

2.-

3.-

4.-



5.-

6.-

7.-

8.-

2. Selecciona las afirmaciones verdaderas.

La Tierra se encuentra entre Venus y Marte.

El sistema Solar está compuesto por planetas, estrellas y otros cuerpos.

Júpiter es el planeta más grande del Sistema Solar.

El sol es una estrella que brilla con luz propia.

Neptuno es el planeta más cercano al Sol.

Los satélites giran alrededor de los planetas.

Hay 7 planetas en el Sistema Solar.

3. Relaciona los planetas con sus características. Arrastra las imágenes dentro de las casillas.

Es llamado planeta rojo por sus tonos.

Es un planeta grande y tiene un sistema de anillos.

Planeta del sistema solar más próximo al Sol y el más pequeño.

Mercurio



Marte



Saturno



VIERNES 3 DE SEPTIEMBRE

TALLER DE COCINA

REPASAMOS EN CLASE, LA FERMENTACION

LUEGO LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE Y LOS PASOS DE LA RECETA QUE REALIZAREMOS MAS ADELANTE.

(https://www.youtube.com/watch?v=m_9fFugvJY8)

“GRISINES SABORIZADOS”

INGREDIENTES:

250 g de harina.
10 g de levadura fresca.
125 ml de agua tibia.
3 cdas soperas de aceite de oliva.
2 cdas de sal.
Una cdta de azúcar.
2 cdas de hierbas frescas picadas.
50 g de queso rallado

PROCEDIMIENTO

- 1 En un recipiente, diluir la levadura fresca en la mitad del agua tibia.
- 2 Añadir el azúcar, mezclar y dejar que repose durante algunos minutos.
- 3 Colocar la harina, la sal y el aceite. Mezclar y añadir poco a poco el agua para conseguir una masa homogénea y sin grumos.
- 4 Una vez obtenida la masa dividirla en 2. Aromatizar una de las mitades con las hierbas.
- 5 Amasar para integrarla, forma una bola y dejar que repose durante una hora.
- 6 Hacer lo mismo con la otra mitad y el queso rallado.
- 7 Pasado el tiempo de reposo, amasar durante 30 segundos aproximadamente y formar un rollo con cada porción de masa.
- 8 Cortar el rollo en rodajas y hacer palitos con cada una de las rodajas de 1.5 cm de grosor y 10 cm de longitud, más o menos.
- 9 Disponer en una placa para horno, forrada con papel de manteca, cubrir con un paño húmedo y dejar que reposen durante 30 minutos más.
- 10 Retirar el paño y hornear los palitos de pan durante 15-20 minutos en horno a 180°.