|  |
| --- |
| **Colegio Señor de Mailín*****DIEGEP Nº 3265***DISTRITO DE MALVINAS ARGENTINASSan Pedro 465 (1613) Villa de Mayo - Bs. As-Tel/Fax: 011-4463 - 8461 |



**PROYECTO SALUD**

**PLAN DE CONTINUIDAD PEDAGÓGICA**

DOCENTE: MICHELLI ROMINA CURSO: 5°

ÁREA: CIENCIAS NATURALES

FECHA: 10 AL 15 DE AGOSTO

Queridas familias y chicos ¿cómo están? Espero que muy bien al igual que yo y que estén transitando estos días de aislamiento de la mejor manera posible. Recuerden cuidarse mucho. Las actividades se subirán en la plataforma del colegio (http://colegiomailin.edu.ar/) y en CLASSROOM donde las devoluciones de los trabajos serán por ese medio.

EMPECEMOS POR ACA……

* MIRA EL VIDEO QUE NOS CUENTAN QUE COMIDAS SE PREPARAN HACIA EL 1800….

<https://www.youtube.com/watch?v=2GiLiQbB-Jk>

-¿Qué te pareció el video?

- ¿Probaste alguna de esas comidas que viste en el video? ¿Cuál te gusto?

- ¿Qué postre te gusto más?

- Preguntó en mi familia si comieron algunas de estas comidas

PARA SABER UN POCO MÁS….

<https://www.youtube.com/watch?v=oSgqvE_1pRM>

* ¿Qué nos cuenta el video?
* ¿por qué es importante tener una dieta equilibrada?
* Leemos las páginas 26,27 y 28 del libro de ciencias y armamos un pequeño informe contando de que se tratan.

PARA TERMINAR…………..

¿Que comían los soldados del Ejército de Los Andes durante el cruce?

*by* [LAA](https://geneasud.blogspot.com/2016/09/que-comian-los-soldados-del-ejercito-de.html) *on* [18:36](https://geneasud.blogspot.com/2016/09/que-comian-los-soldados-del-ejercito-de.html) *in* [independencia](https://geneasud.blogspot.com/search/label/independencia), [San Martín](https://geneasud.blogspot.com/search/label/San%20Mart%C3%ADn)

Quizás muchos se preguntaron alguna vez que comían nuestros soldados durante el Cruce. Y la respuesta es que no había mucha variedad en lo que se podía preparar. Téngase en cuenta que en la Cordillera no hay leña para poder cocinar los alimentos, la cual tuvo que ser llevada en mulas.

Además, todo lo que se pudiese llevar tenía que ser no perecedero, ya que no había medios posibles de conservación de alimentos frescos.



Ciertamente se llevaron grandes cantidades de cebollas y ajos, los cuales, mas que alimentar, servían para combatir el "soroche" o mal de las alturas (también conocido como "apunamiento").

San Martín analizó varias recetas que se consumían habitualmente, en base al charqui.

El charqui es una carne, cortada en lonjas y secada al sol, tostada, y luego molida, que puede conservarse por largo tiempo. Así, cada hombre del Ejército de los Andes fue provisto de una ración de "charquicán", para ser llevada en su mochila.

El historiador Rafael Pizarro, lo describe de la siguiente manera:

"...A cada soldado se le entregó una ración de campaña individual para ser llevada en su mochila y compuesta de una pasta de carne tostada y molida, aliñada con grasa y ají, a la cual sólo bastaba con agregar agua caliente y harina de maíz tostado, para preparar el charquicán cuyano..."

Esta reseña da cuenta de la condición del charquicán como comida de campaña en la época, dado lo imperecedero de sus ingredientes, lo fácil de su preparación y su alto aporte nutricional.

Hoy día esa comida sigue siendo muy popular en algunas regiones de Chile y Argentina, a la cual se le han ido agregando otros ingredientes, como papas, zapallo y choclo.

**Fuente**: Granaderos Bicentenario

AHORA APRENDIMOS ALGO MAS….

* AVERIGUA QUE CHARQUICÁN
* TE PROPONGO QUE ARMES UNA LISTA DE QUE COMIDAS HUBIERAS SUGUERIDO PARA EL CRECE DE LOS ANDES.
* ARMAR UN VIDEO EXPLICANDO COMO SE HACIA UNA COMIDA EN LA EPOCA COLONIAL

NOS VEMOS…….

