



# Propuestas pedagógicas Secundaria Orientada

Itinerario para docentes.

**Disciplina:**

Geografía, Química y  
Ciencias Naturales



# ¿Bueno como el pan?

- [Programa completo](#)

## Introducción

El pan es una de las preparaciones que ha acompañado a la humanidad desde tiempos remotos. Elaborado a base de trigo ha atravesado todas las épocas, pero también con la introducción de otros cereales en su receta, nos permite ver cambios de todo tipo. Además de relatos bíblicos, existe evidencia del manejo del trigo que se remonta a unos 6.000 años atrás. Las transformaciones en el procesamiento de este cereal fueron constantes y su más conocida forma, el pan, una preparación tanto o incluso más grande que los grandes imperios que lo tuvieron como base de su alimentación.

En la actualidad el cultivo del trigo se extiende por una gran cantidad de países, y tiene aún hoy un rol clave en la alimentación. Tanto su cultivo como su procesamiento se han visto modificados en las últimas décadas por distintos factores entre los cuales se destacan la difusión de innovaciones en maquinaria, fertilizantes y biocidas, como también las fluctuaciones de mercado y las políticas sectoriales. Para extensas regiones el trigo no solo es su principal forma de alimentación sino también su principal explotación con que acceder al mercado.

Para nuestro país el cultivo del trigo puede mostrar los proyectos como también los límites de cada época. Como primer embarque agrícola durante el modelo agroexportador, se mantuvo de allí en más siempre vigente, siendo luego eje de la expansión agropecuaria que, para mediados del siglo XX permitió sustentar los planes de industrialización, y al día de hoy sigue siendo uno de los que más superficie de cultivo domina. El trigo es, de este modo, un testimonio vivo de la Argentina que recostó su crecimiento sobre la base de sus recursos naturales, que se pensó con un fuerte y diversificado sector industrial y que en pleno siglo XXI sigue buscando generar una economía con perspectivas de crecimiento sostenido.

Difundido a nivel mundial, conectando culturas desde la mesa, el pan encierra un peligro latente para una parte importante de la población mundial. El gluten, una proteína presente tanto en el trigo como en la avena, la cebada y el centeno, es el responsable de la afección autoinmune denominada celiaquía, que en nuestro país afecta a uno de cada 100 habitantes ¿Qué síntomas presentan un niño o una niña con celiaquía? ¿Qué síntomas tiene un adulto? ¿Cuándo es conveniente consultar a un médico? ¿Qué avances se han dado a nivel local frente a este problema?

# Historia de la producción de pan

## VIDEO

El pan es una preparación que ha acompañado a la humanidad desde los tiempos más antiguos. De la manipulación del trigo, el cereal más utilizado en su preparación, existe evidencia que se remonta a 6.000 años atrás. De allí en más, el pan logró sortear todas las épocas e incluso dificultades, sobreviviendo a imperios como también a crisis en las cosechas, las cuales dieron origen a nuevas recetas. Así fue también como el pan fue, con la introducción de la cebada, el centeno y la avena, cambiando de color, de sabor y de costo y se extendió de mesa en mesa.

Tal como otros cultivos, el trigo es la piedra angular de las economías regionales donde tiene importantes superficies. Si bien se ha visto desplazado por la expansión de la soja, el trigo sigue siendo importante para las provincias de Buenos Aires, Santa Fé y La Pampa, entre otras. La llegada a nuestras mesas con distintas formas encierra todo un proceso de elaboración previa que denominamos circuito productivo, y cada una de las etapas o eslabones del mismo condensa un sinfín de detalles a tener en cuenta.

## Propuesta para el aula

### Actividad 1

Confeccionen una línea de tiempo marcando algunos momentos de la Historia y dentro de la misma ubiquen la evidencia existente respecto de la preparación y consumo de pan, como también de la tecnología utilizada en cada caso.

Como complemento a la línea de tiempo pueden marcar en el mapa planisferio los diferentes lugares en los que está probado el consumo de pan.

### Actividad 2

Vuelvan a visualizar el recurso audiovisual y respondan:

- ¿Cuáles son los cuatro cultivos más extendidos del mundo?
- ¿En qué climas se desarrolla el cultivo de trigo?
- ¿Entre qué latitudes se extiende la zona de cultivo de trigo?
- ¿Qué superficie cubren en total estos cuatro cultivos?
- ¿Cuál es la importancia de este cultivo para América latina?
- ¿Cuáles son las características que lo hacen un cultivo vulnerable?
- ¿Qué ha ocurrido con las superficies sembradas de trigo en nuestro país?
- ¿Qué aportes hace el trigo en nuestra dieta?
- ¿Cuáles tres variedades de trigo reconoce el Código Alimentario Argentino?

## Propuesta para el hogar

Vuelvan a ver el recurso audiovisual y anoten todos los tipos de granos que se mencionan y para qué se los utiliza. Luego, piensen y respondan: ¿Alguna vez los comieron o usaron? ¿Saben como son las plantas? Investiguen sobre los distintos tipos de granos y dibujen cómo son. Si lo consideran, pueden preguntar a integrantes de su familia que puedan tener información para ampliar sobre el tema. Compartan las ilustraciones con sus compañeros y compañeras en forma virtual o presencial.

## Cultivo y producción de trigo en Latinoamérica

### VIDEO

El trigo es el cultivo más extendido en el mundo, seguido en superficie por el maíz, el arroz y la soja, junto con los cuales cubre aproximadamente el 50% de las superficies sembradas. Además, constituye el principal alimento seguido por el arroz, la papa, la soja y el maíz.

## Propuesta para el aula

Las áreas sembradas con trigo tienen una localización que varía entre un hemisferio y otro. Mientras al Norte del Ecuador se lo cultiva entre los 35° y 55° de latitud Norte, al Sur, las áreas trigueras se desarrollan entre los 25° y los 45° de latitud Sur. Marquen en un mapa planisferio ambas franjas latitudinales. Pueden hacer un gráfico en el pizarrón, mostrando cómo la desigual influencia de la latitud genera distintos tipos de climas (cálido, templado y frío) y a partir de allí caracterizarlos.

Para continuar, identifiquen en el video cuáles son las características ecológicas que requiere este cultivo, luego busquen a qué tipo de clima de los que marcaron en el gráfico y en el mapa corresponde dicha condición (especialmente la de temperatura).

## Propuesta para el hogar

Con la información y los gráficos elaborados en clase, les proponemos como actividad de cierre, redacten un informe escrito dando cuenta de la zona en la que se ubica el cultivo de trigo, el tipo de clima en que se desarrolla, las condiciones ecológicas que requiere y los países que se destacan en la cosecha.

## ¿Qué es y cómo afecta la celiacía?

### VIDEO

La ingesta de trigo, avena, cebada y centeno encierra el peligro de la celiacía. Uno de cada 100 habitantes de nuestro país la padece, sin embargo sigue siendo poco conocida. El día 5 de mayo es el día internacional de la celiacía.

## Propuesta para el aula

A partir del video recuperen:

- ¿Qué es la celiacía?
- ¿Cuáles son los síntomas que puede presentar un o una adulta?
- ¿Cuáles son los síntomas que pueden presentar los y las menores?
- Para ampliar los síntomas consulten en <https://www.argentina.gob.ar/salud/celiacua/quees/sintomas>

Luego ingresen a la página <https://www.argentina.gob.ar/salud/celiacua> del Ministerio de Salud y analicen cómo debe componerse una dieta libre de gluten y saludable.

## Propuesta para el hogar

Ingresen a la página <https://www.argentina.gob.ar/salud/celiacua> del Ministerio de Salud y lean el apartado "Contaminación cruzada: ¿Qué es y por qué es tan importante en la alimentación de las personas celíacas?" Analicen bien las recomendaciones, elijan uno de los momentos que suponen compromiso de contaminación cruzada (compra, almacenamiento, elaboración, al servir la mesa) y elaboren un folleto que incluya dibujos e instrucciones. Pueden hacerlo mediante algún programa de diseño o también a mano. Compartan, esa información por medio de las redes que utilicen con sus conocidos y conocidas.

## ¿Cómo hacer pan sin gluten?

### VIDEO

Les proponemos cocinar un pan sin gluten. Van a encontrar el paso a paso en el tutorial.

Frente al desafío de sostener la continuidad pedagógica el Ministerio de Educación de la Nación ideó Seguimos Educando, una propuesta que incluye materiales escritos, programas de televisión y programas de radio con alcance a todo el país y con el objetivo de acompañar a todas y todos los docentes en la tarea de enseñar en la no presencialidad. Durante todo el año 2020 se emitió por la TV Pública, los canales Pakapaka y Encuentro con una programación diaria y por más de 180 radios de todo el país.

Las propuestas pedagógicas sugeridas en estos documentos tienen por propósito brindar recursos que acompañen el uso de los contenidos audiovisuales producidos en Seguimos Educando. Son orientaciones y aportes para las planificaciones de las profesoras y los profesores. Los videos, notas periodísticas o páginas de internet son sólo sugerencias para ampliar la mirada y profundizar el trabajo. Pueden utilizarse en caso de que las y los estudiantes cuenten con conectividad o para que el/la docente les facilite su uso, en caso de considerarlo pertinente.