**CEIP VIRGEN DE LA PAZ (GÓJAR) 3º CURSO**

**COMO SE CONSERVABAN ANTIGUAMENTE LOS ALIMENTOS**

Antiguamente las personas, para conservar los alimentos sin que se estropeasen, tenían varios recursos. Uno de ellos era guardarlos en cajas, cubiertos de hielo.

Pero, ¿de dónde sacaban el hielo si no tenían neveras ni congeladores? Lo que hacían era utilizar la nieve que caía durante el invierno y la guardaban en pozos de nieve en la montaña, donde hacía más frio.

Los pozos de nieve eran unos hoyos naturales donde se guardaba la nieve que caía durante las nevadas y también la que traían de otros lugares. Allí, la nieve se prensaba para convertirla en hielo y se conservaba hasta el verano.

Mas adelante, como que había mucha demanda de hielo, tuvieron que construir pozos artificiales. Estos pozos, los llamaron pozos de hielo.

Los pozos de hielo eran unos grandes agujeros, generalmente de forma circular, que se construían en el suelo. Estaban cubiertos por la parte superior y tenían una puerta por donde introducían y sacaban el hielo.

En estos pozos guardaban el hielo procedente de balsas, situadas cerca de los ríos, donde el agua se dejaba helar los días más fríos del invierno. El hielo que se obtenía se cortaba en losas, trozos delgados y rectangulares, y se transportaban hasta los pozos. Entonces, apilaban las losas, unas encima de las otras separadas por paja o brezo.

Cuando llegaba el verano, el hielo se repartía por los pueblos y lo utilizaban para la conservación de los alimentos y la elaboración de helados.

Los pozos de hielo fueron un gran invento porque permitieron conservar el hielo y disponer de los alimentos y bebidas frescas durante todo el año.

**CEIP VIRGEN DE LA PAZ (GÓJAR) 3º CURSO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| VELO | L | I | v | Total |
|  | /6 | /3 | /1 | /10 |

**ALUMNO/A………………………………………………………………………………………………….**

**COMO SE CONSERVABAN ANTIGUAMENTE LOS ALIMENTOS**

1º ¿Qué recurso tenían las personas antiguamente para conservar los alimentos?

…………………………………………………………………………………………………………………………………….

2º ¿De dónde sacaban el hielo?

………………………………………………………………………………………………………………………………………

3º ¿En qué lugar hacían los pozos de nieve?

………………………………………………………………………………………………………………………………………

4º ¿Qué forma tenían los pozos de hielo?

………………………………………………………………………………………………………………………………………

5º ¿Cuándo se dejaba helar el agua para convertirla en hielo?

………………………………………………………………………………………………………………………………………

6º ¿Cuándo se repartía el hielo por los pueblos?

………………………………………………………………………………………………………………………………………

7º ¿Por qué antiguamente recurrían a estos métodos?

………………………………………………………………………………………………………………………………………

8º ¿Por qué hacían los pozos en los lugares más fríos?

………………………………………………………………………………………………………………………………………

9º ¿Por qué se convertía el agua de las balsas en hielo?

………………………………………………………………………………………………………………………………………

10º ¿Por qué crees que es necesario conservar los alimentos?

………………………………………………………………………………………………………………………………………

**CEIP VIRGEN DE LA PAZ (GÓJAR) 3º CURSO**

**CLAVE DE CORRECCIÓN**

**COMO SE CONSERVABAN ANTIGUAMENTE LOS ALIMENTOS**

1º ¿Qué recurso tenían las personas antiguamente para conservar los alimentos?

Guardarlos en cajas, cubiertos de hielo.

2º ¿De dónde sacaban el hielo?

Utilizaban la nieve que caía en invierno.

3º ¿En qué lugar hacían los pozos de nieve?

En la montaña.

4º ¿Qué forma tenían los pozos de hielo?

Tenían forma circular.

5º ¿Cuándo se dejaba helar el agua para convertirla en hielo?

Los días más fríos del invierno.

6º ¿Cuándo se repartía el hielo por los pueblos?

Cuando llegaba el invierno.

7º ¿Por qué antiguamente recurrían a estos métodos?

Porque no había neveras.

8º ¿Para qué hacían los pozos en los lugares más fríos?

Para que no se fundiera el hielo.

9º ¿Por qué se convertía el agua de las balsas en hielo?

Porque al bajar la temperatura el agua se convierte en hielo.

10º ¿Por qué crees que es necesario conservar los alimentos?

Razona la respuesta.

**CEIP VIRGEN DE LA PAZ (GÓJAR) 3º CURSO**

**CODIGO DEL CENTRO:**

**GUIÓN DIDÁCTICO.**

1. TÍTULO: Como se conservaban antiguamente los alimentos.
2. TEMA: La conservación de los alimentos.
3. INTENCIÓN DIDÁCTICA: Que los alumnos conozcan las formas actuales y las antiguas de conservación de los alimentos.
4. ESTRATEGIAS DE FLUIDEZ:

* Dar un modelo de lectura.
* Señalar en color los puntos.
* Procurar leer las palabras completas evitando el silabeo, omisiones, regresiones…
* Velocidad lectora mínima de 90 palabras por minuto.
* Procurar una entonación adecuada, interpretando todos los signos.

1. ESTRATEGIAS DE COMPRENSIÓN:

* Presentación de la lectura.
* Diálogo sobre el tema.
* Lectura individual y colectiva.
* Estudio de las palabras nuevas o poco usuales.
* Preguntas orales sobre la lectura.
* Resumen oral organizando las ideas por orden de aparición.
* Valoración de la lectura.