



GUIA DE LENGUAJE Y COMUNICACIÓN

CLASE 6

CUARTOS BÁSICOS

OA 2 Comprender textos aplicando estrategias de comprensión lectora; por ejemplo: relacionar la información del texto con sus experiencias y conocimientos, releer lo que no fue comprendido, visualizar lo que describe el texto, recapitular, formular preguntas sobre lo leído y responderlas, subrayar información relevante en un texto.

OA 6 Leer independientemente y comprender textos no literarios (cartas, biografías, relatos históricos, instrucciones, libros y artículos informativos, noticias, etc.) para ampliar su conocimiento del mundo y formarse una opinión: extrayendo información explícita e implícita.

Lee la siguiente noticia y responde las preguntas.

Pequeños, pero sustanciosos



¿Le apetecería probar un taco de chapulines asados con salsa y ajo? ¿Qué tal una torta elaborada con amaranto, huevo y ahuahutle (huevos de chinche acuática)?

AGENCIAS/ MÉXICO, DF. lunes 10 de junio 2013, actualizada 6:55 am

Desde antes de la Conquista, cronistas como fray Bernardino de Sahagún documentaron ampliamente el consumo de insectos (entomofagia) como parte de las costumbres gastronómicas de los antiguos pueblos prehispánicos. Ahora, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO por sus siglas en inglés) ha propuesto extender esta práctica en el globo como opción ante la escasez de comida.

En un reporte reciente titulado "Insectos comestibles, perspectivas para la seguridad alimentaria y de ingresos", la FAO informa que la mayoría de esas especies son colectadas en los ambientes forestales.

Sin embargo, aclara que han comenzado a desarrollarse sistemas para el cultivo masivo de insectos en países de Asia, lo cual ofrece una oportunidad significativa para fusionar el conocimiento tradicional con la ciencia moderna y así mejorar la seguridad alimentaria.

"Los insectos que más se comen en el mundo son los escarabajos, pues son el grupo más abundante, seguidos por los ortópteros como los grillos y chapulines", comenta la doctora Julieta Ramos Elorduy, del Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México, quien ha investigado este tema desde hace 35 años en estados al centro del país.

CALIDAD Y CANTIDAD NUTRICIONAL Según el reporte de la FAO -que entre sus fuentes cita el trabajo de Ramos Elorduy- México, seguido por China, son los países donde hay mayor consumo de insectos. El organismo estima que estos forman parte de la dieta de aproximadamente 2 mil millones de personas. Las especies comestibles son más de 1900.

"Hasta ahora hemos catalogado 549 especies de insectos comestibles sólo en México, pero podría haber más. No hemos logrado registrarlas debido a que las salidas al campo ahora son muy peligrosas", reconoce Ramos Elorduy.

Además de que nutricionalmente sobrepasan en calidad y cantidad a productos como la carne de res, los insectos son muy abundantes (abarcan 80% de las especies animales del planeta), se reproducen con facilidad y son regularmente inocuos.

"La calidad de proteína que contienen los insectos en general es muy buena, ya que aporta la mayor parte de los aminoácidos esenciales que necesita nuestro organismo", comenta la doctora Ramos Elorduy, quien aclara:

"Un chapulín contiene poca grasa polinsaturada y de 65 a 70% de proteínas en base seca. Además, pueden comerse prácticamente todas las partes del animalito, no pica ni es venenoso y se puede cocinar de muy diferentes maneras, desde asados hasta en palanquetas".

"Al comer un par de chapulines a la semana podemos aportar a nuestro organismo una buena cantidad de aminoácidos indispensables que no podemos encontrar en ninguna otra fuente alimenticia. Estos son el triptofano, la alanina y la fenilalanina", explica por su parte el biólogo y maestro en ciencias Juan Antonio García Oviedo, del IPN.

Responde las preguntas:

1. ¿Qué es la FAO?

- A. Es la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación.
- B. Es la Organización Mundial de la Salud.
- C. Es el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.
- D. Es la Organización de las Naciones Unidas.

2.- ¿Cuáles son los insectos que más se comen en el mundo?

- A. Moscas y escarabajos.
- B. Cucarachas y gusanos de queso.
- C. Gusanos de queso y chapulines.
- D. Escarabajos y chapulines.

3.- ¿Por qué es bueno para nuestro organismo consumir insectos?

- A. Porque son un gran aporte en proteínas.
- B. Porque nos aportan muchos minerales.
- C. Porque nos protegen de las bacterias que atacan nuestro organismo.
- D. Porque son ricos en carbohidratos.

4.- Según el texto, ¿qué ha propuesto la FAO? ¿Por qué?

5.- ¿Has sabido de alguien en Chile que consuma insectos? Comenta

Lee el siguiente texto

DEL MICROSCOPIO AL PLATO

En un reporte reciente la FAO propone impulsar el consumo de insectos como alternativa para paliar la falta de alimentos

Valor nutricional

Es muy variable según la especie, su hábitat, dieta y el modo de prepararlas (fritas, asadas, hervidas) Los insectos comestibles poseen abundantes proteínas

Chapulines

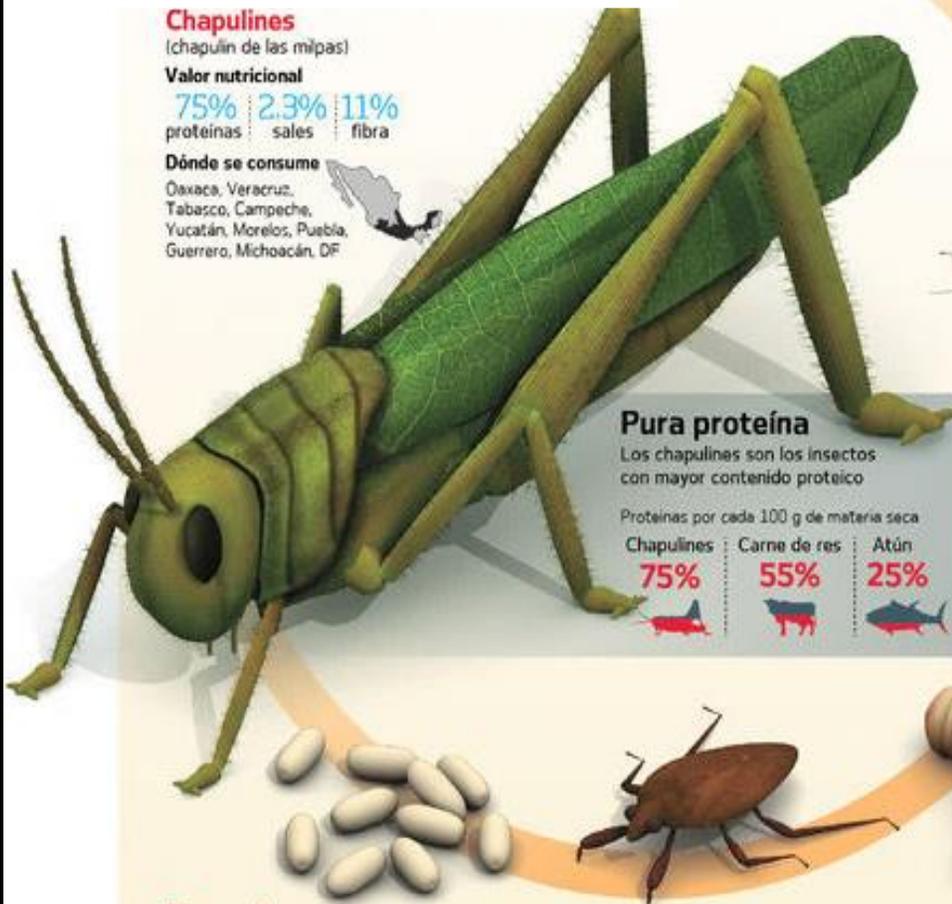
(chapulín de las milpas)

Valor nutricional

75% proteínas | 2.3% sales | 11% fibra

Dónde se consume

Oaxaca, Veracruz, Tabasco, Campeche, Yucatán, Morelos, Puebla, Guerrero, Michoacán, DF



Pura proteína

Los chapulines son los insectos con mayor contenido proteico

Proteínas por cada 100 g de materia seca

Insecto	Proteína (%)
Chapulines	75%
Carne de res	55%
Atún	25%

Chinicuil

(gusano rojo de maguey)

Valor nutricional

29% proteínas | 0.6% sales | 6.5% fibra

Dónde se consume

Oaxaca, EdoMex, Hidalgo, DF

Jumiles

(chinche de monte)

Valor nutricional

42% proteínas | 3% sales | 13% fibra

Dónde se consume

Guerrero, Oaxaca, Morelos, Tlaxcala, Hidalgo

Gusanos del queso

(Larvas de mosca)

Valor nutricional

46% proteínas

Dónde se consume

Hidalgo, EdoMex y Nayarit

Escamoles

(larvas de hormiga)

Valor nutricional

38% proteínas | 3% sales | 9.6% fibra

Dónde se consume

Hidalgo, EdoMex, Tlaxcala, Nuevo León, Michoacán, DF

Cucarachón de agua

(Chinche acuática)

Valor nutricional

70% proteínas

Dónde se consume

Estado de México

Escarabajos

(en estado larvario)

Valor nutricional

47% proteínas | 13% sales | 4% fibra

Dónde se consume

Hidalgo, Tabasco, Guerrero, Veracruz, EdoMex, Oaxaca, Puebla, Chiapas, Nayarit, DF

Escarabajos, a la cabeza

Por su enorme abundancia, estos insectos son los más comidos

Insectos más consumidos en el mundo (ejemplos según su orden biológico)

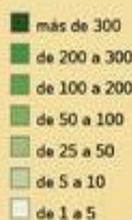


Nota: No se muestra el porcentaje correspondientes a otros (anaris, cucarachas, etc.) 6%

Consumo en el mundo

Hay cerca de 2 mil especies de insectos comestibles, de los cuales al menos 549 se localizan en México, el país de mayor consumo seguido de China

Países con mayor consumo de insectos (especies)



LA INFOGRAFÍA

La infografía es un tipo de texto que combina texto y elementos visuales que comunica una información en forma clara y precisa cuyo propósito es informar sobre un tema. En una infografía se pueden incluir datos gráficos, estadísticos, mapas y dibujos del tema.

El texto “**Del microscopio al plato**” que acabas de leer es una infografía.

¿Tiene esta infografía algunos datos que se mencionaron? ¿Cuáles?

Responde las preguntas referentes al texto leído

1.- Según el texto. ¿Cuál de los insectos que se consumen tiene un mayor valor nutricional?

- A. Escarabajo.
- B. Chapulines.
- C. Cucarachón de agua.
- D. Gusanos del queso.

2.- Según el texto. ¿Cuáles son los insectos más consumidos en el mundo?

- A. Chapulines.
- B. Termitas.
- C. Moscas.
- D. Escarabajos.

3.- Según el texto. ¿Cuál es el país que consume más insectos?

- A. Brasil.
- B. China.
- C. México.
- D. Australia.

4.- ¿Qué muestra el gráfico que aparece en el texto?

- A. Cantidad de países que consumen insectos.
- B. Porcentaje de proteínas que contiene cada insecto.
- C. Lugar donde se encuentran los insectos que se consumen.
- D. Los insectos más consumidos en el mundo.