

EL MAÍZ

Cuaderno Intercultural N° 2

el maíz

MINISTRO DE EDUCACIÓN

Dr. Felipe García Escudero

VICEMINISTRO DE GESTIÓN PEDAGÓGICA

Lic. Ángel Jorge Galli Álvarez

VICEMINISTRA DE GESTIÓN INSTITUCIONAL

Dra. Susana Seto Miyamoto

DIRECTORA NACIONAL DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DOCENTE

Dra. Marinoly Vela Téllez

JEFA DE LA UNIDAD DE FORMACIÓN DOCENTE

Lic. Nery Escobar Batz

ASESOR PRINCIPAL PROFORMA-GTZ

Dr. Wolfgang Küper

CUADERNO INTERCULTURAL N° 2 - El maíz

Autores Profesor César F. Solís Lavado; alumnas y alumnos de Educación Primaria VI «B» del ISP «Teodoro Peñalosa», Chupaca: Juan Carlos Córdova Salvatierra; Deisi Yanet Díaz Medina; Maribel Enríquez Meléndez; Elizabeth Fuentes Sáenz; Marisol Lapa García; Alcides Mauricio Tantayauri; Nuhaymi Medina Orihuela; Liz Karina Meza Sedano; Raúl Páucar Socualaya.

Revisión pedagógica

Irene Blanco

Joachim Schroeder

Teresa Ugarte

Tiraje: 2 000 ejemplares

Ministerio de Educación

GTZ - Cooperación Alemana al Desarrollo

ISBN 9972-846-06-7

Depósito legal 1501052000-1879

Las hojas de actividades y ejercicios que aparecen en este cuaderno no deben llenarse. Recomendamos sacar fotocopias o reproducirlas en los cuadernos de los niños y niñas o de los alumnos y alumnas de los ISP.

CONTENIDO

Contenido

Presentación	5
Maíz, maíz	7
Un nuevo viaje	8
Maíces venezolanos	10
Maíces charros	10
Maíces estadounidenses	11
Maíces peruanos	11
Un poco de historia	12
Retornando al pasado	13
Clima maicero	14
Todo lo natural es bueno	15
Buscando nuevos horizontes	16
Conservando el maíz	18
Oro ancestral	19
¿Sabías que...?	20
Visitando cultivos	21
Rico y nutritivo	22
Himno al maíz	25
Maíz hermano, granito eterno	26
Actividades	27
<i>Encontrando diferencias</i>	
<i>Cosechamos maíces</i>	
<i>A divertirse</i>	
<i>Entretenimiento</i>	
<i>Comprando maíz</i>	
<i>Usando maíz</i>	
<i>Seleccionando el maíz</i>	
<i>Uniendo puntos</i>	
Bibliografía	35

Presentación

P R E S E N T A C I Ó N

Nos es muy grato presentar este cuaderno de trabajo titulado *Maíz hermano, granito eterno* para el quinto grado de educación primaria. Deseamos ofrecer:

- al alumnado, un material ágil y ameno que le permita trabajar con interés contenidos importantes del maíz.
- a los profesores y profesoras, un recurso didáctico para desarrollar las competencias del programa curricular vigente.
- a los padres y madres de familia, una ayuda para el trabajo de orientación, apoyo y refuerzo que realicen con sus hijos e hijas.

La finalidad de nuestra publicación es presentar las nociones elementales sobre el maíz, en forma clara, sencilla y precisa; teniendo en cuenta la rigurosidad de la ciencia, así como las bases psicológicas del desarrollo del pensamiento en el niño y la niña.

El presente trabajo tiene los siguientes objetivos:

1. Fortalecer la capacidad cognitiva y las competencias para la comunicación, así como la formación de estrategias intelectuales para aprender y continuar aprendiendo.
2. Favorecer el desarrollo del pensamiento infantil, integrando sus di-

ferentes áreas a partir de la resolución de ejercicios.

3. Promover el conocimiento y comprensión del medio natural y socio-cultural, desarrollando la identidad nacional y personal.
4. Fortalecer el desarrollo de actitudes y aptitudes, resaltando la importancia del maíz como un cereal que constituye la base de la alimentación en el mundo.

Como aspectos de relevante importancia consideramos: el nombre científico del maíz, los países productores, la clasificación según su estructura y comercialización, su historia, el clima adecuado para su cultivo, sus utilidades en diversos países, el maíz empleado en la época de los incas y el uso del *humus*. Proponemos ejercicios matemáticos, ejemplos de extensión de terrenos de cultivo, postmaduración y secado del maíz.

El tratamiento de este cuaderno de trabajo como material auxiliar dependerá de las orientaciones metodológicas que el profesor y la profesora determinen para su alumnado, buscando la motivación más acertada, dosificando los temas según el avance de los niños y niñas, adecuando los contenidos y ejercicios a las características de su propia realidad.

LOS AUTORES



Maíz, maíz

¿Recuerdas? Todo el tiempo y en todo lugar tú puedes comprar maíz. Es sabroso y económico. Pero ¿de dónde viene este cereal tan popular y abundante?

Si tienes la posibilidad de ir a comprar a un mercado podrás encontrar diversas variedades de maíz.

Si observas las diferentes banderas que te presentamos podrás identificar el lugar en el que se cultiva y consume este delicioso cereal.



¿Cómo se llaman estos diez países?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____



¿Y en el Perú se cultiva maíz? ¿En qué lugares?



Un nuevo viaje

De estos diez países, cuatro se encuentran en América, tres en Europa y tres en Asia.



Aquí te presentamos los nombres de los diez países. Sepáralos en sílabas.

Estados Unidos	China	Brasil	México	Francia
Argentina	Rumania	Italia	India	Indonesia

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

En esos países se cultivan miles de hectáreas de maíz. Son los mayores productores del mundo y venden maíz a otras naciones. Por ejemplo, Estados Unidos y México son países americanos. La gente de estos lugares trabaja muy duro en el cultivo del maíz, luego, exportan a otros países un producto de buena calidad.

Para entretenerte necesitas un diccionario y un atlas

País: _____

Número de habitantes:

Capital: _____



Maíces *venezolanos*

El maíz es un componente esencial en la dieta: aporta del 20 al 30% de las calorías totales. Se produce como harina precocida para la elaboración de arepas, hallacas, empanadas, majaretes, atoles, caratos, polentas, bollos, pelones, etcétera.

La arepa se obtiene al hervir el maíz sin pelar con cal o cenizas, dejando el germen y bastante cascarilla para obtener un sabor especial. Como es difícil de preparar, a menudo se sustituye por el pan de trigo, que es fácil de adquirir.

Las principales industrias procesadoras de maíz son:

- Refinadora de Maíz Venezolana C.A. REMAVENCA
- Productos de Maíz S.A. PROMASA
- Maíz de Oriente C.A. MAZORCA

Ordena las siguientes oraciones:

- esencial componente dieta es un El maíz de la
- pelar obtiene se hervir al La maíz el arepa sin
- procesadoras Hay maíz industrias de principales tres.



Maíces *charros*

En México el maíz es el alimento más importante. Su consumo se calcula en 300 g por día y ofrece el 47% de las proteínas en la alimentación. En el campo, los porcentajes son de 56 a 70%.

Un 47% del maíz se consume en tortillas. Los indígenas cocinaban los granos de maíz con ceniza y agua para producir *nixtamal*, que luego se maceraba manualmente en un *matato*. Así obtenían una masa que se aplastaba, y se formaban las tortillas.

¿Sabías que los estados productores en México son...?

Estado	Producción (%)
Jalisco	15,8
México	15,0
Chiapas	12,2
Michoacán	7,3
Puebla	5,4
Veracruz	4,7
Tamaulipas	4,5
Guerrero	4,4
Sinaloa	4,3
Guanajuato	3,6
Zacatecas	2,1
Otros (27)	20,7
Total	100,0



Maíces *estadounidenses*

El 88% del maíz en este país se utiliza para la alimentación animal (40% se destina a los cerdos, 29% a los vacunos y 19% a las aves de corral). El resto es usado por la industria y como semillas.

Las grasas son aceites y las ceras son sustancias naturales denominadas *lípidos*. Además, los lípidos son una reserva alimenticia importante para las plantas. Se extraen del maíz.

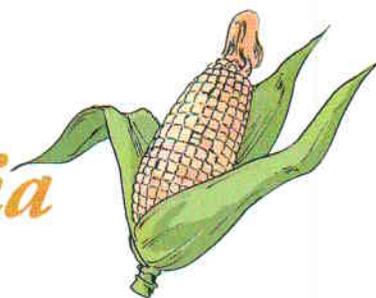


Maíces *peruanos*

El maíz se usa como alimento de animales y también para consumo humano de diferentes maneras: el grano molido (humitas, tamales, tortillas, maicena, mazamoras); tostado (cancha);

las barbas y pelos se emplean en las infusiones medicinales; del maíz morado se prepara chicha y mazamorra. Además, el maíz es ingrediente de diversos platos típicos.

Un poco de historia

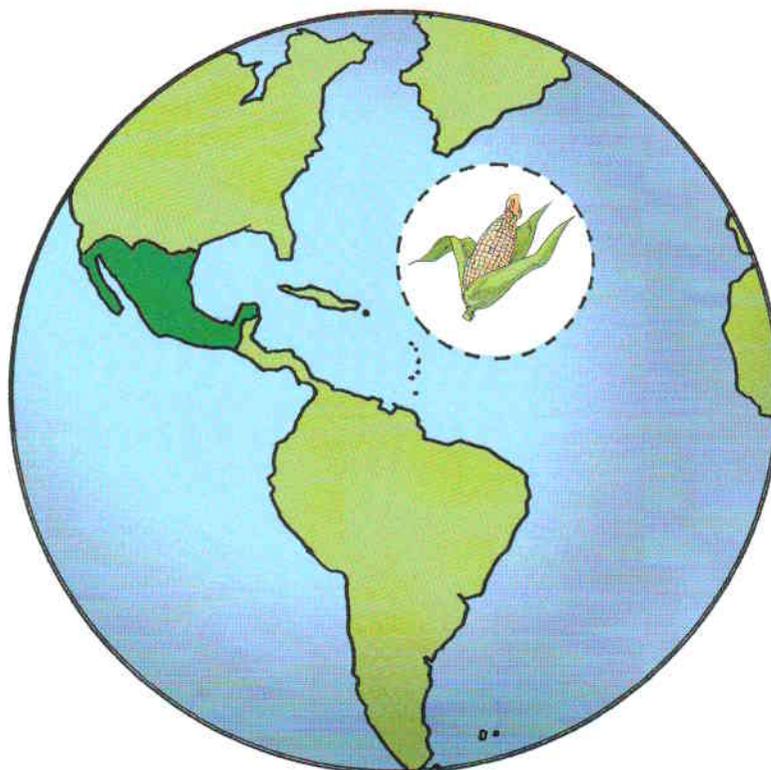


El maíz (*Zea mays*) es el único cereal nativo del hemisferio occidental (América). Originario de México, se extiende por el norte hasta Canadá y por el sur hasta Argentina.

En la actualidad este cereal es el principal alimento en México, Estados Unidos, Brasil, Perú, Canadá, Bolivia, Ecuador, China, Rumania, Yugoslavia, Rusia y Argentina.

Después del descubrimiento de América se expandió rápidamente a Europa, Asia y África.

Señala el país originario del maíz



Retornando al pasado

Veamos la utilidad que el imperio incaico dió al maíz.

Como no es planta de estepas sino de tierras templadas, abrigadas y calientes, con bastante agua, es fácil de hallar sus vestigios en las zonas arqueológicas en valles costeros y serranos (estos últimos se conocen hoy como piso ecológico quechua). También lo encontramos en las tumbas, y en bellas representaciones en ceramios de las culturas inca y preincas.

Por ser un buen alimento el maíz no faltó en la despensa del hogar.

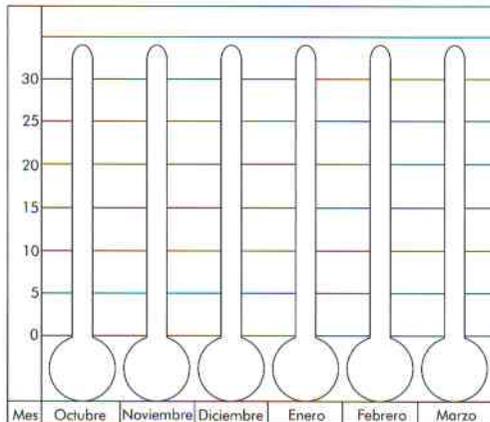
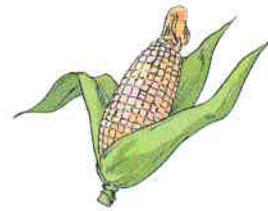
Se usó en diversos ceremoniales y rituales (por ejemplo, para la elaboración de chicha, *aswa* o *acja*), pero sobre todo en los *aynis*, *minkas* y *mitas*, para los ritos de iniciación y para las fiestas en general. También se preparaba *sango* para los sacrificios y ofrendas mágicas y religiosas.

Del maíz molido se hacían humitas. Una vez desgranado, pelado y cocido le daban el nombre de *mote*. Cuando estaba tostado lo llamaban *cancha*. Era infaltable en todas las comidas y en los



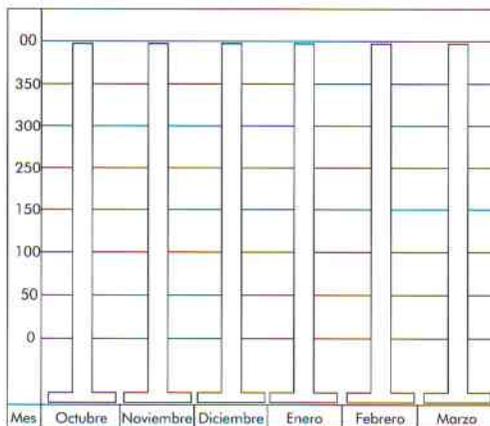
festejos, y otorgaba prestigio a sus consumidores. Sus cañas verdes, de jugo dulce, las disfrutaban personas de toda edad. Una vez seco y tostado podía guardarse por mucho tiempo, más que las papas, el olluco, la *mashua* y las ocas. Sin embargo, hoy en día tiene un enemigo feroz: el gorgojo.

Clima maicero

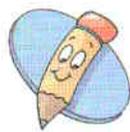


La planta de maíz necesita un clima fresco y no muy húmedo.

Averigua y marca las temperaturas mensuales promedio de la ciudad de Huancayo, en el departamento peruano de Junín ¿Qué puedes observar?



La temperatura es solamente un aspecto del clima. Averigua y marca la humedad mensual de Huancayo ¿Qué puedes observar?



¿Y en todo el Perú?

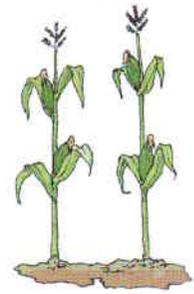
Investiga el clima de las diversas regiones del Perú y responde:

- En la costa peruana se puede sembrar maíz porque:

- En la sierra peruana se puede sembrar maíz porque:

- En la selva peruana se puede sembrar maíz porque:

Todo lo natural es bueno



Cuando utilizamos abonos sintéticos estamos contaminando el medio ambiente, el suelo y las plantas; llevamos nuestro entorno a la desolación.

En estos tiempos es necesario cambiar el abono sintético por el natural que es el *humus*, pues contiene sustancias or-

gánicas. Echar *humus* al cultivo tiene muchas ventajas:

- Se logra una buena producción.
- El producto es natural.
- Se evita la contaminación ambiental.
- Se protegen los terrenos de cultivo.

¿Qué tareas realizamos para cultivar el maíz?

Dibuja lo que corresponde en cada cuadradito.



Siembra de semillas



Riego



Brote del maíz



El maíz con su choclo

Buscando *nuevos horizontes*

Es necesario construir vías de comunicación que conecten los terrenos donde se cultiva el maíz con el mercado de consumo para comercializarlo en todos los lugares.

Uno de los medios de transporte más importantes es la movilidad por tierra. En algunos lugares se han reparado las carreteras, lo que ha facilitado el tránsito sin interrupciones y ha permitido transportar el producto más rápidamente.

El maíz se puede cosechar en dos etapas de su desarrollo, cuando está verde y cuando está maduro. El maíz verde (choclo) se come sancochado; sus verdes hojas y granos tiernos sirven para hacer humitas. El maíz maduro se cosecha, se seca y desgrana; se usa para preparar mondongo, tamales y cancha.

Algunos cosechan el choclo. Pablo nos cuenta: «Yo trabajo con mi costal al lado, junto con Julián; él lleva los sacos llenos de maíz fuera de la chacra, para llenar una malla con toda la panca. Aproximadamente entran en la malla unos trescientos choclos».

En la recolección (cosecha) labora mucha gente. Ordena la secuencia y describe el proceso que sigue el maíz a partir de la cosecha. Las palabras claves te orientarán.

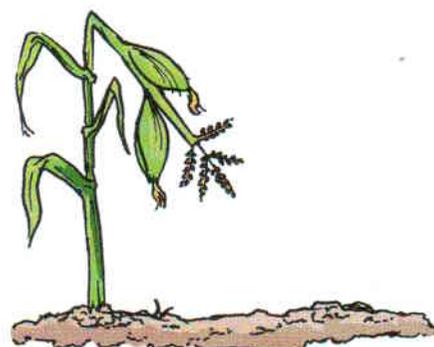
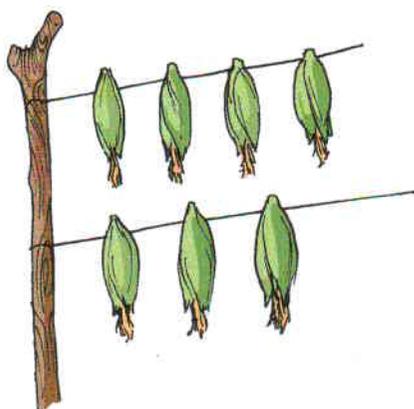
1. cosecha - trabajo - cortar
2. trabajadoras - despancado
3. desgranar - secar
4. industria - harina - sémola
5. expreso maicero - transportar
6. consumir - sabroso - choclo



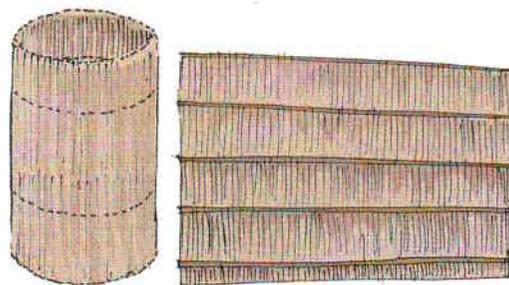
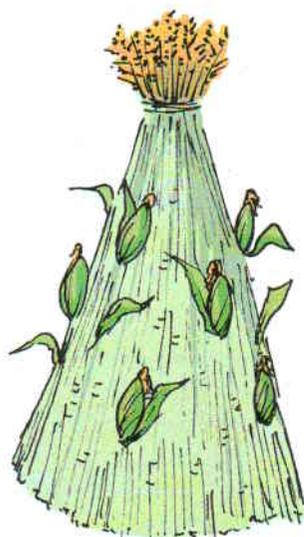
Conservando maíz

Une con flechas cada texto con su respectivo dibujo

1. Las jaulas o graneros para la postmaduración y desecación de las mazorcas permiten un secado parejo por todas partes.
2. Luego de su separación las mazorcas se cuelgan sobre alambres en forma invertida para la postmaduración y desecación.



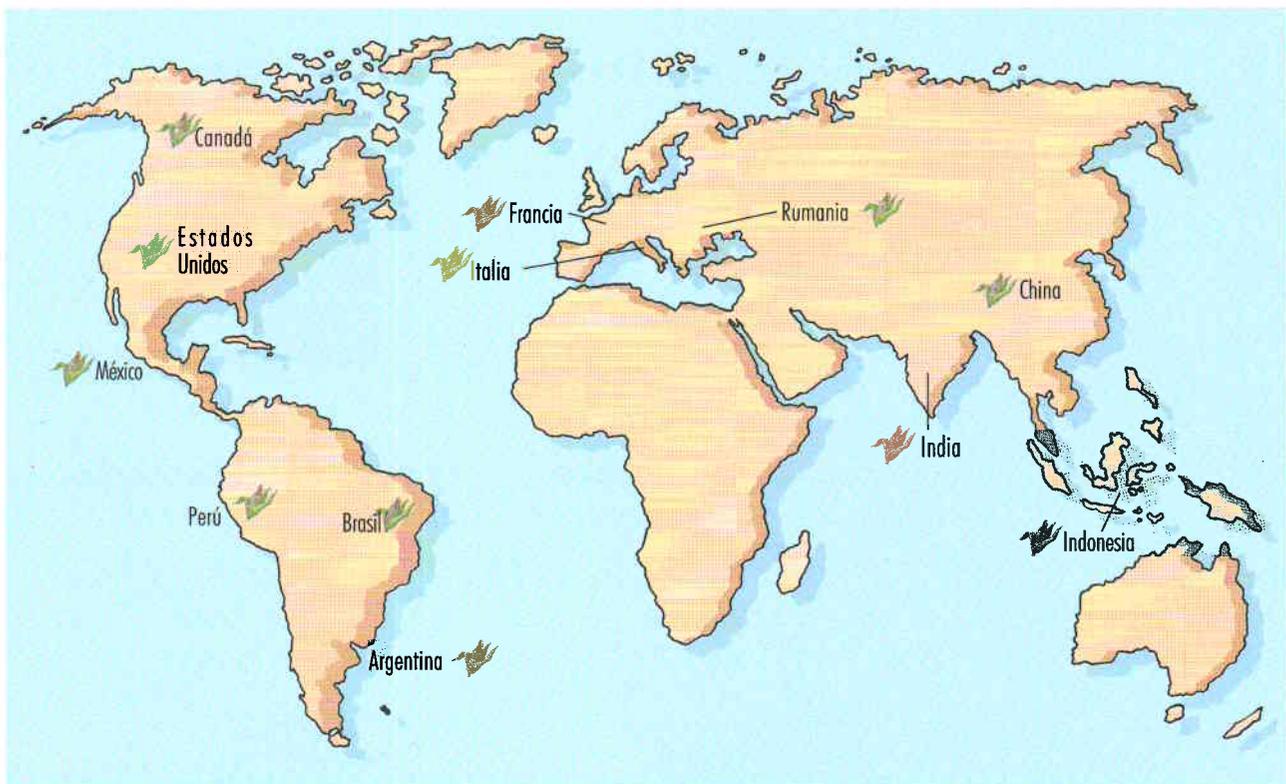
3. Se dobla parte de la planta con las mazorcas hacia abajo para protegerlas de los pájaros y las lluvias.
4. Se cortan las plantas y se juntan en haces para la postmaduración, secado y almacenamiento temporal.



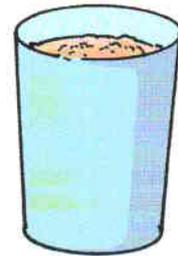
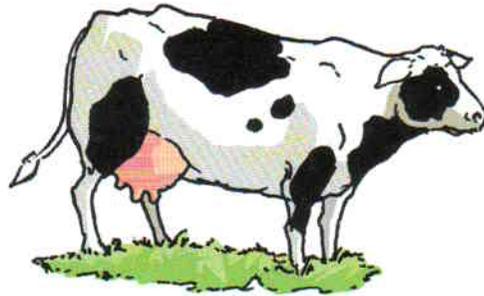
Oro *ancestral*

En el mundo este cereal representa el 5,4% del total de fuentes alimenticias para la población humana y ocupa el tercer lugar después del trigo y del arroz. En 1985 la producción fue de 445,3 millones de toneladas.

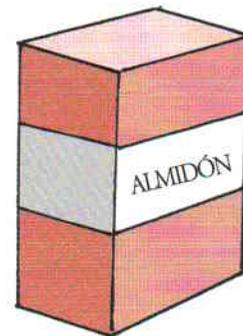
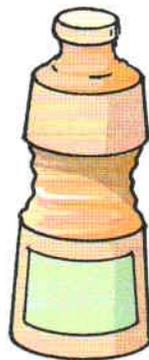
El maíz es una de las plantas cultivadas más antiguas. Ahora ya no sobrevive en forma silvestre y sólo se produce bajo cultivo. Al parecer ya lo habrían cultivado los indios muchos siglos antes del arribo de los europeos a América.



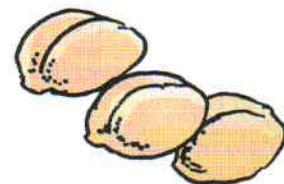
¿Sabías que...?



1. Del gluten del maíz se obtiene alimento para ganado y aves.
2. De la fibra se extrae agua de maceración concentrada y antibióticos.



3. Del germen del maíz se elabora aceite para cocina y para mesa.
4. El almidón se prepara a partir del maíz.



5. Del almidón convertido en jarabes se hacen caramelos, dulces, mermeladas.
6. El almidón seco sirve para panificación, medicina, textiles, papeles, cosmética.

Visitando *cultivos*



Ya conocemos el desarrollo del maíz. Ahora queremos verlo con nuestros propios ojos. Partimos hacia Lima en carro, en un viaje regular. Al fin llegamos. Del aeropuerto Jorge Chávez salimos al norte del país. Vemos desde el avión paisajes hermosos y todo el litoral norte del Perú.

También podemos observar terrenos, desmontes y chacras. Una de estas es la plantación de don Jacinto. Primero se preparó el terreno y se sacaron las hierbas y malezas que no lo dejaban desarrollar. Ahora el cultivo del maíz está listo para empezar.

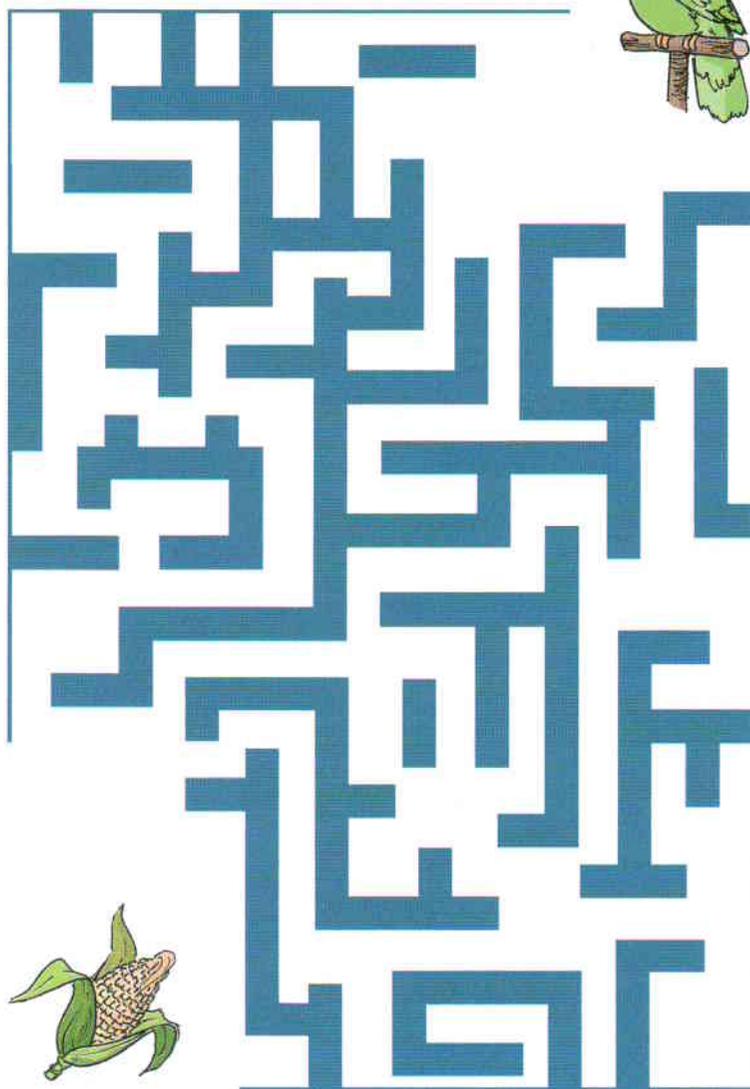
Después de aterrizar en el aeropuerto, don Jacinto nos lleva a la plantación. El lugar parece un mar verde, está lleno de millones de plantas. Aquí todo el año se puede cosechar maíz. Los maiceros tienen mucho trabajo: es la única parte del Perú donde siembran todo el año.

Se siembra de una manera regular: cada plantita está a una distancia de 40 cm de la planta vecina. Así se forma un cuadrado perfecto.

Durante su crecimiento las plantas están protegidas contra los diferentes insectos y enfermedades. Según un plan detallado, pasan canales de riego por la plantación.

Junto a la tierra de cultivo está el campamento donde viven cerca de cien familias con más de doscientos niños y niñas en pequeñas casas. Todas estas familias dejaron sus comunidades para ganarse la vida en la plantación.

El campamento de la plantación tiene un hospital y una escuela. Pero no todos los campamentos son así.

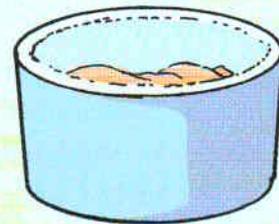


Rico y nutritivo

Mazamorra de maíz

Ingredientes

½ kg de maíz tostado molido
 1 litro de leche
 Azúcar
 Canela, clavo de olor, anís



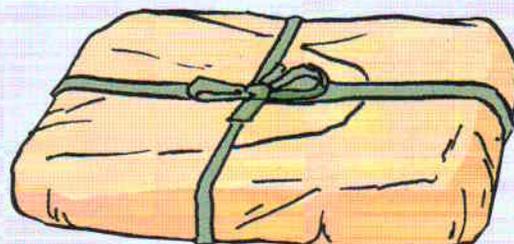
PREPARACIÓN

Disolver la harina de maíz con leche y agregar seis tazas de agua hirviendo. Añadir azúcar al gusto, canela, clavo de olor, anís. Dejar cocinar por lo menos diez minutos y retirar del fuego.

Tamales

Ingredientes

2 kg de maíz pelado molido
 Sal
 Azúcar
 Aceite
 Para el aderezo:
 Ají amarillo
 Cebolla, ajos
 Aceituna, carne
 Hoja de plátano



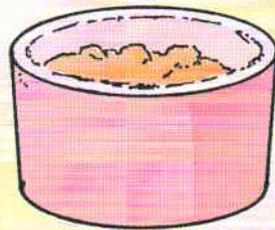
PREPARACIÓN

- Aderezar con los ingredientes mencionados.
- Preparar una masa con el maíz pelado molido, sal, aceite, azúcar y el caldo de la carne.
- Repartir la masa en cuadros medianos o grandes y en el centro colocar el aderezo, envolver con las hojas de plátano y poner a sancochar en agua.

Mondongo

Ingredientes

Maíz pelado
Tocino, panza de res
Sal



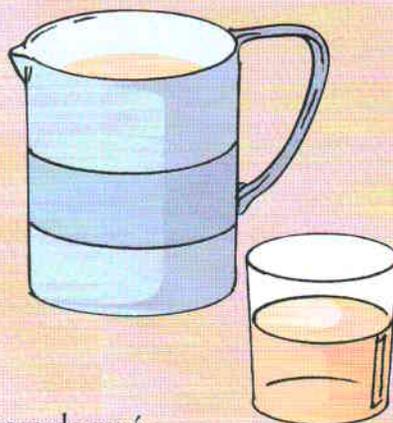
PREPARACIÓN

Cocinar toda una noche, de preferencia en una olla de barro y a la leña para que adquiera su verdadero sabor.

Chicha de maíz

Ingredientes

1 kg de jora de maíz molido
Cedrón, cáscara de naranja
Cáscara de piña, agua
Canela

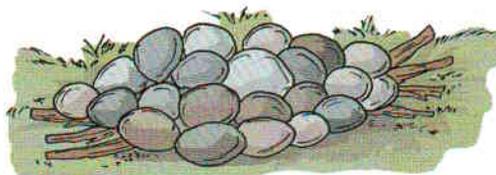


PREPARACIÓN

- Poner a hervir agua y agregar la jora de maíz.
- Cuando el agua esté tibia, echar anís, cedrón, cáscara de piña, naranja.
- Dejar hervir por tres horas.

La pachamanca

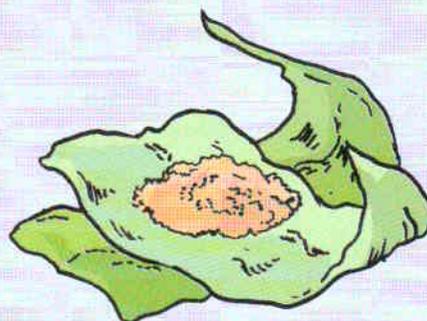
Es un plato típico cuya cocción requiere cavar un hoyo en la tierra sobre el cual se arma un horno hecho con piedras especiales que se calientan con leña o *chapla*. Haciendo una camada en el hoyo se van colocando papas, habas, carne de carnero, de res, etcétera. Al final van las humitas.



Humita dulce

Ingredientes

Maíz
Azúcar
Esencia de vainilla
Canela molida
Anís, pasas
Aceite



PREPARACIÓN

Formar una masa con el maíz previamente molido, agregar azúcar al gusto, aceite, esencia de vainilla, pasas. Batir muy bien la masa hasta que tenga una consistencia suave. Envolver con las hojas del maíz y poner al horno.

Elaboramos el modelo de una plantación

Tú puedes construir el modelo de una plantación como la de don Jacinto, con un cordel o hilos, papel, cartón, fósforos o madera.



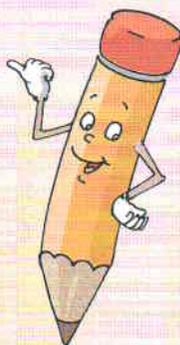
Himno al maíz

Se me hace agua la boca
al pronunciar tu nombre,
choclo de mi Perú,
maíz del inca y grano del preinca,
cancha ardiente de ternura,
racimo de dientes espumosos,
camino vegetal de las culturas,
alma en vilo de chicha,
mote por los siglos madurado,
semilla elemental de nuestra sangre,
penacho donde el sabor se inclina,
planta gemela de la dicha ala
con la que el Perú viajó a América,
peldaño del alba en la historia,
oro ancestral de la botánica
en hombros del tiempo
subiste a Machu Picchu,
de mano del tiempo
bajaste al litoral.
Eres la misma vida.
Material del que se hizo
el nombre del Perú,

vanguardia de la alimentación,
destacamento de granos alineados
en cabellera trenzada,
leyenda granada de amor inmovible,
savia donde navega el sueño hermano,
orgullo de la papa,
fruto que naciste repartido,
bandera de comunidades indias,
hostia andina,
mazorca consagrada,
maná imperial,
perla del mito,
bastón del ciego,
refugio de los pobres,
antorcha vegetal que siempre alumbraba,
compañero maíz de nuestras momias,
camarada maíz de nuestras vidas,
el paladar de la patria empieza en ti,
y a partir de los pezones blancos,
choclo de mi Perú,
Perú del choclo,
todos sentimos lactar la eternidad.

Separa en sílabas las siguientes palabras.

- Maíz _____
- Chicha _____
- Sangre _____
- Ancestral _____
- Perú _____
- Granos _____
- Mazorca _____



Maíz hermano, granito eterno

Maíz hermano granito eterno
jinete de rayos negros
abrigo de niños tristes.

Si al silencio te condenan
lluvias en las cataratas
y en el fuego.

Si pereces en las grutas
alza tus brazos poblados
y haz un puente.

Aunque el tirano te muerda
siempre serás maíz, maíz.
Aunque te arranquen las hojas
siempre serás maíz, maíz.

Llena de bravas calandrias
huagcha tacaypan
huañuypi causachicmi

pancito de la ternura
humilde oro de mil corazones.

Unita chicta ricuspan chincaptinqui
mascamunqui, allpa mamanchic
huajaptin parallasnay yunjin jaman.

No eres la misma resaca,
eres el nido que abriga la esperanza.
No eres la garra del cóndor,
eres el vientre que brota nuevos hijos.

Remando en nuestros ataúdes
volveremos, romperemos crueles
sables mi amor, serán
vanos nuestros labios.

Despertará y el cadáver
mi amor nos sangrarán
las florecitas.

Sopa de letras

- Maíz
- Hermano
- Granito
- Eterno
- Niños
- Tristes
- Oro
- Humildes
- Amor
- Corazón
- Garra
- Cóndor
- Esperanza
- Tirano
- Ojos
- Nuevo

p	n	u	e	v	o	s	g	b	t	y	n	a
o	s	q	r	t	r	j	h	k	r	p	j	e
e	t	e	r	n	o	t	u	w	i	k	u	n
s	g	u	w	d	y	o	j	o	s	t	q	h
p	r	x	i	s	p	d	c	m	t	ñ	o	u
e	a	c	o	n	d	o	r	o	e	r	n	m
r	n	ñ	h	m	a	i	z	ñ	s	d	r	i
a	i	r	y	x	q	k	a	g	l	g	j	l
n	t	p	z	p	r	t	i	r	a	n	o	d
z	o	u	t	o	n	o	z	a	r	o	c	e
a	h	n	m	c	w	r	y	n	y	a	n	s
r	j	a	r	l	x	ñ	z	i	z	u	g	w
g	c	h	e	r	m	a	n	o	x	r	q	d

Actividades

Encontrando diferencias

Choclo

Está en la planta.

Contiene líquido.

Se consume al poco tiempo.

Es el fruto.

Se emplea para la elaboración de pastel de choclo, *ancuasho*, humita.

Maíz

Es el grano maduro.

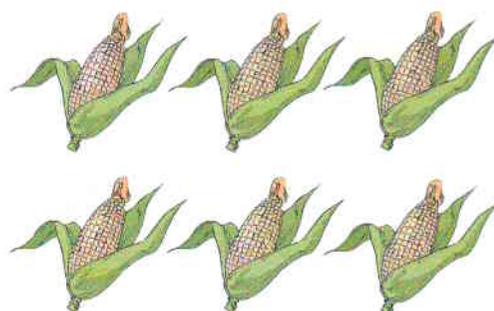
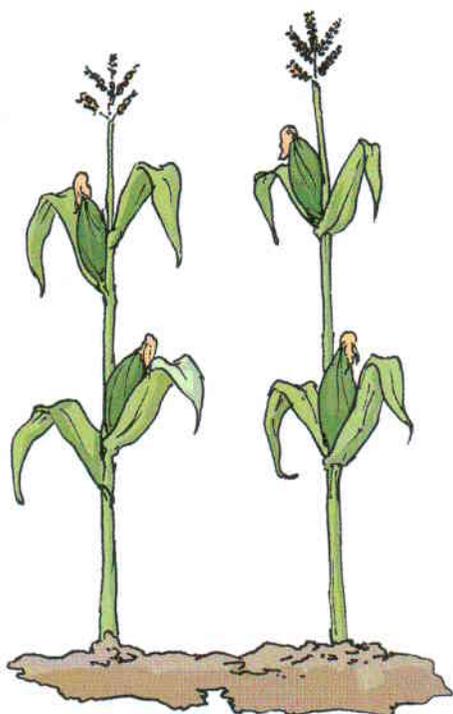
Es sólido.

Se conserva por tiempo indeterminado (porque luego de la cosecha se mantiene seco).

Es la semilla.

Se emplea para la preparación de pan de maíz, cancha, mondongo, mazamorra, sopa de maíz, tamales.

Sirve para la elaboración de engrudo.



Describimos la elaboración del plato que más nos gusta.

Cosechamos maíces

Juego para cuatro

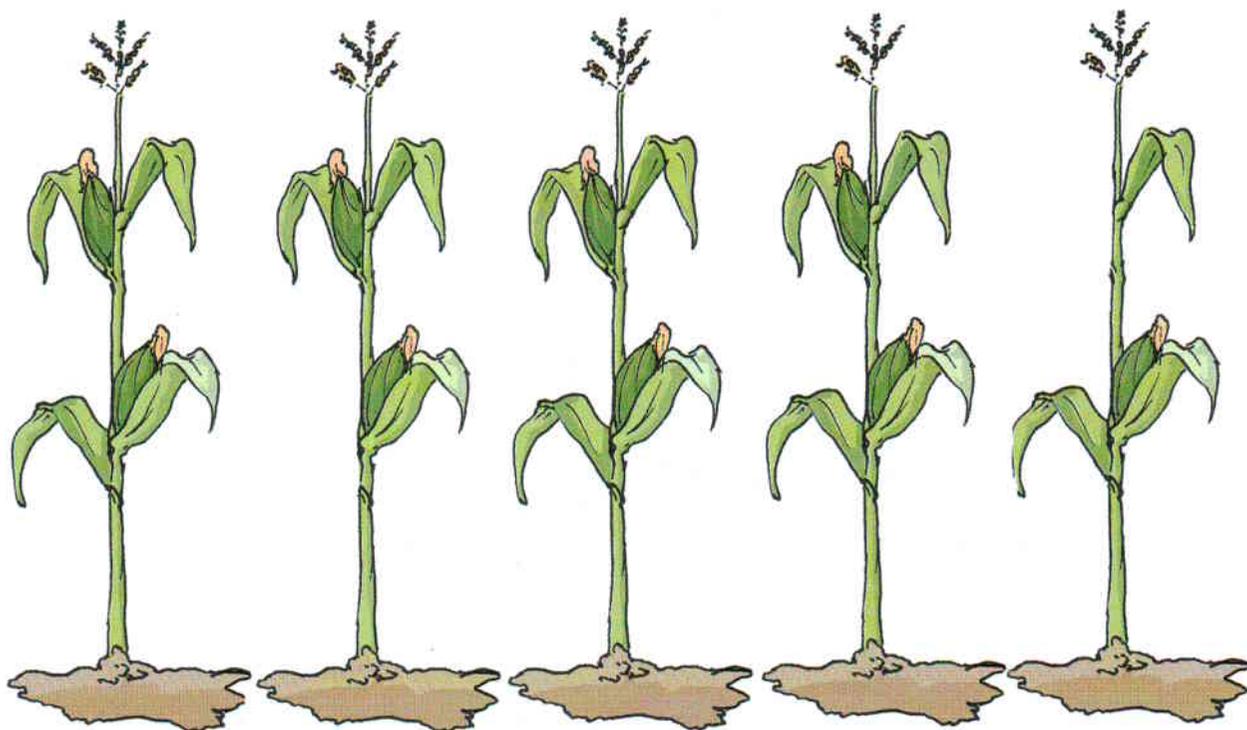
Anita	«humita»	letra A
Pedrito	«tamalito»	letra B
César	«mote»	letra C
Juanita	«canchita»	letra D

En un círculo de 50 cm de radio se colocan veintiún maíces. Los niños y niñas se ubican equidistantes del centro en forma de aspa. El juego empezará a la voz de la alumna «humita». Luego se recogerán los maíces uno por uno, acumulando cierta cantidad. Al final, ganará quien haya logrado acumular más maíces.



A divertirse

Identifica las figuras iguales y completa aquellas a las que les falta algo.



Entretención

Coloca los números correspondientes en los casilleros en blanco, al sumarlos obtendrás el resultado propuesto.

3				15
		4		20
			8	35
12	24	21	13	

Comprando maíz

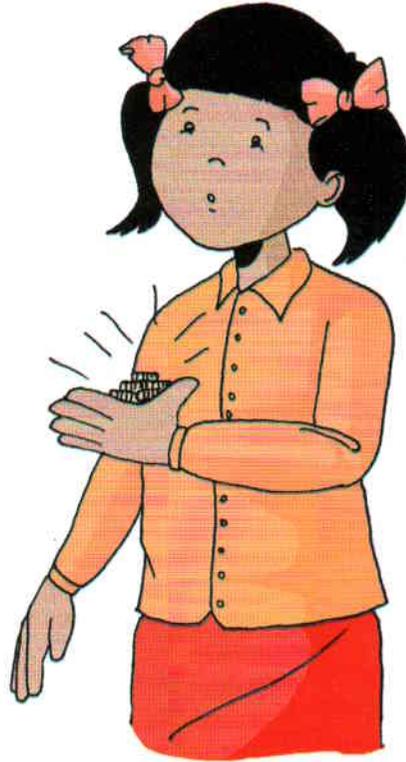


Llena el tablero

- Edson compra 1 kg de maíz palomero. Pinta los espacios de color rojo.
- Raúl compra 1 kg de maíz blanco. Pinta los espacios de color celeste.
- Juan compra 1 kg de maíz morado. Pinta los espacios de color amarillo.

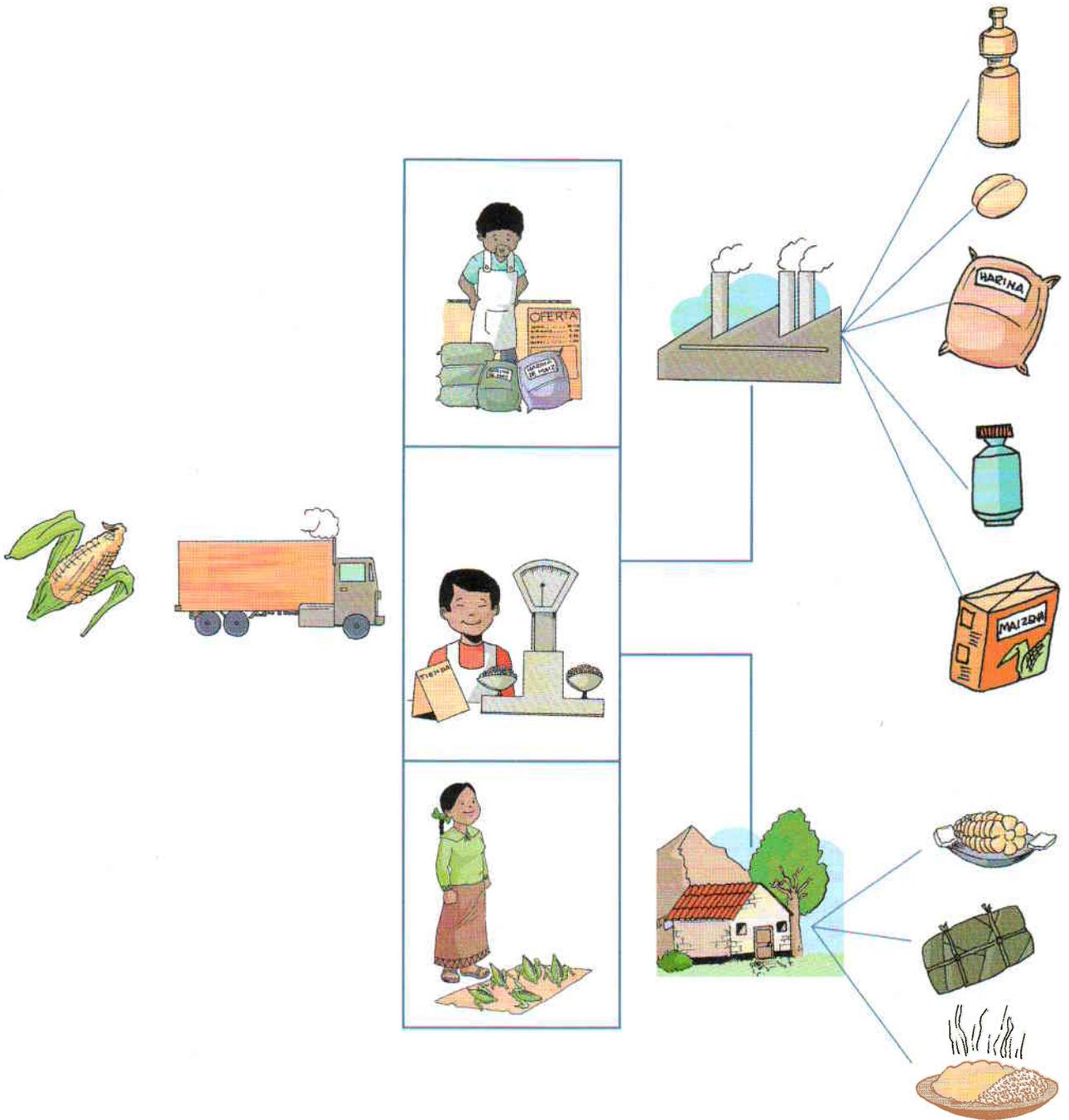
Nombre	Variedad			Precio		
	blanco	palomero	morado	1,20	1,40	1,80
Raúl						
Juan						
Edson						

María tiene S/. 2
Quizá el dinero alcanza para 1 kg de maíz palomero.
Pero María pide 1 kg de maíz blanco.
María va a la caja y paga.
Le devuelven S/. 0,80.



¿Cuánto cuesta el maíz?
Resuelve y explica por qué.

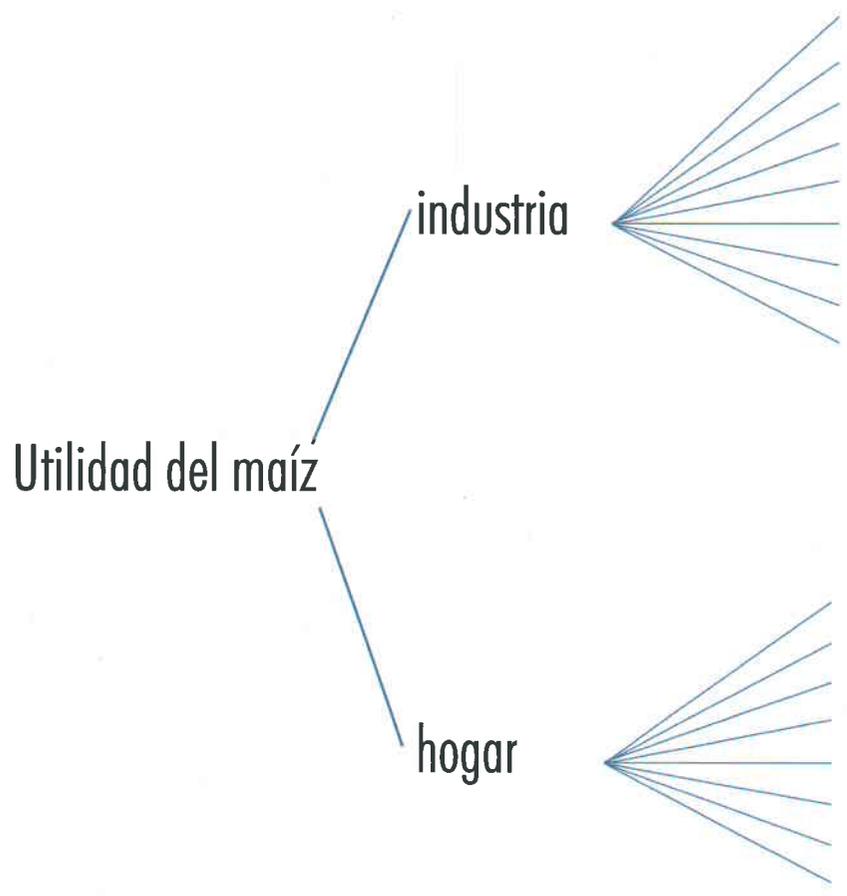
Usando maíz



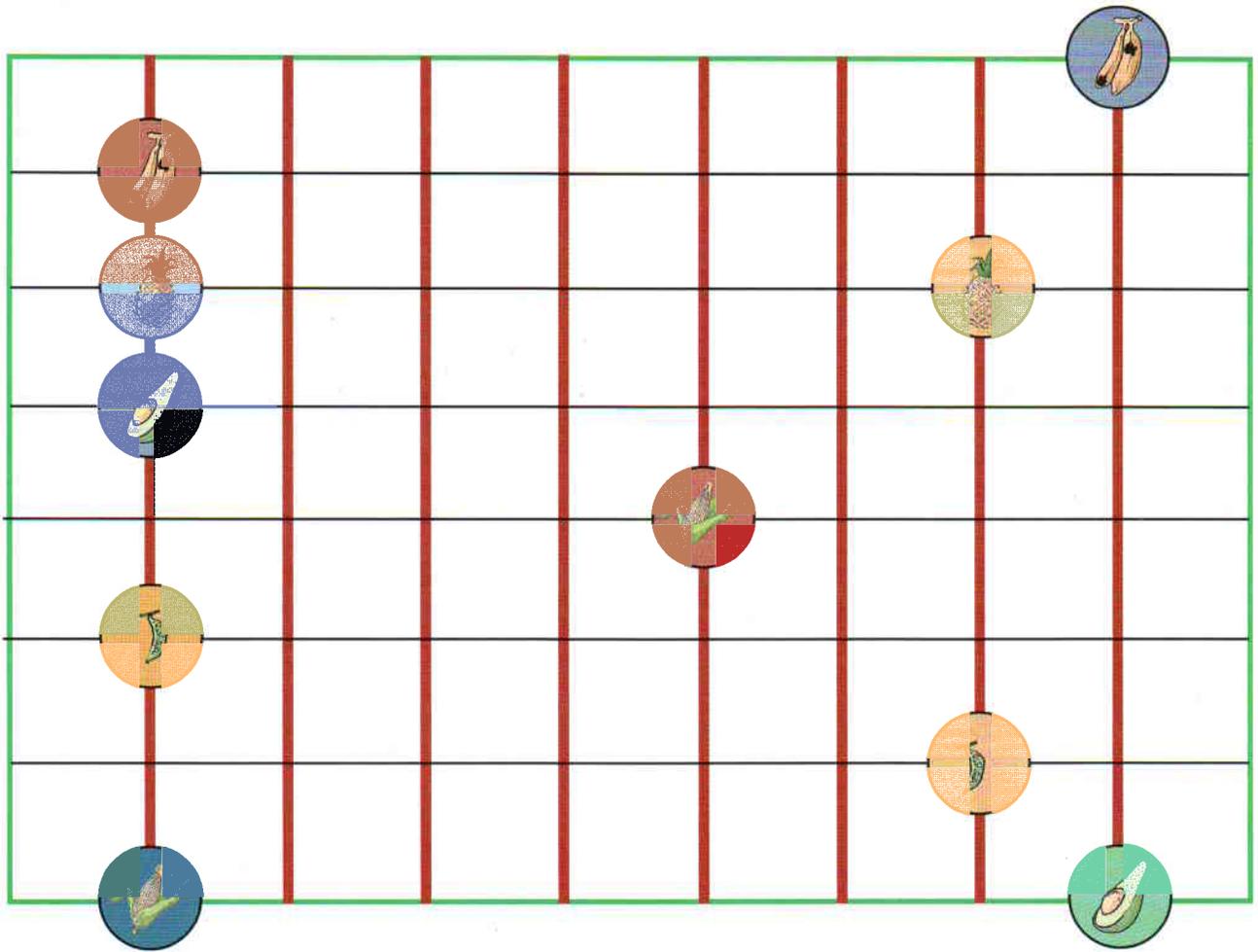
Seleccionando maíz

Agrupar las utilidades del maíz en la industria y en el hogar.

aceite - dulces - pachamanca - maicena - tamales - textiles - humitas - harina -
mondongo - antibióticos - mazamorra - panificación - sémola - cancha - jarabes
- mermeladas - panes - pasteles - mote - chicha - almidón - papeles - cosmética



Uniendo puntos



Bibliografía

B I B L I O G R A F Í A

Gonzales Alquinzones, Ubaldo. *El maíz y su conservación.*

Espinoza Soriano, Waldemar. *Los incas. Economía, Sociedad y Estado en la era del Tawantinsuyo.*

Manuales para educación agropecuaria. *Maíz.*

El diseño y diagramación de la serie de *Matemática intercultural* fueron realizados en el taller de Gabriela de Amat. ☎ 424-5702 / 332-0423. El cuidado de la edición estuvo a cargo de Diana Cornejo y Luz García. Se terminó de imprimir en julio del 2000 en los talleres de Tarea Asociación Gráfica Educativa. Pasaje María Auxiliadora 156-164, Breña. ☎ 424-8104 / 332-3229. Fax 424-1582. Lima, Perú.