

Nombre: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

## Ganado, Maíz y Coraje - Hoja de trabajo de escucha activa

Mientras escuchas la lectura de Ganado, Maíz y Coraje, responde brevemente a las preguntas. Luego, decide a qué tema o temas corresponde la pregunta y escribe el nombre del tema o temas en la línea. Los temas son: **Trabajo duro, Resolución de problemas, Respeto, Superación de la adversidad, Coraje y bondad, Aprendizaje y Amistad.**

1. ¿Cómo se comunicaban el padre de John Matsushima (el Sr. Kihei Matsushima) y el encargado de la comisión en el corral de ganado?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

2. ¿Por qué se rechazó la carga de repollos de Johnny Matsushima en el muelle?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

3. ¿Qué hizo Johnny con los repollos llenos de gusanos cuando los llevó a casa?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

4. ¿Qué hacía Kenny, el amigo de Johnny, mientras esperaba su turno en el corral de exhibición de ganado?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

5. ¿Dónde se encuentra la National Western Stock Show (Feria ganadera nacional)?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

6. ¿Qué hacía John (el mayor) durante la Segunda Guerra Mundial?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

7. ¿Cómo trataron a John y a otras personas de descendencia japonesa durante la guerra?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

8. ¿Cómo crees que se sintió John cuando la gente lo trató injustamente?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

9. ¿Cómo le ayudaron los amigos de la universidad de John durante la guerra?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

10. ¿Qué trabajo tuvo el Dr. Matsushima después de terminar la universidad?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

11. ¿Qué hizo pensar al Dr. Matsushima que a las vacas les podría gustar un desayuno caliente?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

12. ¿Qué puso el Dr. Matsushima en el desayuno caliente para las vacas?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

13. ¿Cuáles son las dos herramientas o máquinas inusuales que utilizó el Dr. Matsushima para mezclar el alimento para el ganado?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

14. ¿Cómo organizaba el Dr. Matsushima a sus alumnos, sus nombres y sus notas?

\_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

## Hoja de trabajo de la experiencia de probar el gusto los Beef Sticks (palitos de carne de res)

### Reglas:

1. Lávate las manos antes de manipular alimentos, incluso los tuyos.
2. Espera a probar hasta que todos estén listos.
3. Si no te gusta, tendrás que explicar por qué

### Preguntas que debes responder después de probarlos:

Beef Sticks for Backpacks es una organización sin ánimo de lucro que ayuda a alimentar a los niños de Colorado los fines de semana. Todos los palitos de carne de res producidos para Beef Sticks for Backpacks son elaborados en la Colorado State University por Ram Country Meats. Desde 2019 se han distribuido más de 2.5 millones de palitos.



1. Antes de hoy, he comido un beef stick (marca con un círculo tu elección)      Sí      No      No sé

2. Me gustan los beef sticks... (marca con un círculo tu elección)



¡Mucho



Un poco



No mucho

Explica tu respuesta de arriba:

---

---

3. Usa tus cinco sentidos para describir los beef sticks (los estudiantes más jóvenes pueden dibujar flechas o pulgares):

Color: \_\_\_\_\_

Textura: \_\_\_\_\_

Olor: \_\_\_\_\_

Sabor: \_\_\_\_\_

Sonido: \_\_\_\_\_

4. ¿Volverías a comer beef sticks? (marca con un círculo)      Sí      No      Tal vez

5. ¿Qué detalles notaste en el empaque del beef stick?

---

---

## Japoneses-estadounidenses en Colorado durante la Segunda Guerra Mundial

### Historia de Colorado Excursión virtual



Gracias a la colaboración entre Colorado Agriculture in the Classroom y History Colorado, nos complace ofrecer un vídeo sobre los estadounidenses de origen japonés en Colorado durante la Segunda Guerra Mundial. Gracias a Rachael Storm, Ph.D., conservadora de Empresa + Industria de History Colorado por crear este vídeo.

Se puede acceder al vídeo en el [canal de YouTube de CoalTC \(@coagclassroom\)](https://bit.ly/3CjNbwI), utilizando este enlace <https://bit.ly/3CjNbwI>, o escaneando este código



Mira el vídeo de la excursión virtual de History Colorado. Lee cada pregunta y, en una hoja de papel aparte, responde con frases completas utilizando detalles del vídeo. Revisa tus respuestas y prepárate para comentarlas con la clase.

**Piensa en:** ¿Por qué es importante recordar esta historia?

1. ¿Por qué algunos estadounidenses de origen japonés tuvieron que abandonar sus hogares durante la Segunda Guerra Mundial?
2. ¿Cómo era la vida de los estadounidenses de origen japonés que vivían en Amache, el campo de concentración de Colorado?
3. ¿Cómo intentaron los estadounidenses de origen japonés mejorar su vida mientras vivían en Amache?
4. ¿Qué hizo el gobernador Ralph Carr para ayudar a los estadounidenses de origen japonés en Colorado? ¿Por qué fue importante?
5. ¿Por qué es importante recordar lugares como Amache y las experiencias de los japoneses americanos durante la Segunda Guerra Mundial?

### TRABAJADORES FERROVIARIOS JAPONESES

c. 1900

**Sueji Matsushima** (de pie en el extremo derecho de la foto) - Abuelo del Dr. John Matsushima

Sueji Matsushima nació en la prefectura de Kumamoto, en el sur de Japón. Se fue a América en barco desde Yokohama alrededor de 1900, a la edad de 29 años, y desembarcó en Vancouver, Columbia Británica, Canadá, después de estar en el mar durante más de un mes. Desde Vancouver, se dirigió al oeste de Nebraska para trabajar en el ferrocarril Union Pacific y en los campos de remolacha azucarera. Durante los meses de invierno, después de la cosecha de la remolacha azucarera, él y sus amigos viajaban a Denver para ganar dinero extra (pequeñas cantidades de dinero extra ganadas a través de trabajos temporales o secundarios) lavando platos en restaurantes y lavando ropa en hoteles. Perdió el tren para regresar a Nebraska en su segundo o tercer viaje, y eso lo llevó a caminar hacia el norte desde Denver a lo largo del río Platte. Conoció a un trampero de pieles llamado Albert Leyner, que era un granjero que tenía una granja. Este encuentro dio lugar a una asociación de cultivos compartidos entre Sueji y el granjero, que se dedicaba principalmente al cultivo de remolacha azucarera en Lafayette, Colorado. Sueji ahorró suficiente dinero para enviar a su hijo Kihei (padre del Dr. John Matsushima) a reunirse con él, y finalmente su hijo Kihei se mudó al sur de Platteville para iniciar una granja y la compró en 1931.

Cortesía de la familia Matsushima



**Mientras ves el vídeo de History Colorado sobre los japoneses-estadounidenses que vivieron en Colorado durante la Segunda Guerra Mundial, ¡mantén los ojos atentos a esta foto!**

## Mapa del viaje de inmigración



### Marca el viaje de Sueji Matsushima

#### Paso 1. Busca Japón en el mapa

- Localiza la prefectura de Kumamoto, en el sur de Japón.
- Márcala con un punto rojo y ponle la etiqueta «Lugar de nacimiento de Sueji».

#### Paso 2. Traza su ruta de viaje a través del océano

- Traza una línea desde Kumamoto, Japón, hasta Yokohama (donde partió en barco).
- Continúa la línea hasta Vancouver, Columbia Británica, Canadá (donde desembarcó después de más de un mes en el mar).

#### Paso 3. Sigue su camino hacia EE. UU.

- Traza una línea desde Vancouver hasta el oeste de Nebraska, donde trabajó en el ferrocarril Union Pacific y en campos de remolacha azucarera.

#### Paso 4. Marca sus viajes a Colorado

- Traza una línea desde Nebraska hasta Denver, Colorado, donde trabajó en restaurantes y hoteles durante el invierno.
- Marca Denver con un punto amarillo y ponle la etiqueta «Denver - Trabajo de temporada».

#### Paso 5. Marca su viaje a lo largo del río Platte

- Cuando Sueji perdió su tren, caminó hacia el norte a lo largo del río Platte y conoció a un trampero que le ayudó a empezar a cultivar.
- Dibuja este viaje final en color café, que lleva a Lafayette, Colorado.
- Marca Lafayette con una estrella y ponle la etiqueta «Cultivo en Colorado».

### Reflexiona sobre el viaje

Responde a estas preguntas con frases completas en una hoja de papel aparte:

1. ¿Qué desafíos crees que se encontró Sueji Matsushima durante su viaje?
2. ¿Cómo crees que se sintió cuando perdió el tren y tuvo que caminar a lo largo del río Platte?
3. ¿Cómo ayudó la inmigración a dar forma a la industria agrícola de Colorado?
4. Si te mudaras hoy a un nuevo país, ¿qué tres cosas te llevarías? ¿Por qué?

### Comparte y comenta

- Cuando hayas terminado de trazar el mapa, busca a un compañero y comparen sus mapas.
- Comenta con tu compañero las respuestas a las preguntas de reflexión.
- ¡Prepárate para compartir con la clase un dato interesante que hayas aprendido!

**¡Bien hecho! ¡Has trazado un importante viaje en la historia de Colorado!**

## Explora y compara el maíz

**Objetivo:** Usa tus sentidos para observar, comparar y describir las diferencias entre los granos de maíz dentado y el maíz desmenuzado al vapor.

**Lo que necesitarás:**

- Una pequeña muestra de granos de maíz dentado
- Una pequeña muestra de maíz desmenuzado al vapor
- Toallas de papel o una bandeja para sostener las muestras
- Esta hoja de trabajo para documentar tus observaciones

**Instrucciones:**

- **Coloca tus muestras**
  - > Coloca los granos de maíz dentado en un lado de la bandeja o toalla de papel.
  - > Coloca el maíz desmenuzado al vapor en el otro lado.

• **Usa tus sentidos para comparar**

> **Vista:** Observa la forma, el tamaño y el color de cada tipo de maíz. Escribe o dibuja lo que ves en la tabla de observación.

> **Tacto:** Siente la textura de cada tipo de maíz. ¿Es lisa, rugosa, suave o dura? Anota tus respuestas.

> **Olfato:** Huele con cuidado cada tipo de maíz. ¿Tienen olor? ¿En qué se diferencian? Escríbelo.

> **Oído:** Agita suavemente un puñado de cada tipo de maíz en tu mano o en un recipiente. ¿Qué sonido hace? Describe el sonido en tu tabla.

• **Completa la tabla de observación.**

> Utiliza la tabla que aparece a continuación para anotar lo que observas de cada tipo de maíz. Escribe palabras o haz dibujos para mostrar lo que observas.

Sentido	Maíz dentado	Maíz desmenuzado al vapor
<b>Vista</b>		
<b>Tacto</b>		
<b>Olfato</b>		
<b>Oído</b>		

**Piénsalo:** En una hoja de papel aparte, responde a las siguientes preguntas después de completar tu cuadro.

1. ¿En qué se parecen los dos tipos de maíz?
2. ¿En qué se diferencian?
3. ¿Por qué crees que el maíz desmenuzado al vapor tiene un aspecto y un tacto diferentes al maíz dentado?
4. ¿Qué tipo de maíz podría ser más fácil de comer para los animales y explica por qué?

## Experimento de germinación de semillas de maíz

**Partes de un grano de maíz**

La semilla de maíz (grano) se compone de cuatro partes principales: el **endospermo**, el **pericarpio**, el **germen** y el **pedicelo**, también conocido como la punta. Cada parte desempeña un papel importante en el crecimiento de la semilla. El endospermo constituye la mayor parte del peso seco del grano y proporciona la fuente de energía para la semilla. El pericarpio es la capa dura y externa que protege el grano tanto antes como después de la siembra. El germen es el embrión vivo del grano de maíz. Contiene información genética, vitaminas y minerales que el grano necesita para crecer. La punta es donde el grano se une al elote (mazorca) y es la principal vía de entrada al grano para el agua y los nutrientes.

Los **híbridos** de maíz, producidos mediante el cruce de diferentes variedades, se han desarrollado para crecer bien en diversas condiciones y lugares del mundo.

Los agricultores no guardan semillas de plantas de maíz híbrido para plantar al año siguiente por varias razones. En primer lugar, las empresas de semillas tienen normas especiales que hacen ilegal guardar y replantar semillas híbridas.

En segundo lugar, el maíz híbrido se obtiene cruzando dos plantas parentales para crear semillas con rasgos especiales que ayudan a las plantas a crecer mejor. Estas semillas de primera generación se denominan semillas F1.

Si plantas semillas de plantas F1, la siguiente generación (F2) no crecerá tan bien porque las plantas no tendrán los mismos rasgos fuertes. Esto significa que no producirán tanto maíz ni tendrán el mismo rendimiento.

¡Exploremos cómo los granos de maíz se convierten en plantas! Observarás la diferencia entre el maíz dentado y el maíz desmenuzado al vapor en un sencillo experimento de germinación.

### Lo que necesitarás

- 2-3 granos de maíz dentado
- 2-3 granos de maíz desmenuzado al vapor
- 1 toalla de papel húmeda
- 1 bolsa pequeña con cierre
- Un marcador para etiquetar la bolsa

### Pasos

1. Etiqueta el exterior de la bolsa con cierre. En un lado, escribe Maíz dentado, en el otro lado escribe Maíz desmenuzado al vapor.
2. Dobra la toalla de papel húmeda y colócala dentro de la bolsa con cierre.
3. Coloca los granos de maíz dentado y maíz desmenuzado al vapor dentro de la bolsa ziplock en cada lado etiquetado.
4. Coloca la bolsa en un lugar cálido y soleado, como el alféizar de una ventana. Las semillas de maíz necesitan una temperatura de al menos 50° (10° C) para germinar.
5. Comprueba los granos una vez a la semana durante tres semanas. Busca signos de crecimiento como brotes o raíces. Anota tus observaciones en la siguiente tabla.

Semana	Maíz dentado: ¿Qué es lo que ves?	Maíz desmenuzado al vapor: ¿Qué es lo que ves?
Semana 1		
Semana 2		
Semana 3		

**¿Qué tipo de maíz creció mejor? ¿Por qué crees que sucedió eso?**

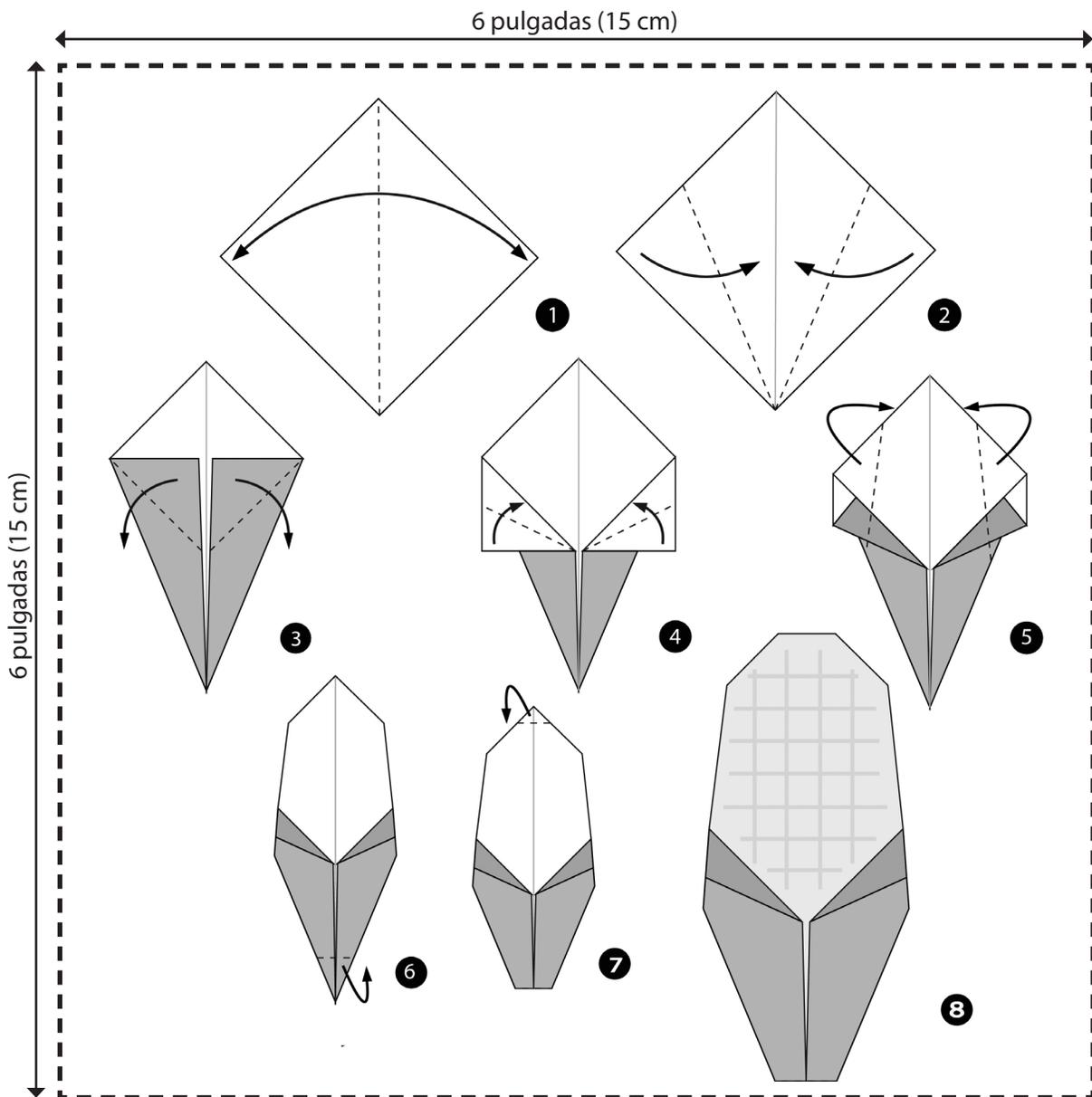
# Origami de maíz

## *Ganado, maíz y coraje: la historia del Story of Dr. John Matsushima*

La familia del Dr. Matsushima celebra su herencia japonesa haciendo origami por diversión. A continuación se muestra un cuadrado que puedes doblar en una espiga de maíz realista con solo unos sencillos pasos.

El origami es el arte de doblar papel para hacer formas y objetos que se parecen a cosas de la vida real. La palabra «origami» proviene de palabras japonesas que significan «doblar» (oru) y «papel» (kami). La mayoría de los origamis utilizan solo una hoja de papel cuadrada. Mucha gente cree que el origami se inventó en Japón hace unos mil años, pero puede que haya comenzado en China. Nadie lo sabe con certeza.

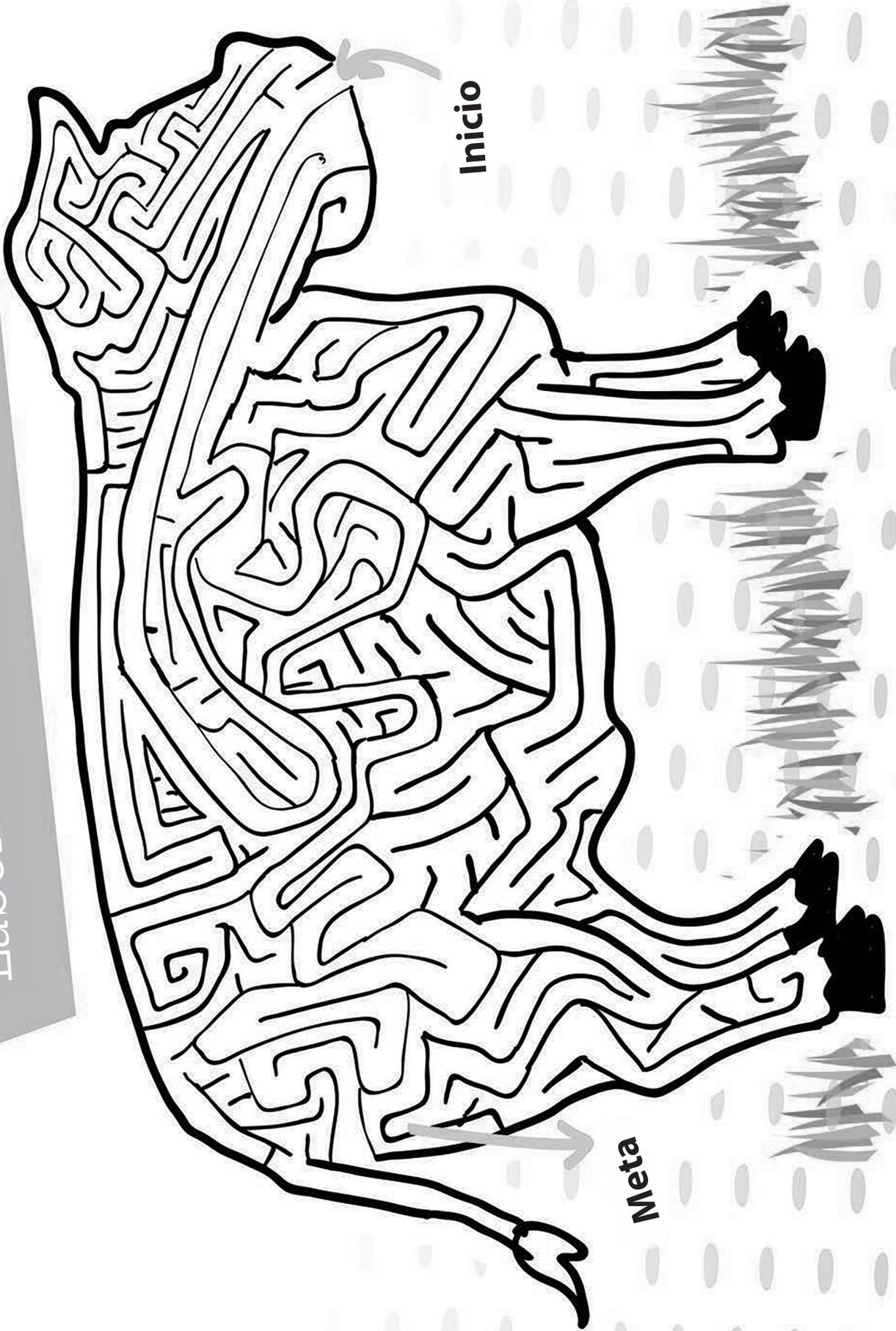
Con papel blanco, traza y recorta un cuadrado de papel de 6 pulgadas por 6 pulgadas. El cuadrado punteado de abajo está a escala, lo que significa que mide 6 pulgadas por 6 pulgadas. Sigue las instrucciones de plegado para hacer tu propia espiga de maíz de origami. Después de doblar, colorea las hojas (las hojas verdes alrededor de la espiga de maíz) de verde y la espiga de maíz de amarillo. Incluso puedes dibujar líneas para mostrar los granos de maíz. ¡Y ya está!



Nombre: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

# Laberinto de Pasto y Vaca



Nombre: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

## Sopa de Letras de Vocabulario de Ganado, Maíz y Valentía

V P E H E Z M F M F L T X U Q O J Y P R U  
E H E P C O M P R A D O R D E G A N A D O  
J E Q U I P O D E E V A L U A C I Ó N C A  
T P Q X A H W Y N O V I L L A H U V H L K  
Y R C O R R A L D E E N G O R D E I C N B  
R R U E D O D E E X H I B I C I Ó N I O F  
U E C J Q M H N O R I Z Z A P A T E R O R  
M F F A H E V O L U C I Ó N X Y H V P U C  
I E D A G E N T E C O M I S I O N I S T A  
A E U K C C R C O R R A L D E G A N A D O  
N U B S S I T E G A E F J P E R A V A T Z  
T O I K K S O U F E L V X K N V T F G Y D  
E D V Z P A R U K O N M L S S B L C R N Y  
S R D I F M O E S U R J I D I P Y C I U R  
K V R O L P A P G V D D B R L D I Y C T G  
S I B A C L O Í T T J N J Z A C L G U R A  
U C U F I C O U Z P E A L B D N D T L I N  
E Q E R U C T O H V Y I W M O Q T Q T C A  
M A Í Z E N H O J U E L A F O K S E U I D  
D Y G A N A D O D E C A R N E P E T R Ó O  
J I K W V Z M P C R V N U D F B J V A N L  
B J N A B S C M H O F S D I E Z V E C E S  
C U W I N F A M I A F G W V A L E N T Í A  
R F I W A A L C O T U O W E A O G S P B A

almirante

agente comisionista

novilla

comprador  
de ganado

novillo

agricultura

maíz

Hereford

corral de ganado

ganado de carne

valentía

infamia

nutrición

diez veces

toro

evolución

equipo de  
evaluación

rumiantes

eructo

corral de engorde

ruedo de exhibición

zapatero

maíz en hojuela

ganado

ensilado

Name: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

## Emparejamiento de Vocabulario de Ganado, Maíz, y Valentía

Lee cada definición con atención y elige la palabra correcta de la lista en la parte inferior. Escribe la palabra correspondiente en el espacio en blanco junto a cada número. ¡Revisa tus respuestas cuando termines!

- \_\_\_\_\_ 1. La ciencia o práctica de la agricultura, incluyendo el cultivo del suelo para el crecimiento de cultivos y la cría de animales para proporcionar alimentos, lana y otros productos.
- \_\_\_\_\_ 2. Ganado criado principalmente por su carne. Comen plantas como pasto y maíz, que sus cuerpos convierten en músculo. Este músculo se convierte en la carne que consumimos. El ganado es alimentado y cuidado cuidadosamente hasta que crece lo suficiente para ser enviado al mercado y procesado en carne.
- \_\_\_\_\_ 3. Un ruido fuerte que hace el ganado cuando se produce gas durante el proceso de fermentación en su rumen como parte de la digestión.
- \_\_\_\_\_ 4. Una persona que ayuda a comprar y vender ganado en mercados de ganado.
- \_\_\_\_\_ 5. Un tipo de grano que crece en plantas altas, usado frecuentemente como alimento tanto para personas como para animales.
- \_\_\_\_\_ 6. La habilidad de hacer algo que da miedo o es difícil.
- \_\_\_\_\_ 7. El cambio y desarrollo gradual de algo con el tiempo.
- \_\_\_\_\_ 8. Un lugar donde el ganado es alimentado para crecer antes de ser vendido como carne.
- \_\_\_\_\_ 9. Maíz que ha sido calentado y aplanado para que los animales lo coman.
- \_\_\_\_\_ 10. Ser famoso por algo malo o vergonzoso.
- \_\_\_\_\_ 11. Un grupo de personas que evalúa (o juzga) la calidad de los animales en competencias.
- \_\_\_\_\_ 12. Una persona que compra animales de granja, generalmente para venderlos más tarde o enviarlos a otra granja o mercado.
- \_\_\_\_\_ 13. El proceso de comer alimentos y utilizarlos para el crecimiento y la salud.
- \_\_\_\_\_ 14. Un animal que tiene una serie de compartimentos estomacales y rumia su comida para digerir la celulosa de las plantas.
- \_\_\_\_\_ 15. Hierba u otras plantas verdes que se cortan y almacenan en condiciones herméticas para alimentar a los animales.

rumiantes

ganado de carne

maíz en hojuela

agente comisionista

infamia

comprador de ganado

corral de engorde

agricultura

eructo

nutrición:

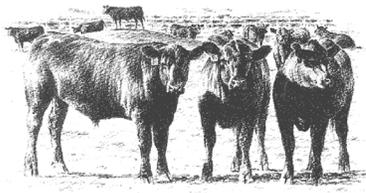
maíz

valentía

ensilado

equipo de evaluación

evolución



Etapa del ciclo de vida vacuna:

El animal come:

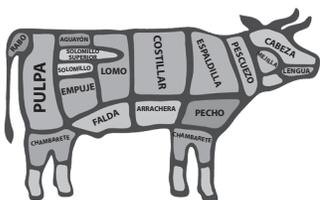


Etapa del ciclo de vida vacuna:



Etapa del ciclo de vida vacuna:

El animal come



Etapa del ciclo de vida vacuna:



Etapa del ciclo de vida vacuna:

El animal come

Nombre: \_\_\_\_\_

## El ciclo de vida de un animal de carne de vacuno (res)

**Instrucciones:** Lee atentamente las descripciones de las cinco etapas del ciclo de vida de la carne de vacuno. En los espacios en blanco que se proporcionan debajo de cada imagen, escribe el nombre de la etapa del ciclo de vida de la carne de vacuno que coincida con las descripciones de la página. A continuación, escribe lo que come el animal durante las tres etapas donde se indica. Utiliza lo que has aprendido del texto para ayudarte a decidir.

### Etapa 1: Vaca-ternero

- **What Happens:** Las vacas dan a luz a terneros, normalmente una vez al año, en un entorno natural como un pasto o un establo de parto. Los terneros permanecen con sus madres y beben leche para alimentarse mientras aprenden a pastar en la hierba.
- **Cómo los cuidan los humanos:** Los ganaderos controlan de cerca la salud de las vacas y las crías, especialmente durante la época de parto. Se aseguran de que las vacas tengan suficiente comida, agua y refugio, y les proporcionan atención veterinaria si es necesario. También revisan los pastos para asegurarse de que haya suficiente hierba y no haya peligros.

### Etapa 2: Recría

- **Qué sucede:** Los terneros son destetados de sus madres, generalmente a los 6-8 meses de edad. Son trasladados a instalaciones de recría o pastos donde continúan creciendo comiendo pasto, heno y, a veces, otros forrajes.
- **Cómo los cuidan los humanos:** Los granjeros gestionan cuidadosamente la transición de los terneros al destete proporcionándoles agua limpia, una nutrición equilibrada y vacunas para mantenerlos sanos. Trabajan para reducir el estrés durante este tiempo manejando a los animales con calma y asegurándose de que se sientan cómodos en su nuevo entorno.

### Etapa 3: Corral de engorde

- **Qué ocurre:** El ganado se traslada a corrales de engorde, donde se les alimenta con una dieta cuidadosamente equilibrada que puede incluir cereales, como maíz, junto con heno, ensilado y otros nutrientes. Esto les ayuda a crecer hasta alcanzar el peso de mercado de manera eficiente.
- **Cómo los cuidan los humanos:** Los operadores de los corrales de engorde proporcionan un entorno limpio y seguro, con acceso constante a comida y agua. Los nutricionistas desarrollan dietas especiales adaptadas a las necesidades del ganado, y los veterinarios revisan a los animales regularmente para asegurarse de que se mantienen sanos. El ganado se aloja en corrales con espacio para moverse, y su bienestar es una prioridad absoluta.

### Etapa 4: Planta de procesamiento y empaque

- **Qué ocurre:** Cuando el ganado alcanza el peso de mercado (alrededor de los 18-24 meses de edad), se transporta a plantas de procesamiento reguladas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Aquí, la carne de vacuno se procesa en los cortes de carne que la gente compra en las tiendas o restaurantes.
- **Cómo los cuidan los humanos:** El transporte se gestiona para minimizar el estrés, con operarios de ganado formados en prácticas de manejo humanitario de animales. En la planta de procesamiento, los inspectores federales se aseguran de que los animales sean tratados de forma ética y de que la carne sea apta para el consumo.

### Etapa 5: Consumidores

- **Qué sucede:** La gente compra carne de vacuno en tiendas de abarrotes, mercados de agricultores o restaurantes. La carne de vacuno se disfruta en las comidas como parte de una dieta sana y equilibrada.
- **Cómo los cuidan los humanos:** Los consumidores contribuyen almacenando, preparando y cocinando la carne de vacuno de forma segura. También apoyan las prácticas sostenibles al conocer el origen de sus alimentos.

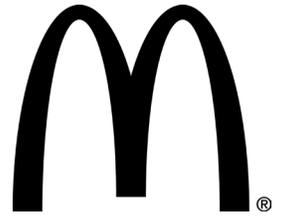
**Reflexiona y piensa:** Responde a las siguientes preguntas de reflexión en el reverso o en tu cuaderno:

1. ¿Por qué es importante cuidar del ganado durante cada etapa de su ciclo de vida?
2. ¿Cómo se relaciona cada etapa con los alimentos que comes?

Nombre: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

## Del rancho al restaurante: el viaje de una hamburguesa de McDonald's

**Objetivo:** ¡Aprende cómo la carne de vacuno va de la granja a tu comida favorita de McDonald's a través de la lectura, la resolución de problemas y la escritura!



### Parte 1: Leer y aprender

¿Sabías que McDonald's compra más carne de vacuno que cualquier otro restaurante del mundo? Solo en Estados Unidos, McDonald's vende alrededor de ¡63 millones de hamburguesas cada semana! ¡Eso es mucha carne! McDonald's trabaja con ganaderos y agricultores de todo el país para asegurarse de que su carne de vacuno procede de fuentes responsables. En Colorado, McDonald's compró 26 millones de libras de carne de vacuno el año pasado, ayudando a apoyar a los ganaderos locales y a la industria de la carne de vacuno.

Una vez que se cría el ganado, la carne se procesa, se forma en hamburguesas y se envía a los restaurantes McDonald's. La empresa garantiza altos estándares de calidad en materia de seguridad alimentaria, sostenibilidad y bienestar animal. De hecho, el 98.8 % de la carne de vacuno de McDonald's en 2023 procedía de cadenas de suministro libres de deforestación, lo que significa que la carne se obtiene de una manera que ayuda a proteger el medio ambiente.

### Parte 2: Actividad: ¡Pon los pasos en orden!

A continuación se muestran los pasos que sigue la carne de vacuno para convertirse en una hamburguesa de McDonald's. ¡Nómbralos en el orden correcto (1-6)!

- \_\_\_\_\_ Las hamburguesas de carne de vacuno se asan y se sirven en los restaurantes McDonald's.
- \_\_\_\_\_ Los ganaderos crían ganado, proporcionándoles comida, agua y cuidados.
- \_\_\_\_\_ McDonald's compra la carne de vacuno y se asegura de que cumple con altos estándares de calidad.
- \_\_\_\_\_ La carne de vacuno se procesa, se le da forma de hamburguesa y se envasa.
- \_\_\_\_\_ Las hamburguesas se transportan a los establecimientos de McDonald's de todo el país.
- \_\_\_\_\_ El ganado se lleva a las plantas de procesamiento donde se prepara la carne de vacuno.

### Parte 3: Matemáticas en la industria cárnica

¡Resuelve estos problemas matemáticos de la industria cárnica del mundo real!

**1. 1. McDonald's vende unos 63 millones de hamburguesas a la semana.** ¿Cuántas hamburguesas son al día? (Asume que hay 7 días en una semana).

**2. Un animal de carne de vacuno proporciona unas 450 libras de carne.** Si McDonald's compró 26 millones de libras de carne de vacuno en Colorado el año pasado, ¿de cuántos bovinos procedía esa carne?(Redondea al número entero más cercano).

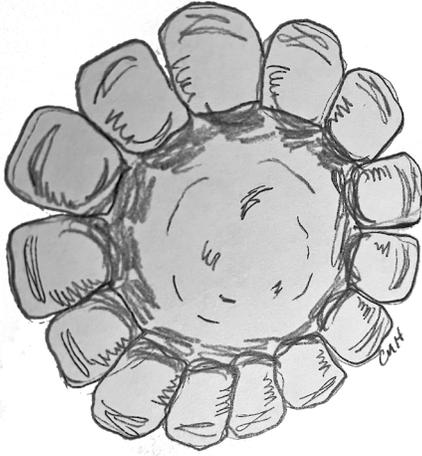
**3. Si una Quarter Pounder utiliza  $\frac{1}{4}$  de libra de carne de vacuno,** ¿cuántas Quarter Pounders se pueden hacer con 1000 libras de carne de vacuno?

### Parte 4: Desafío de escritura: El viaje de una hamburguesa

Imagina que eres una hamburguesa que viaja desde un rancho hasta un restaurante McDonald's. ¡Escribe en una hoja de papel aparte una breve historia sobre tu viaje!

## Maíz: ¡por dentro y por fuera!

### Sección transversal de un elote (mazorca de maíz)



El maíz es uno de los cultivos más importantes de Colorado y de todo Estados Unidos. Se utiliza para la alimentación humana y animal, como combustible y para muchos otros productos. ¡Exploremos cómo es el maíz por dentro y por fuera!

Observa las dos imágenes detenidamente. La primera imagen muestra una sección transversal de un elote (mazorca de maíz). La segunda imagen muestra un elote entero (mazorca) con algunas hojas retiradas.

1. ¿Por qué crees que los granos están dispuestos en filas ordenadas en toda el elote? ¿Cómo ayuda esto a la planta?

---

2. Los agricultores cultivan diferentes tipos de maíz. El maíz de campo o maíz dentado constituye el 99% de todo el maíz cultivado en EE. UU. Tiene muchos usos, como alimento para animales, combustible, plásticos, almidón de maíz y mucho más. Otros tipos de maíz son el maíz dulce, el maíz palomero y el maíz blanco y especializado. ¿De qué formas has comido maíz?

---

3. Imagina que eres un científico que estudia el maíz. ¿Qué te gustaría aprender sobre el maíz? Escribe una pregunta.

---

4. Cuenta el número de granos que crecen alrededor del centro del elote (mazorca), llamada espiga, en la ilustración de la sección transversal.

---

5. Cada elote entero tiene unas 50 hileras de maíz que crecen hacia arriba y hacia abajo. Multiplica 50 hileras por el número de granos por hilera que contaste en la pregunta 4 para obtener el número total de granos por elote.

---

6. La mayoría de las plantas de maíz producen 2 elotes. Usa tu respuesta en la pregunta 5 para calcular cuántos granos de maíz podría producir una planta de maíz.

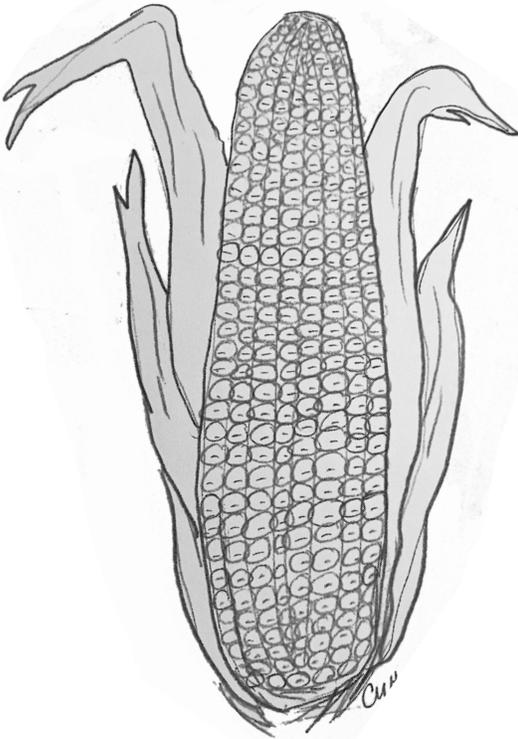
---

7. El maíz tarda entre 90 y 120 días en crecer desde que se siembra hasta que alcanza la madurez. Si un agricultor planta maíz el 1 de mayo, ¿cuál es la fecha de cosecha más temprana y más tardía posible?

a. Fecha de cosecha más temprana: \_\_\_\_\_

b. Fecha de cosecha más tardía: \_\_\_\_\_

### Mazorca de maíz entera



ALIMENTANDO  
A LOS NIÑOS  
DE COLORADO



Elaborado con  
carne de vacuno de  
primera calidad



Ingredientes: carne de vacuno,  
almidón de papa, agua, sal, ácido  
citríco, especias, ajo granulado,  
eritorbato de sodio, agua de sodio

#### Datos de nutrición

1 porción por envase  
Tamaño de la porción 1 OZ (28g)

Cantidad por porción	
<b>Calorías</b>	<b>100</b>
	% Valor Diario*
<b>Grasa total</b> 7g	9%
Grasa saturada 9g	15%
Grasa trans 0g	
<b>Colesterol</b> 25mg	8%
<b>Sodio</b> 310mg	13%
<b>Carbohidrato total</b> 1g	0%
Fibra dietética 0g	0%
Total de azúcares 0g	
Incluye 0g de azúcares añadidos	0%
<b>Proteína</b> 8g	
Vitamina D 0mcg	0%
Calcio 4mg	0%
Hierro 1mg	6%
Potasio 128mg	2%

\*El % Valor Diario indica la contribución de un nutriente en una porción de alimento a la dieta diaria. Se utilizan 2000 calorías diarias como referencia para el asesoramiento nutricional general.

Beef Bank of Colorado  
Johnstown, CO 80534



PESO NETO 1 OZ (28g)

Beef Sticks for Backpacks es una organización sin ánimo de lucro que ayuda a alimentar a los niños de Colorado los fines de semana. Todos los palitos de carne producidos para Beef Sticks for Backpacks son elaborados en Colorado State University por Ram Country Meats. Desde 2019 se han distribuido más de 2.5 millones de palitos.

Nombre: \_\_\_\_\_

## ¡Beef Sticks (Palitos de carne) y nutrición!

Los beef sticks son un gran bocadillo que proporciona proteínas y energía. ¡Echemos un vistazo más de cerca a la etiqueta para saber qué contienen!

### 1. Mira la etiqueta de los Beef Sticks. Encuentra las respuestas a estas preguntas leyendo la etiqueta:

- ¿Cuántas calorías tiene un beef stick? \_\_\_\_\_
- ¿Cuántos gramos de proteína tiene un beef stick? \_\_\_\_\_
- ¿Cuál es el contenido total de grasa en un beef stick? \_\_\_\_\_
- ¿Cuánto sodio hay en un beef stick? \_\_\_\_\_
- ¿Qué minerales puedes encontrar en la etiqueta?

Marca con un círculo todas las respuestas que correspondan: Calcio Hierro Potasio Magnesio

### 2. ¡Hora de matemáticas! Resuelve estos problemas matemáticos de beef stick:

- Si te comes 3 beef sticks, ¿cuántos gramos de proteína consumirás?  
\_\_\_\_\_

- Si un estudiante se come 2 beef sticks, ¿cuántas calorías totales son?  
\_\_\_\_\_

- Si una clase de 20 estudiantes se come 1 beef stick cada uno, ¿cuántos gramos de proteína en total consumirán?  
\_\_\_\_\_

### 3. Ciencia y salud

- ¿Por qué son importantes las proteínas para nuestro organismo?  
\_\_\_\_\_

- ¿Qué otros alimentos puedes comer para obtener proteínas? Enumera tres ejemplos.  
\_\_\_\_\_

- La etiqueta dice que este beef stick está «elaborado con carne de vacuno de primera calidad». ¿De dónde procede la carne de vacuno?  
\_\_\_\_\_

### 4. Desafío de escritura. Imagina que eres un ganadero de Colorado.

Escribe dos o tres frases explicando por qué la carne de vacuno es importante para los agricultores y ganaderos de nuestro estado.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Clave de Respuestas

### Sopa de Letras de Vocabulario de Ganado, Maíz y Valentía

				C	O	M	P	R	A	D	O	R	D	E	G	A	N	A	D	O	
	E	Q	U	I	P	O	D	E	E	V	A	L	U	A	C	I	Ó	N			
								N	O	V	I	L	L	A							
		C	O	R	R	A	L	D	E	E	N	G	O	R	D	E					
R	R	U	E	D	O	D	E	E	X	H	I	B	I	C	I	Ó	N				
U												Z	A	P	A	T	E	R	O		
M				H	E	V	O	L	U	C	I	Ó	N								
I			A	G	E	N	T	E	C	O	M	I	S	I	O	N	I	S	T	A	
A						R	C	O	R	R	A	L	D	E	G	A	N	A	D	O	
N						T	E		A					E				A			
T	O					O		F		L				N				G			
E		V				R			O		M			S				R	N		
S			I		M	O				R		I		I				I	U		
				L		A				D		R	L					C	T		
					L		Í							A				U	R		
						O		Z						D	N			L	I		
		E	R	U	C	T	O							O		T		T	C		
M	A	Í	Z	E	N	H	O	J	U	E	L	A					E	U	I		
		G	A	N	A	D	O	D	E	C	A	R	N	E				R	Ó		
																		A	N		
												D	I	E	Z	V	E	C	E	S	
			I	N	F	A	M	I	A					V	A	L	E	N	T	Í	A

- |                 |                     |                      |                     |                  |
|-----------------|---------------------|----------------------|---------------------|------------------|
| almirante       | agente comisionista | novilla              | comprador de ganado | novillo          |
| agricultura     | maíz                | Hereford             | de ganado           | corral de ganado |
| ganado de carne | valentía            | infamia              | nutrición           | diez veces       |
| toro            | evolución           | equipo de evaluación | rumiantes           |                  |
| eructo          | corral de engorde   | ganado               | ruedo de exhibición |                  |
| zapatero        | maíz en hojuela     |                      | ensilado            |                  |