



UGEL N° 04

AGEBRE

CON VOCACIÓN, ARTICULACIÓN E INNOVACIÓN  
CONSTRUIREMOS ESCUELAS DE LA CONFIANZA

# Leemos Expresamos Aprendemos PRIMARIA

SEMANA N° 10

Del 10 al 16 de junio



IV CICLO  
3° - 4° GRADO

2024

## El maíz amiláceo

El maíz amiláceo es uno de los principales alimentos de la zona andina del Perú y un cultivo muy importante para la economía de las familias, después de la papa. Es conocido también como maíz choclero.

La planta de maíz amiláceo está formada por la raíz, el tallo, las hojas y la mazorca; esta última parte es el fruto comestible que tiene una coronta o tusa sobre la cual crecen los granos harinosos, grandes y suaves.

Para sembrar el maíz amiláceo se recomienda rastillar y surcar todo el terreno con el fin de que quede suelto y reciba fácilmente el agua, sin encharcamientos. Cuando el terreno ya está preparado, se siembran en los surcos las semillas de maíz a la profundidad de cinco centímetros y se tapa con tierra para su germinación.

El maíz amiláceo es considerado un alimento muy energético y rico en nutrientes que favorecen la buena digestión.

*Tomado del Texto escolar de Comunicación 4 – Primaria multigrado 2023*



LUEGO DE LEER RESPONDE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

- 1. ¿Después de la papa, cuál es el alimento es más importante en la zona andina?**
  - a) El maíz morado.
  - b) El maíz amiláceo.
  - c) El maíz andino.
  
- 2. ¿Cuál es la parte comestible de la planta de maíz amiláceo?**
  - a) Las hojas.
  - b) El tallo.
  - c) La mazorca.
  
- 3. Según el texto ¿Qué significa encharcamiento?**
  - a) Que no tiene agua.
  - b) Que hay agua estancada.
  - c) Que no hay charcos.
  
- 4. ¿Qué sucedería si siembro el maíz amiláceo en lugares donde hay charcos de agua?**
  - a) Se podrían podrir las semillas por la cantidad de agua.
  - b) Germinarán más rápido las semillas ya que hay agua.
  - c) Se las comerán las aves de todas maneras.
  
- 5. ¿Por qué creen que se conoce al maíz amiláceo como maíz choclero?**
  - a) Porque se comen como cancha cuando se secan los granos.
  - b) Porque tienen muchas mazorcas.
  - c) Porque sus granos grandes y suaves lo hacen preferido para comerlo como choclo.