

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO N° 1

Escuela: 12 de agosto CUE 700034400

Docente/s: Gabriel Ángel Muñoz, Jorge Caballero, Sidanelia Martínez, Giselle Carballo, Jérica Diaz.

Grado: 5G

Turno: Tarde

Ciclo: Segundo

Área/s: Ciencias Naturales, Tecnología

Título de la propuesta: " De nuestra tierra"

Contenidos:

* Ciencias Naturales: Clasificación de los animales de ambientes acuáticos. Clasificación de los animales según el ambiente que habitan. Funciones de nutrición en el hombre sus principales estructuras. El reconocimiento de la acción disolvente del agua. El reconocimiento de la importancia de la alimentación para la salud, en base a la composición de los alimentos.

* Tecnología: Identificación de las etapas en los procesos productivos.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- ✓ Distingue alimentos saludables y no saludables.
- ✓ Diferencia animales acuáticos vertebrados de invertebrados.
- ✓ Identifica los órganos del sistema digestivo.
- ✓ Relaciona al agua con su acción disolvente de otras sustancias.
- ✓ Clasifica alimentos según su origen.
- ✓ Analiza el modo en que se realiza la secuencia de un proceso productivo.

Desafío: Elaborar una comida tradicional de Argentina acompañada de un texto referido al alimento realizado.

Actividades:

Día 1 Área: Ciencias Naturales

1 Escribe una lista de alimentos saludables y no saludables.

2 Lee y ubica los conceptos en su lugar correcto dentro de las oraciones.

esqueleto interno

columna vertebral

no tienen un esqueleto interno

los peces y los anfibios

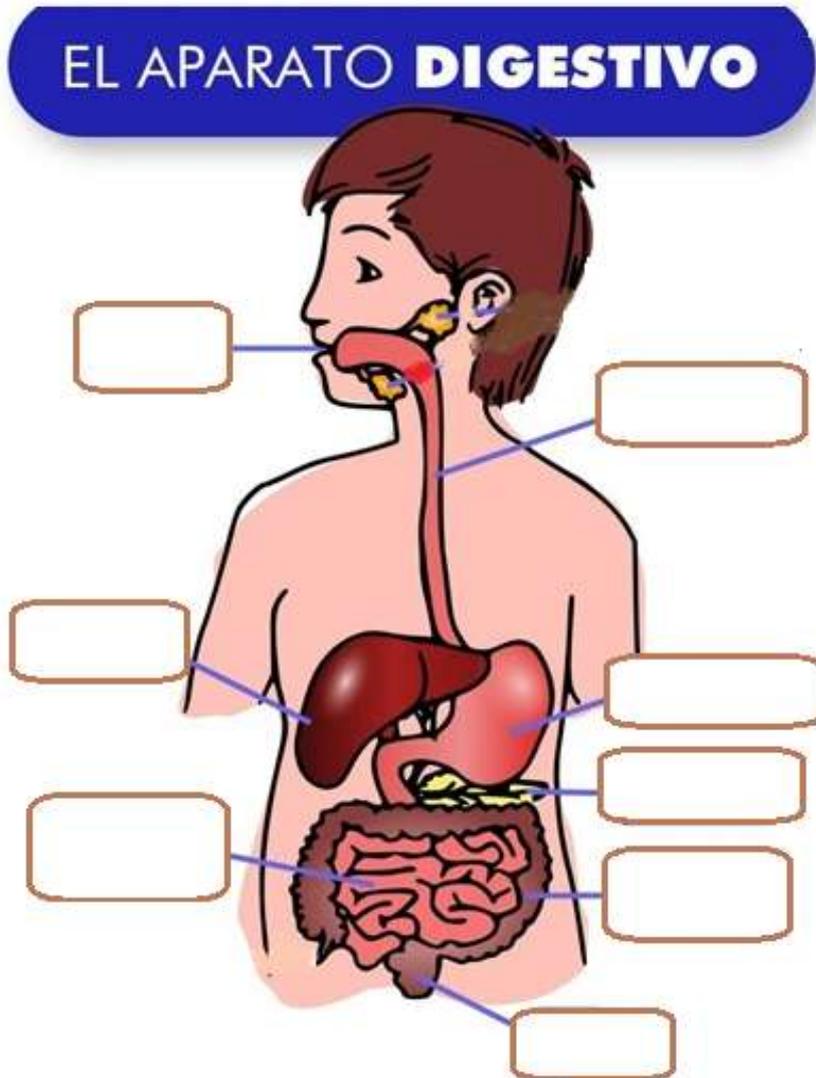
caracoles, pulpos, estrellas de mar

Los vertebrados acuáticos tienen.....con.....como por ejemplo

Los invertebrados acuáticos.....como por ejemplo

Docentes responsables: Gabriel Ángel Muñoz, Jorge Caballero, Sidanelia Martínez, Giselle Carballo, Jérica Diaz.

3 Completa el sistema digestivo colocando el nombre de los órganos y glándulas en los casilleros.



4 Coloca x en la opción correcta.

¿Porqué se dice que el agua es el "disolvente universal"?

* Porque al mezclarla con otras sustancias se puede ver.

* Porque es transparente.

* Porque disuelve a más tipos de sustancias y en cantidades mayores que cualquier otro disolvente.

5 Completa el cuadro escribiendo los alimentos en las columnas que correspondan.

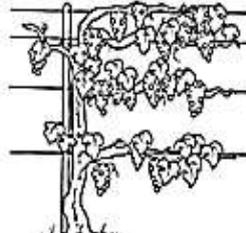
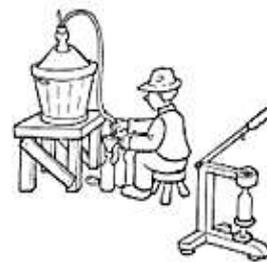
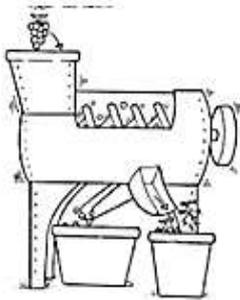
Alimentos: carne, frutas, agua, verduras, leche, sal de mesa, huevos.

Docentes responsables: Gabriel Ángel Muñoz, Jorge Caballero, Sidanelia Martínez, Giselle Carballo, Jéssica Díaz.

Alimentos de origen animal.	Alimentos de origen vegetal	Alimentos Minerales

Día 2 Área Tecnología

1-Ordena las etapas del proceso de producción de la “VID”.



2- Escribe el nombre de 5 bodegas sanjuaninas para visitar.

Día 3 Resolución del desafío

* Escritura definitiva del texto sobre comida tradicional.

1 Pasa en limpio, sin errores de puntuación, sin errores de ortografía y con muy bonita letra el texto instructivo o receta sobre la comida tradicional argentina que escribiste en la guía anterior.

* Elaboración de comida tradicional.

2 Vuelve a leer el desafío. Es hora de preparar la comida tradicional argentina que elegiste. Con ayuda y la guía de un adulto elabora la comida tradicional que planeaste, una vez terminada la preparación no olvides sacarle una fotito para compartir.

Docentes responsables: Gabriel Ángel Muñoz, Jorge Caballero, Sidanelia Martínez, Giselle Carballo, Jéscica Díaz.

3 Comparte a través del grupo de WhatsApp o con tu maestro tus producciones, una foto de la comida tradicional, lee el texto que escribiste y es importante que practiques lo que vas a leer en voz alta y bien clara.

Directora: Mary Liliana Diaz.

Docentes responsables: Gabriel Ángel Muñoz, Jorge Caballero, Sidanelia Martínez, Giselle Carballo, Jéssica Díaz.