

Guía Pedagógica N°22 de Retroalimentación

Grupo 2

Escuela: Pedro Echagüe

Docentes: Rossana Díaz – Aurora Quiroga

Grado: 5º

Ciclo: Segundo Ciclo

Fecha: 9/11/20 al 13/11/20

Nivel: 2º Ciclo-Primario

Turno: Jornada Completa

Áreas Curriculares: Lengua – Matemática – Ciencias Naturales – Computación – Teatro.

Tema: “Una alimentación saludable”.

Contenidos

Lengua: Lectura silenciosa y comprensiva. Texto instructivo. Partes. Producción escrita. El párrafo. Signos de puntuación. Sustantivos comunes concretos. Verbos en infinitivo. Familia de palabras.

Matemática: Fracciones: Representación gráfica. Iguales a un entero. Operaciones con números naturales. Medidas de capacidad y peso, resolución de situaciones problemáticas.

Ciencias Naturales: Aporte nutricional de los Alimentos. Gráfica de la alimentación saludable.

Computación: Descargar imágenes de google imágenes y descargar programas con Play Store. Uso de editores de video, compaginación, edición.

Teatro: Los gestos, la voz y el movimiento. Personaje: Caracterización/Interpretación. Acción/Situaciones. Secuencia Narrativa. Entorno.

Indicadores de logro

- Interpreta textos leídos.
- Identifica la silueta textual de un texto instructivo.
- Escribe textos instructivos respetando su silueta textual.
- Identifica párrafos, mayúsculas y signos de puntuación.
- Reconoce sustantivos comunes, verbos en infinitivo, sinónimos y familia de palabras.
- Suma, resta, multiplica o divide con distintos significados partiendo de una situación planteada.
- Mide cantidades, utilizando la unidad que corresponde.
- Compara cantidades, usando fracciones.

- Identifica cuáles son los alimentos más recomendables para consumo en favor de una alimentación saludable.
- Descarga y usa imágenes de google imagen.
- Usa imágenes gif. Usa video corto.
- Toma foto con la cámara.
- Crea y diseña con editor propio o el sugerido. Manifiesta calidad en el diseño.
- Aplica el procedimiento propuesto en la elaboración del texto teatral.
- Vincula los elementos de la Estructura Dramática en la producción de una escena creada por ellos.

Desafío: Diseñar y elaborar un Video Tutorial donde expliquen el procedimiento para la elaboración de una receta nutritiva.

Actividades

Lengua – 1- Lee el siguiente texto en forma oral y luego en silencio.

2-Lee el texto y encierra entre [] la opción correcta.

- Los animales cocinan los alimentos.
- Los seres humanos cocinan los alimentos.
- Solo cocinan al fuego de leña.
- Ahora tienen varias formas de cocinar: freír, grillar, cocinar en microondas, etc.
- No inventaron utensilios de cocina.
- Con el tiempo inventaron nuevos utensilios de cocina.

❖ ¡A leer!

Cocinar nos volvió humanos

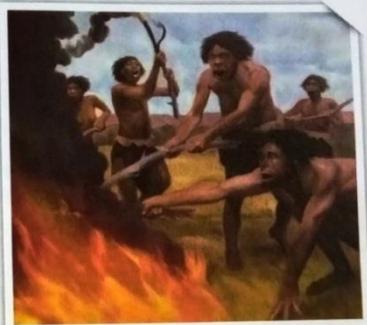
Muchos científicos piensan que nuestros antepasados prehistóricos se volvieron humanos cuando empezaron a dominar el fuego y a utilizarlo para cocinar. De hecho, somos los únicos animales que cocinamos nuestros alimentos.

El calor no solo ablanda los alimentos, sino que les permite liberar sustancias que le dan mejor sabor. Además, los alimentos cocidos son más fáciles de digerir, con lo cual aprovechamos mejor los nutrientes.

La cocción al fuego fue solo el comienzo: de a poco, los seres humanos empezaron a inventar nuevas formas de cocción, como freír, hervir, hornear, grillar, asar e incluso cocinar con el horno de microondas.

También usaron su creatividad al observar que podían mezclar unos alimentos con otros y que estas mezclas permitían disfrutar de nuevos sabores y aromas. Incluso se dieron cuenta de que algunos alimentos, al descomponerse, eran sabrosos y seguros, como cuando se hacen quesos, yogures, leudados de masas, vinos y cervezas.

Con el tiempo los seres humanos fueron inventando recetas, libros de cocina; utensilios, como ollas y sartenes, y, por supuesto, crearon un lugar para cocinar. Por lo tanto, cocinar no es solo transformar alimentos, sino que son todas las prácticas que nos hacen humanos, al usar nuestra capacidad de invención, nuestras culturas y el placer de probar y compartir alimentos seguros con los seres queridos.



TIC A
Para con
cocinar c
ingresen
*Enlace acc
view/exp

3-Busca recetas de cocina, elige dos y las pegas en tu cuaderno.

4-Pinta lo correcto. Las partes de una receta son:

Título  Preparación  Título – Ingredientes - Preparación 

5-Realiza el primer borrador de una receta (lo trabajas en una hoja de block, coloca tu nombre y la fecha).

6-Escribe el segundo borrador corrigiendo su ortografía. Respetar el orden de sus partes. Realiza la versión final, acompañada de imágenes.

7-Relee el texto “Cocinar nos volvió humanos” y completa en el mismo con el número de párrafos.

8-Lee y subraya los verbos que los encuentres en el texto.

La cocción al fuego fue solo al comienzo: de a poco, los seres humanos empezaron a inventar nuevas formas de cocción, como freír hervir, hornear, grillar, asar e incluso cocinar con el horno de microondas.

9-Escribe los infinitivos de los siguientes verbos .

Fríe

Hierve

Hornea

Cocina

10--Rodea los sustantivos comunes.

hermoso ollas bello libros cálido sartenes fuego

11-Lee la oración y reemplaza por un sinónimo.

- El cocinero **mezcla** los alimentos. El cocinero _____ los alimentos.

121-Forma la familia de palabras de mezclar: _____, _____, _____.

Matemática – Para elaborar la receta saludable, tenemos que averiguar precios...

1-Resuelve las situaciones problemáticas.

- En verdulería: Frutas – Carnes – Lácteos – Legumbres – Otros.
- La mamá de uno de los alumnos ya compró:

Verdura \$470 Frutas \$ 250 Lácteos \$ 200 Legumbres \$ 160 Otros \$ 60
¿Cuánto gastó en total? *Resuélvelo haciendo la operación en tu cuaderno.
Gastó en total \$.....

- Si pagó con \$ 2.000... ¿Cuánto le dieron de vuelto? Realiza la operación en el cuaderno

2-Une con flecha:

Capacidad (líquidos)	METRO
Peso (sólido)	KILOMETRO
Longitud (distancia, largos)	LITRO

3-Sumar cantidades

- $1L + 1L + 2L = \dots\dots L$
- $2kg + 1kg + 1/2kg = \dots\dots kg$

4-Medir los líquidos ...El agua mineral se vende en botellas de distintos tamaños.



- Propone 2 maneras diferentes de comprar 2 litros de agua.

5-Realiza esta operación en el cuaderno: La mamá de otro alumno, fue al almacén para comprar lo que faltaba para la receta saludable. Si caminó 10 cuadras, entre ida y vuelta al negocio... ¿Cuánto caminó?..... Km que son..... metros.

Ciencias Naturales – Vemos detenidamente...

1-Une el alimento para cada material.

Alimento	Nutrientes
	CARBOHIDRATOS
	LÍPIDOS
	PROTEÍNAS
	MINERALES

2-Colorea la siguiente pirámide y anota los nombres de los alimentos.



3-Anota los nombres de los alimentos de cada escalón de la pirámide

-
-
-
-
-

Computación – Descarga imágenes de google imagen, sobre los ingredientes para elaborar las recetas que fortalezcan las defensas, para ser usado en el video. Puedes descargar videos cortos o imágenes gif sobre la temática. Podes usar también videos o fotos de tu propio entorno (casa, supermercado) Crea una carpeta en el dispositivo para almacenar todas ellas y poder acceder con facilidad en el diseño.

- o Realizar la descarga de un editor de video a tu celular o pc si no tienes uno te recomiendo “CANVA” en Play Store de Android.



Luego deberás registrarte con tu correo o Facebook entonces una vez dentro del programa haz clic en el signo “+” indicado.



Luego en crear presentación

Usa tu Creatividad e ingenio para producir un video sobre la receta con imágenes, fotos propias o videos previamente descargados. Explicando con un audio tuyo es decir tu propia voz para generar un contenido de aprendizaje en casa y en forma de tutorial para luego lo usen tus compañeros.

Nota: Si usted no posee internet o capacidad en memoria para descargar el editor o las imágenes puede: Realizar en un afiche o cartulina recortando imágenes de revistas diarios y pegar explicando las recetas que ayudan a contribuir a aumentar las defensas. Pídale a un familiar que lo grabe en video mientras usted explica y desarrolla el tema abordado.

Teatro –  Primer Momento: Tomaremos como referencia el Programa de cocina que más nos guste. Luego nos imaginaremos la escena. Una situación teatral donde uno o dos personajes hablen sobre el tema. Elaboro el texto teatral teniendo en cuenta todos los detalles (Forma, Acotaciones, etc.). Dentro del texto debo tener en cuenta los tres momentos trabajados:  Presentación (En este momento dejar claro quién es cada uno de los personajes y que rol cumple dentro de la escena: Abuela y nieta, madre e hijo/a, médico y paciente, conductor de tv, etc.).

 Desarrollo: En este momento dar la información trabajada a través de diálogos, preguntas y respuestas. Aquí es donde se plantea y desarrolla el conflicto.

 Final: despedida de los personajes.

 Segundo Momento: Luego de escribir el texto me preparo para elaborar el video. Pienso en los personajes, busco su vestuario y objetos o accesorios que ayuden en su caracterización. También debo tener en cuenta el Entorno o lugar donde se desarrollará la escena. Ambientar de tal manera que el espectador piense en ese lugar como tal. Cuando tengo resueltos todos los detalles ya estaré listo para filmar. Preparados, Luz, Cámara y Acción!!!

Directora Sonia Agüero