

SECUENCIA DIDÁCTICA N 1 DESARROLLO/ NO PRESENCIALIDAD.

ESCUELA: BLAS PARERA. **CUE:** 7000163-00

DOCENTES: Adriana Romero –Fanny Poblete.

GRADO CUARTO **TURNQ:** MAÑANA Y TARDE.

FECHA: DESDE: 31/05/2021 HASTA: 04/06/2021.

ÁREAS CURRICULARES: Lengua, Matemática, Ciencias Sociales, Formación Ética, Ed. Musical, Ed Agropecuaria, Ed. Tecnológica, Ed. Física.

TÍTULO: “AIRES DE LIBERTAD”.

PROPÓSITOS: –Despertar el interés para cooperar y colaborar con respeto por los otros, en la realización de actividades compartidas.

-  Fomentar la identificación de distintos actores intervinientes, con sus intereses, puntos de vista, acuerdos y conflictos. La comprensión de distintas problemáticas sociohistóricas, la identificación de causas múltiples, motivaciones, intencionalidades.
-  Recurrir a la lectura con distintos propósitos de textos narrativos, descriptivos, expositivos e instruccionales en distintos soportes, empleando las estrategias de lectura incorporadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INDICADORES DE EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificar diferentes usos de los números a partir de información dada en distintos portadores. 	1-Reconoce los números como expresión de cantidades.
	2-Identifica los números entre otros símbolos.
	3-Analiza situaciones de suma y resta en distintas situaciones de cálculo mental o algorítmico en función del problema planteado y los números involucrados.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reconocer y escribir diferentes tipos de textos. 	1-Reconoce tipología textual por diagramación.
	2-Establece relaciones semánticas entre palabras y/o frases.
	3-identifica información específica en distintos portadores según el propósito de la lectura.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificar las diversas organizaciones y actores en la sociedad a través del tiempo. 	1- Establece distintos tipos de relaciones entre las sociedades del pasado y del presente.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprender la realidad social pasada. 	1-Identifica actividades que se realizaron en la vida social del pasado.

DESAFÍO: *ELABORAR UN RECETARIO DE COMIDAS TÍPICAS.*

ACTIVIDADES SECUENCIADAS:

👤 El docente presenta el desafío a los alumnos.

Indicadores de evaluación	Si	No	Debo mejorar
Lee de manera comprensiva textos expositivos e instructivos.			
Resuelve aplicando diversos algoritmos.			
Reconoce tradiciones del pasado empleadas en el presente.			
Respeto y valora nuestro pasado.			

Responde: ¿Entendiste la lista de cotejo?

¿Qué te gustaría que te evalúe? ¿Cómo te gustaría que fuera la evaluación?

¿Crees que lograrás cumplir con los indicadores propuestos? ¿Por qué?

¿Qué indicadores de evaluación agregarías?

DÍA LUNES 31 /05 CIENCIAS SOCIALES –FORMACIÓN ÉTICA –LENGUA.

Presentación de la lámina. **¿QUÉ ALIMENTOS SEGUIMOS CONSUMIENDO ACTUALMENTE? ¿CUÁL OTRO PODRÍAS MENCIONAR?**



Elabora, un listado de “Comidas Tradicionales” ¿cuál será la más elegida? ¿Y la menos elegida?

2)- **¡¡¡Ahora sí!!!** Escribimos la receta de la comida con mayor preferencia por los alumnos de cuarto grado.

COMIDA TRADICIONAL.....

INGREDIENTES.....

.....



PREPARACIÓN:

1)-

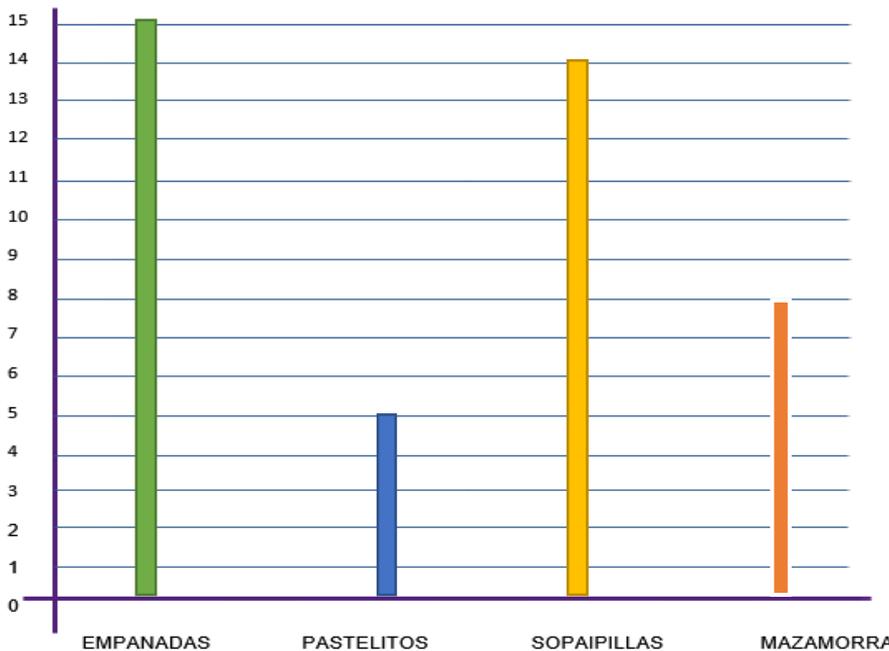
.....

2).....

3)-

4).....

. DÍA MARTES 01 /06 MATEMÁTICA-LENGUA.



1)- **Observa** el gráfico y **responde** las preguntas.

En la Plaza Mayor se vendían empanadas, pastelitos, sopaipillas y mazamorra.

a. ¿Qué producto fue el más vendido? ¿Cuál fue el menos vendido?

a.

Sumamos los menos vendidos: ¿suman más que las empanadas?

COMIDAS	VENTAS
EMPANADAS	15
PASTELITOS	5
SOPAIPILLAS	14
MAZAMORRA	8

DÍA MIÉRCOLES 02 /06 **CIENCIAS SOCIALES –LENGUA.**

1)- **Pregunta** en casa diferente recetas de comidas tradicionales. **Lee** la receta del arrope de uva (se enviará en diferentes tipos de letra) y **calcula**.

La negrita Simona hace arrope de uva para vender en los barrios del pueblo. Para 5 frascos de 256 g usa la siguiente cantidad. **Ingredientes:**

- 1 kg. de uvas negras
- 4 tazas de azúcar



Preparación:

- Lavar las uvas, dejar escurrir y secarlas muy bien. Desgranar las uvas con los dedos de las manos, procurando sacarle el jugo lo más que se pueda. Se debe evitar la utilización de agua para desgranar las uvas, que deben estar lo menos húmedas posible.
- En una cacerola, agregar las tres tazas de azúcar y dejar macerar durante 12 horas.
- Transcurrido el tiempo, colocar la cacerola a fuego medio hasta que llegue a ebullición.
- Al hervir, retirar del fuego y pasar las uvas por un colador. Desechar la pulpa y semillas y conservar el líquido para el arrope.
- Llevar nuevamente el líquido a fuego alto hasta que llegue a ebullición. A continuación, bajar el fuego a bajo y cocinar hasta que reduzca a la mitad. Debe tomar un color café intenso.
- Para rectificar si el arrope está listo, verter unas gotas en un plato. Esperar a que enfríe para comprobar que la textura sea espesa, similar a la miel.
- Dejar reposar hasta cuando el arrope esté tibio. En ese momento colocar en un frasco de vidrio esterilizado y tapar.

2) Luego de la lectura, se trabajará el vocabulario inferenciando el significado por cotexto:

desgranar

macerar

ebullición

esterilizado

Elige una de ellas y de acuerdo a su inferencia realizada e **ilustra** el significado.

Realiza un glosario ilustrativo como portador de texto.

DÍA JUEVES 03 /05 LENGUA –CIENCIAS SOCIALES –MATEMÁTICA.

- 1) **Lee** la receta del arrope y **responde**:
 - a. Si quiere hacer el doble de frascos ¿Cuánta azúcar y uvas debería usar? ¿Y si quiere hacer el cuádruple?
 - b. Su cuadruplicó su producción de arrope ¿Cuántos frascos llenó en total?
 - c. Rompió 7 frascos ¿Cuántos le quedaron sanos?
- 2) **Recopila** entre la familia diversas recetas de cocina.
- 3) Teniendo en cuenta el esquema presentado del texto instructivo, **escribe** las recetas que recopilaste y forma un recetario de comidas tradicionales argentinas.

DÍA VIERNES 03 /05 LENGUA –CIENCIAS SOCIALES.

¿Conoces la polenta? ¿Te gusta? ¿Cómo lo has comido?

La polenta es harina de maíz muy nutritiva y se preparan muchas comidas exquisitas. Averigua y escribe diversas recetas con polenta.

1. Julián tenía que entregar 20 frascos con arrope con su hermana, si cada uno tenía 250 gramos ¿Qué peso en gramos llevaba en total?
2. A la plaza asistieron 182 personas entre niños y adultos, si 172 eran adultos, ¿cuántos eran niños?

ACTIVIDADES DE DESARROLLO ÁREAS DE ESPECIALIDAD/ NO PRESENCIALES.

PROFESORA: María Alejandra Varas. **ÁREA CURRICULAR:** EDUCACIÓN TECNOLÓGICA.

TÍTULO: Proceso Tecnológico de Producción.

PROPÓSITOS: Ofrecer criterios de análisis, a partir de descripciones que involucren aspectos funcionales, estructurales y de funcionamiento para comprender procesos tecnológicos identificando: operaciones y secuencias aplicadas, transformaciones, técnicas de fabricación, que realizan las personas, organización en el tiempo/espacio, y uso de los medios de seguridad e higiene

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INDICADORES DE EVALUACIÓN
Identificar operaciones y secuencias aplicadas, transformaciones, técnicas de fabricación, que realizan las personas.	Reconoce el proceso de elaboración del arrope.

DESAFIO: Realizar un afiche del Proceso Tecnológico de Producción del Arrope.

Actividades Secuenciadas:

1- **Busca** el siguiente link y **responde**: <https://www.youtube.com/watch?v=fyjbomrpc3q>

¿Qué ingrediente natural utiliza para hacer el arrope?

¿Qué utensilios usa para su preparación? ¿De qué material estos fabricados?

3- **Arma** en un afiche **describiendo** el paso a paso de la elaboración del Arrope.

PROFESORA: Carmen Oviedo. **ÁREA CURRICULAR:** EDUCACIÓN AGROPECUARIA.

PROPÓSITO: Promover e incentivar al reconocimiento de platos típicos ya que forman parte de nuestras raíces.

CRITERIO DE EVALUACIÓN	INDICADORES DE EVALUACIÓN
Elaborar y escribir recetas de mermeladas, jaleas y conservas.	❖ Reconoce receta de mermeladas, jaleas y dulces tradicionales.
Aplicar normas de higiene y seguridad en los procesos de producción primaria y secundaria.	❖ Identifica normas de seguridad e higiene que debe aplicar ante cualquier preparación.

ACTIVIDADES: ¡LOS CRIOLLOS ERAN DULCEROS!

1) **Piensa y escribe** dulces, jaleas, mermeladas tradicionales.

Escribe la siguiente receta: **la mazamorra era un postre delicioso típico de la época colonial.** Receta De Mazamorra

Ingredientes 1 taza y media de maíz blanco. 2 tazas de leche
6 cucharadas de azúcar. 1 cucharada de miel.
4 tazas de agua.



Paso a paso: **Escribe** el paso a paso de la elaboración de la Mazamorra.

En distintas provincias argentinas le suelen agregar o sacar ingredientes: algunos le ponen sal, otros le agregan canela, como al arroz con leche, otros no le agregan miel. Entonces la mazamorra es menos dulce. Incluso en algunas provincias el api* no se hace con maíz sino con zapallo. Api significa que algo se tritura, se ablanda y se espesa.

2) **Describe** normas de seguridad e higiene que debemos tener en cuenta para la elaboración de recetas tradicionales.

DOCENTES: MIRNA CASTRO Y SONIA PÉREZ. **ÁREA CURRICULAR:** Educación-Musical.

TÍTULO: “Cantando soy libre”.

PROPÓSITOS: Interpretación de melodías completas y fragmentos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INDICADORES DE EVALUACIÓN
*Realizar obras musicales donde se articulen diversos lenguajes artísticos.	*Reproduce vocalmente la canción.
	*Acompaña el ritmo de la chaya en sincronía con el discurso musical.

DESAFÍO: Elaborar una producción vocal e instrumental utilizando el cuerpo como fuente sonora.

ACTIVIDADES:

- 1- **Escucha y recuerda** la canción “Hoy festejamos la libertad”.
- 2- **Cántala** entera, **marcando** pulso, percutiendo con un lápiz en la mesa.
- 3- **Canta y baila** al compás de la canción.

LINK: https://www.youtube.com/watch?v=8_fa1BxnLHg

DOCENTE: MARCELA LÓPEZ. **ÁREA CURRICULAR:** EDUCACIÓN FÍSICA.

TÍTULO: SALTOS Y GIROS.

PROPÓSITOS: Propiciar producción motriz, con ajuste de las capacidades perceptivo motriz de su cuerpo, espacio, el tiempo y los objetos a situaciones problemáticas que lo requieran.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INDICADORES DE EVALUACIÓN
- Resolver situaciones problemáticas: desplazamientos, saltos, giros, apoyos.	Demuestra coordinación combinando carrera y salto.

DESAFÍO: Realizar un circuito de fuerza, resistencia y velocidad con desplazamientos, saltos, giros y apoyos en forma continua.

ACTIVIDADES:

- Desplazarse saltando con dos pies abriendo y cerrando piernas 5 veces.
- Saltar y girar para volver al comienzo y repetir ejercicios.
- Saltos con uno y otro pie pasando arriba de diferentes elementos (baldes, conos, botellas plásticas, etc.) girar y volver por el mismo lugar saltando con dos pies.

Equipo Directivo: Directora Ana Clara Jordá- Vicedirectora Andrea Galván.