

GUÍA PEDAGÓGICA Nº 24 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO 2

Escuela: Dra. Francisca Ríos de Páez.

CUE: 700020300

Docente: Villodres Mariela

Grado 6º **Turno:** mañana

Áreas integradas: Cs Naturales, Matemática, Agropecuaria, Ed Física

Título de la propuesta: Rescatando tradiciones

Contenidos: Cs Naturales: Reconocimiento de los modelos de nutrición para preservar la salud. Reconocimiento de la importancia que tiene prevenir enfermedades manteniendo hábitos saludables. **Matemática:** Números naturales de distinto tamaño, lectura, escritura, comparación y ordenamiento de los mismos. Las cuatro operaciones aplicadas en diversas situaciones problemáticas relacionadas con la vida diaria. Uso de las medidas y sus equivalencias aplicadas en diversos ejercicios planteados. **Agropecuaria:** Procesos de producción alimentaria. Normas de higiene y seguridad **Educación Física:** Reconocer la práctica de juegos, actividades deportes como medio para mejorar la condición física.

Indicadores de evaluación: Cs naturales: lee y analiza material informativo sobre alimentación saludable. Reconoce, describe y compara distintos modelos de alimentación saludable. Identifica hábitos saludables para mantener el cuerpo sano. Matemática: Lee y escribe números naturales. Compara y reconoce medidas de peso, capacidad y sus equivalencias. . Interpreta y resuelve situaciones problemáticas relacionadas con la vida diaria utilizando distintos procedimientos. Aplica operaciones en diversas situaciones planteadas utilizando medidas. Agropecuaria: Emplea normas de higiene y seguridad. Realiza con habilidad la preparación del puchero (ayuda de la familia). Presentación de los productos elaborados Educación Física: Muestra interés y motivación por la práctica de actividades físico- deportivas. Conoce los beneficios de una vida activa.

Desafío: ELABORAR UNA RECETA DE COCINA FAMILIAR, TRADICIONAL PARA COMPARTIRLA CON LOS INTEGRANTES DE LA MISMA.

ACTIVIDADES

DÍA 1 **16/11** **CIENCIAS NATURALES Y AGROPECUARIA**

Ciencias Naturales: Recordamos lo trabajado en la guía anterior, ahora piensa y responde: ¿Qué comida tradicional preparan en tu familia cuando cumples años o para un festejo familiar? ¿Qué receta de cocinas prepara tu abuela? ¿Y ahora tu mamá?
Escribe ¿qué comida tradicional, familiar recuerdas con amor?

Mi comida es.....

Agropecuaria: Realizar con habilidad preparaciones simples “puchero” o “carbonada” de una receta tradicional familiar.

<https://www.solocarnes.com/receta-de-puchero-criollo-2439/>

Aplicar normas, elementos de higiene y seguridad

DÍA 2 17/11 CIENCIAS NATURALES

Seguimos con las comidas, observa estas dos pizarras y encierra cuál crees que es la opción más saludable.

OPCIÓN NÚMERO 1 Tarta de verduras Puré de papas y zapallo Gelatina de frutas Jugo de naranja natural	OPCIÓN NÚMERO 2 Pollo frito Papas fritas Coca cola Flan con crema
---	--

Opina ¿alguna vez te pusiste a pensar para qué comemos?

Observa estas opciones y marca con una cruz lo que te parece adecuado.

COMEMOS PARA: No tener hambre..... Para sentir el gusto rico de la comida..... Para estar sanos.....	DEBEMOS COMER: Mucho..... Todo lo que nos gusta..... Algo de lo que no nos gusta.....
--	---

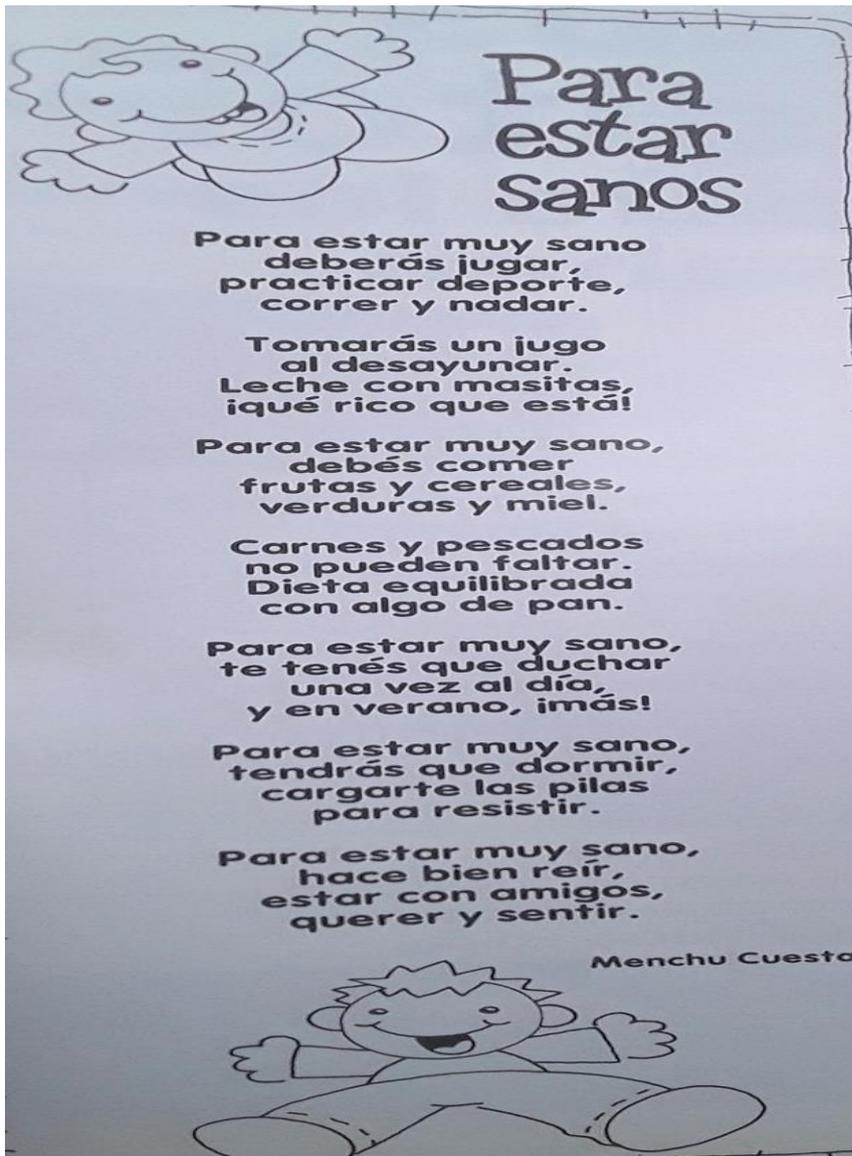
¿Alguna vez te hiciste esta pregunta? ¿Cuando comes en realidad te alimentas? Escribe con tus palabras y fundamenta.....

DÍA 3 18/11 CIENCIAS NATURALES Y EDUCACIÓN FÍSICA

Educación Física: Enumera no menos de cinco actividades físicas que puedas realizar para mantenerte saludable.

Crea el juego de la oca saludable.

Ciencias Naturales: Lee el siguiente texto y a partir del mismo trabaja:



Relee el texto y luego completa el cuadro con lo que corresponde

PARA ESTAR SANOS

¿QUÉ ES SALUD?	¿QUÉ ALIMENTOS HAY QUE CONSUMIR?	¿QUÉ HABITOS HAY QUE TENER PARA ESTAR SANOS?

Busca en la sopa de letras los alimentos que aparecen y luego colorea lo que creas sano. Todos tienen "s" y son alimentos, pueden estar en forma vertical u horizontal. Rodéalos

E	M	U	Ñ	E	C	A	M	I	
T	I	F	Q	U	E	S	O	L	
A	L	A	T	A	N	O	M	E	
S	A	L	A	M	I	N	A	A	
O	N	L	V	D	T	H	S	N	
S	E	E	L	N	F	R	I	A	
A	S	A	D	O	R	X	T	E	
R	A	N	Q	U	I	B	A	S	
T	O	P	E	S	C	A	D	O	

Diseña un desayuno saludable y escríbelo.

DÍA 4 19/11 MATEMÁTICA

Recordamos lo visto en las guías anteriores, nos detenemos sobre el tema medidas. Ahora trabaja con lo propuesto ¿Con qué mido? Une con flechas

● UNÍ CON FLECHAS.

A trabajar con medidas, pero antes ten en cuenta, el siguiente cuadro

PESO:

250 gramos = $\frac{1}{4}$ kilogramo = un cuarto kilo

500 gramos = $\frac{1}{2}$ kilogramo = medio kilo

750 gramos = $\frac{3}{4}$ kilogramos = tres cuarto kilos

1000 gramos = 1 kilo = un kilo

LITROS:

250 mililitros = $\frac{1}{4}$ litro = un cuarto litro

500 mililitros = $\frac{1}{2}$ litro = medio litro

750 mililitros = $\frac{3}{4}$ litro = tres cuartos litro

1000 mililitros = 1 litro = un litro

Repasa los cuadros anteriores y a partir de ellos resuelve la siguiente situación:

Lucio compró una gaseosa, él tomó $\frac{1}{4}$ litro y Juanjo $\frac{1}{2}$ litro ¿Cuál tomó más? ¿Cuánto tomaron entre los dos?

DÍA 5 **20/11** **MATEMÁTICA Y CIENCIAS NATURALES.**

Matemática: Seguimos con los problemitas, recordamos lo visto ayer y a partir de allí trabaja con lo propuesto.

Otra vez en los enunciados faltan datos para resolver los problemas

a-Ludmila compró alfajores para ella y sus amigas. En el kiosco pagaron un total de \$24 ¿si llevó todos los alfajores iguales, cuánto pagó Ludmila por cada alfajor?

¿Qué falta para responder a la pregunta del problema? Márcalo con una x

El precio de cada alfajor

La cantidad de alfajores que compró

El sabor de cada alfajor

Manuela y Lautaro almuerzan en el club. En el comedor se publican los platos del día.



b-Manuela eligió canelones y Lautaro hamburguesa ¿Cuánto pagaron entre los dos?

Cuál de estos datos falta en este caso para encontrar la solución. Márcalo con una x

Lo que comió cada uno

El vuelto que le dieron

El precio de cada cosa

c-Y ahora a pensar: si en el súper se venden 250 gramos de queso a 50 pesos. ¿Cuánto puedo comprar con 150 pesos? Encierra lo correcto

500 gramos

1000 gramos

750 gramos

d-Representa con billetes y monedas ese valor

Al terminar tu guía repásala y a partir de la misma prepara la receta.

- En familia selecciona la receta que prepararán
- Busca los ingredientes necesarios para su preparación
- Antes de realizarla recuerda los hábitos de higiene estudiados
- Prepara tu receta y compártela en familia con quienes viven contigo.

Capta tu preparación con una foto y adjúntala a la guía o envíasela a tu seño por WhatsApp

Y recuerda:

Cuando se cocina en familia y con amor la comida es más rica.



Directora: Rosana Quiroga