

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN

GRUPO N° 2

Escuela: Regimiento de Patricios

CUE: 700063100

Docente/s: Zárate Érika – Castro, Ignacio Mauricio

Grado: 6º A y B Turno: Mañana y Tarde

Área/s: Matemática, Ciencias Naturales, Formación Ética, Ed. Física, Tecnología Título

de la propuesta: Repertorio de conocimientos, para la vida cotidiana y saludable.

Contenidos:

Matemática: Numeración hasta c de millón lectura y escritura.

Operaciones con multiplicación, división, mcm, dcm, situaciones con varias operaciones, números racionales, números decimales.

Geometría: Perímetro y superficie de figuras.

Ciencias Naturales: Prevención de enfermedades. Transformación de los alimentos. Métodos de conservación de alimentos.

Formación Ética y Ciudadana: Normas de higiene y seguridad.

Indicadores de evaluación para la nivelación: Observación: (estos indicadores serán desglosados)

- Lee y escribe números hasta centena de millón.
- Resuelve operaciones aplicando diferentes estrategias de resolución (x, :, mcm, dcm) Utiliza y resuelve situaciones con numeración racional y decimal.
- Reconoce perímetros y superficies en figuras.
- Menciona normas de prevención de enfermedades. (Formación Ética)
- Reconoce la transformación y métodos de conservación de los alimentos

Desafío: Nos propondremos desempeñarnos adecuadamente a la hora de comprar en un supermercado, administrando correctamente nuestro dinero e investigando el cuidado, origen e importancia de los productos que se venden en el lugar.

Formación Ética y Ciudadana

Hoy visitamos el SUPER con la idea de comprar una linda bici que tienen en exposición. Al llegar al mismo **me tomaron la temperatura, me colocaron alcohol en gel en mis manos, puse mis datos en una planilla con la fecha y debía llevar barbijo o tapa boca puesto.**

1) Explique brevemente el por qué de cada paso anterior antes de entrar al local. Matemática

Matemática

- 1) Anota la cantidad de billetes que se necesita para comprar esta bici. ¡Super oferta!



- 2) Los cajeros del súper están cerrando cajas, para que sigan otros compañeros cobrando. Escribe la cantidad total de dinero que hay en cada caja:

					Total
a	46	8	1	3	
b	2	60	30	40	
c	75	200	51	900	

- 3) Hay una promo en el súper y sortean una canasta navideña y para participar debo poner mi D.N.I con números y letras.

¡Gran sorteo! NOMBRE Y APELLIDO:

D.N.I.:en

letras:.....

- 4) Se realizó el sorteo y el ganador fue el siguiente número de documento: **un millón quince mil, trescientos trece**. Marca con una x cuál de estos es el número ganador.

115.333.....

1.015.363.....

1.005.313.....

1.015.313.....

Ciencias Naturales

Cuando recorro el Súper un señor está tocando sin guantes muchas frutas, se le caen al piso y las vuelve a colocar en el canasto. **¿Qué te parece este tipo de acción? ¿Será peligrosa para un consumidor desprevenido que no lava bien después esa fruta en su casa antes de consumirla?** Bien te invito a repasar un tema que vimos durante el año y leas la siguiente información:

Prevención de enfermedades

Los microorganismos patógenos, es decir aquellos que dañan nuestra salud, se pueden propagar de forma directa o indirectamente.

Existen distintas vías de transmisión de las enfermedades infecciosas, como el contacto directo con una persona o animal enfermo, a través de las vías respiratorias, y también por el consumo de alimentos o de agua contaminada.

El desarrollo de la enfermedad depende de la peligrosidad del microorganismo, de las condiciones de salud y de la inmunidad de la persona.

Hay algunas acciones que nos permiten prevenir estas enfermedades:

- **La higiene personal y ambiental** es fundamental. Tomar un baño diario y el lavado de manos frecuente ayudan a eliminar microorganismos de nuestra piel. También es importante mantener los distintos ambientes de la casa limpios y ventilados.
- **Una adecuada alimentación:** comer sano, variado y equilibrado fortalece el sistema inmunológico, es decir que hace más fuertes las defensas de nuestro cuerpo para poder combatir a los microorganismos patógenos.
- **Respetar el calendario de vacunación.** Las vacunas son esenciales para proteger a las personas de las enfermedades.

1) Responde.

a) ¿Qué cosas podré comprar en el súper para una correcta higiene personal y ambiental? (menciona dos de cada una)

2) Al llegar a casa debo tener en cuenta algo fundamental para cuidar mi salud. ¿Qué será? Seguramente unas de tus respuestas fue **lavarse las manos** repasamos como lo debemos hacer:

El lavado de manos debe realizarse antes y después de cada comida, al manipular alimentos, después de ir al baño, al llegar de la calle y al tocar a los animales.



El lavado correcto y frecuente de manos es la forma más efectiva y económica de prevenir enfermedades infecciosas.

En este tiempo de pandemia no sólo nos debemos cuidar del peligroso virus Coronavirus, sino que tenemos que tomar recaudos para evitar enfermedades que pueden contribuir a que el COVID sea más peligroso.

Te propongo leer lo siguiente para conocer que cuidados debes tener en tu hogar:

También existen normas que previenen la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados.

Cuidar la higiene: lavarse las manos al cocinar, mantener limpio el lugar donde se cocina y desinfectar los elementos que se utilizan durante la preparación y cocción de la comida.

Beber agua potable.

Mantener alejadas a las mascotas y a los insectos de los lugares donde hay alimentos.

Separar los alimentos crudos de los cocidos o listos para consumir, sobre todo cuando se trata de carnes (ya sea el pollo, pescado, vaca o cerdo).

Usar tablas de picar diferentes para las carnes y los vegetales.

Lavar bien los vegetales y las frutas que se consumen sin cocinar.

Conservar los alimentos a la temperatura adecuada.

Nunca comer alimentos que perdieron la cadena de frío.

No consumir alimentos que se han guardado por mucho tiempo, ni siquiera si han estado en la heladera.

Asegurarse de que los alimentos estén bien cocidos, sobre todo tener en cuenta que la carne no quede roja o rosa por dentro.

Mirar y respetar las fechas de vencimiento de los alimentos.

ÁREA CURRICULAR: EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

TÍTULO: Las necesidades y sus productos tecnológicos-

CONTENIDOS: Análisis y reflexión acerca de los productos tecnológicos **INDICADORES**

DE EVALUACIÓN:

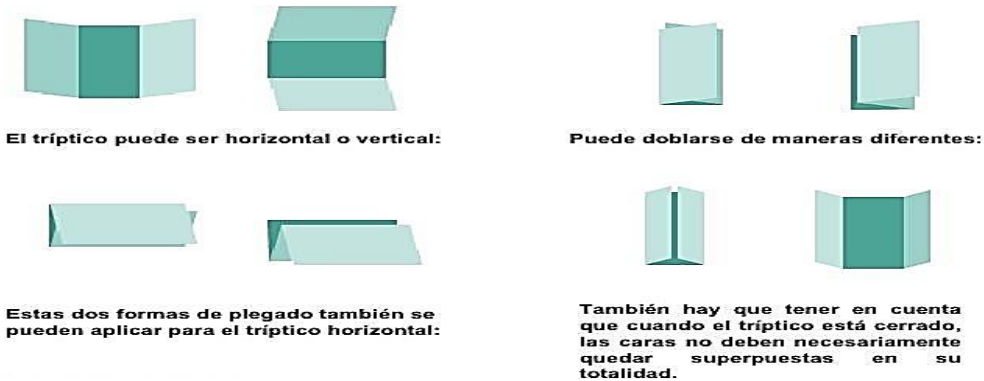
-Distribuye por orden de importancia la información en el tríptico.

-Analiza la información de cada producto.

ACTIVIDADES: Las necesidades principales del humano son las mismas desde la prehistoria. ¿Ahora que necesidades tiene la humanidad y como adquiere los productos tecnológicos?

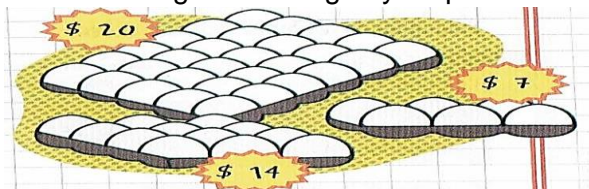
- Enumera por orden de importancia las necesidades, productos que debes comprar. Observa y analiza un producto envase, su etiqueta y la información más importante. Recuerda comer saludable.
- Confecciona el siguiente tríptico y distribuye en él toda la información.

Formas de Plegados



5) En el súper quieren construir cajas en forma de prisma que tengan las siguientes medidas: La tapa y la base debe tener 20cm de ancho por 30 cm de largo y la altura de la misma debe ser de 10cm. Deberás construir una caja con las medidas mencionadas utilizando formas de plegados. Responde: (recuerda enviar foto de tu linda caja)

- Resuelve:
 - Un repostero necesita 198 huevos para preparar la mesa de dulces de una fiesta de casamiento.
 - Observa la siguiente imagen y responde:



c) ¿De qué manera le conviene comprarlos para que le resulte más barato?

Ciencias Naturales

En el supermercado hay muchos alimentos que están en estado natural y otros elaborados. Observa y completa

1. **Escribí natural** o **elaborado** según corresponda.



Leemos y nos informamos.

Las transformaciones de los alimentos

Los alimentos que consumimos pueden ser **naturales** o **elaborados**.

Los **alimentos naturales** son aquellos que proceden de la naturaleza, es decir de los animales y las plantas.

Los **alimentos elaborados** son aquellos que han sufrido algún proceso industrial para ser transformados.



Matemática

1) Completa mentalmente el siguiente cuadro:

PRODUCTO CON SU VALOR	PAGA CON \$100 RECIBE DE VUELTO:
HARINA \$ 35,50	
AZÚCAR \$ 48,00	
ACEITE 900 ml \$ 86,00	
SACHET DE LECHE \$ 67.00	
3 VASOS DE YOGUR \$21,00C/U	

2) Lee razona y resuelve.

- Si gasté en la carnicería \$ 750, en la verdulería \$580, en la fiambrería \$450 y en mercadería \$ 1250. ¿Cuánto será el total? Si lo llevo con la tarjeta en 6 cuotas sin interés. ¿De cuánto será cada cuota?
- Una botella de aceite cuesta \$90,50, pero si llevo 3 de esas mismas botellas me salen las 3 botellas \$250 ¿Me conviene llevar de a 3 botellas?
- En la carnicería del súper quieren envasar o repartir **80 kilogramos de grasa** en bolsas para vender en su sector.
¿Si lo reparten en bolsas de 1 kilo, ¿cuántas bolsas harán como máximo?

¿Si lo hacen en bolsas de ½ kilo, ¿cuántas bolsas le saldrán?

ÁREA: EDUCACIÓN AGROPECUARIA

Título: Frutas y verduras orgánicas e inorgánicas.

CONTENIDOS: Análisis y reflexión acerca de productos orgánicos e inorgánicos.

INDICADORES DE EVALUCIÓN:

-Investiga por diferentes medios sobre la importancia de los productos orgánicos.

-Analiza la información de cada producto.

ACTIVIDADES: El ser humano siempre tuvo la gran necesidad de conseguir y producir sus alimentos, es por ello que el gran avance poblacional hace que las necesidades y demandas alimenticias sean mayores, por lo tanto, se producen a gran escalas alimentos utilizando diversos recursos naturales y artificiales.

Al visitar el sector de verdulería del super encontramos dos secciones que indican lo siguiente:

Sector de frutas y verduras **orgánicos**. Sector de frutas y verduras **inorgánicos**.

Investiga y realiza un informe de la diferencia que hay entre los dos.

Ciencias Naturales

Muchos de los alimentos que se encuentran en el súper han tenido y tienen un método de conservación. ¿Qué métodos de conservación de alimentos conoces?

1) Responde. ¿Por qué es importante consumir alimentos bien conservados?

ÁREA: EDUCACIÓN FÍSICA.

GRUPO Nº2

CONTENIDOS: - Producción motriz, según las posibilidades de movimiento propias y sus aspectos saludables, con ajustes a situaciones problemáticas.

- Apropiación y Valoración de las Capacidades Condicionales y Coordinativas.

ACTIVIDAD Nº1: En esta oportunidad vas a aprovechar el material descartable que tengas en casa, y luego lo vas a utilizar en un circuito de fuerza y coordinación que debes crear utilizando tu creatividad y conocimientos adquiridos a lo largo de las guías anteriores !!

- Pautas a tener en cuenta para el armado del circuito de fuerza y coordinación:

* Vas a utilizar botellas de distintos tamaños, cubiertas y otros elementos descartables que tengas en casa y puedas reciclar y reutilizar para delimitar lugares y así armar tu circuito. A continuación, te envío algunas sugerencias.



* El circuito debe ser mínimo de 5 estaciones donde debes incluir: ejercicios de fuerza de piernas, de brazos, saltos con uno y dos pies, carrera en distintas direcciones, espinales, etc. realizar distintos tipos de pases y recepciones de los vistos en guías anteriores (sólo este ejercicio puedes hacerlo con la ayuda de un familiar) Tienes la libertad de incluir en el circuito todos los ejercicios que desees.

Observación: cuando realices esta actividad debes pedirle a un familiar que te filme, ese video me lo debes enviar por WhatsApp en tiempo y forma para poder colocarte la nota correspondiente.

Directora: Teresa F. Chirino