

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO 2

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. 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 de no saludables.
- ✓ Diferencia animales acuáticos vertebrados de invertebrados.
- ✓ 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 Ciencias Naturales

1 Lee el siguiente texto y responde la pregunta, te puede servir para realizar tu desafío.

Ingredientes: Un cuarto de agua tibia en un recipiente mediano.-Agua, cantidad necesaria.-40 gramos de levadura.-Azúcar.-500 gramos de harina común.-sal fina.-50 gramos de manteca a temperatura ambiente, y un poco más para untar la asadera.-Una cuchara.-Un tenedor.-Un repasador.-Un bol grande.-Una asadera.-Un cuchillo.-Un horno.



Instrucciones:

- a)-En el recipiente con agua tibia, diluya la levadura con media cucharada de azúcar.
- b)-Cubran la mezcla con el repasador y colóquela en un lugar cálido. Déjenla reposar durante 15 minutos.
- c)-Pongan la harina en un bol. Agréguele media cucharada de sal, la manteca y la mezcla con la levadura.

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

- d)-Unan los ingredientes a mano, agregando agua hasta obtener una masa suave.
 - e)-Dejen reposar la masa dentro del bol, cubierta con el repasador, en un lugar cálido, hasta que duplique su volumen.
 - f)-Estiren la masa con las manos para des-gasificar y divídanla en bollos.
 - g)-Unten la asadera con un poco de manteca.
 - h)-Coloquen los bollos en la asadera, dejando bastante espacio entre uno y otro, y dejen reposar nuevamente. Cuando estén bien levados, hagan un pequeño corte con el cuchillo en la parte de arriba de cada bollo.
 - i)-Pídanle a un adulto que ponga la asadera en el horno, a temperatura media, durante media hora, aproximadamente .Hay que retirar los panes cuando las superficies estén doradas.
 - j)- Cuando los panes se enfríen... ¡ya están listos para comer!
- ¿ El pan es un alimento saludable? ¿Porqué?
- 2 Escribe una lista de elementos saludables y no saludables.

Alimentos saludables	Alimentos no saludables

3 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

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

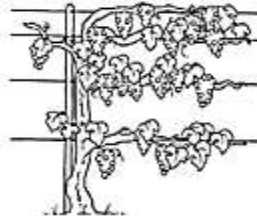
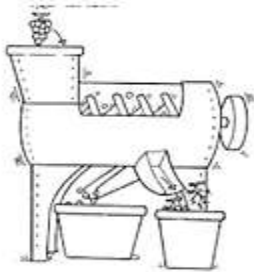
Alimentos: carne, frutas, agua, verduras, leche, sal de mesa, huevos.

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

Alimentos de origen animal.	Alimentos de origen vegetal	Alimentos Minerales

Día 3 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 una receta sobre la comida tradicional argentina que escribiste en la guía anterior.

* Elaboración de comida tradicional.

1 Vuelve a leer el desafío.

Es hora de preparar la comida tradicional argentina que elegiste.

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

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.

2 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, Jérica Diaz.