

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN – Grupo 1

Escuela: Albergue José Manuel Estrada CUE 7000 370 00

Docente/s: Sánchez, Patricia – Rusansky, Ester.

Grado: Quinto **Turno:** Jornada completa

Tiempo: Semana del 9/11 al 13/11

Área/s: Matemática- Lengua- Cs Sociales –Cs Naturales- Ética

Título de la propuesta: “ Me pongo el delantal”

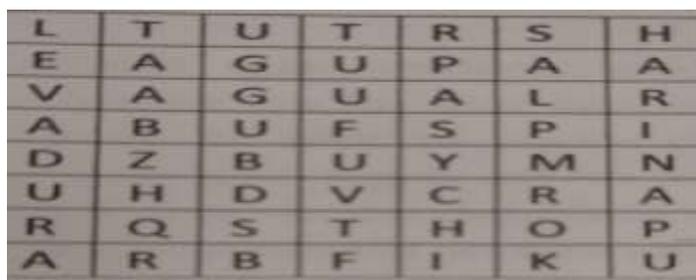
Contenidos: Situaciones problemáticas- Texto instructivo- Regiones geográficas(salinas)- Origen de los alimentos- Valores (respeto, responsabilidad y compromiso)

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- ➡ Produce textos coherentes teniendo en cuenta la información enseñada y utiliza de manera correcta la ortografía.
- ➡ Resuelve problemas aritméticos de números racionales positivos (fraccionarios y decimales) mediante diferentes habilidades de cálculo (cálculo mental, algorítmico, con calculadora).
- ➡ Compara distintos ambientes de América Latina, el país y la región geográfica, identificando el grado de salinidad en ellas.
- ➡ Despierta el interés y la reflexión crítica hacia los productos y procesos provenientes de la ciencia.
- ➡ Usa adecuadamente nociones de, respeto, responsabilidad, compromiso frente a situaciones y experiencias de la vida cotidiana.

Desafío: Crear adornos navideños, con masa de sal.

Actividades: 1º) Busca en la siguiente sopa de letras palabras relacionadas con los alimentos: Agua- Sal-harina-Levadura



- ❖ ¿Qué palabras encontraste en la sopa de letras?
- ❖ ¿Sabes para qué se utiliza cada producto?
- ❖ ¿Para qué tipos de comidas se utilizan los alimentos encontrados?

¿Cómo se hace el pan?

¿A quién no le gusta el pan tibio y crujiente? Tal vez no todos sabemos que este alimento que estamos acostumbrados a ver todos los días en nuestra mesa fue parte esencial de la alimentación de muchos pueblos, desde época muy remota. Tal vez tampoco conocemos el largo camino que recorre el trigo hasta convertirse en pan. La elaboración del pan es sencilla. Sus ingredientes son: harina, agua, levadura y sal; con ellos se prepara la masa, luego se la deja reposar y por último se hornea. En la actualidad el pan continúa siendo un alimento importante en la alimentación de los pueblos. Por esa razón, la producción de harina está destinada especialmente a elaborar el rico pan de todos los días.

2º) Piensa y responde:

- a) ¿A qué alimento hace referencia el texto?
- b) ¿Cómo se elabora el pan?
- c) ¿Alguna vez hiciste pan?
- d) ¿Te gustaría elaborar pan en tu casa con ayuda de tu familia?

3º) Coloca una cruz (x) la respuesta correcta

El texto leído es: - una leyenda -Una poesía -Un texto instructivo

4º) Encontrar los intrusos en esta receta: BUDIN FANTASIA

Ingredientes:

- + 3 huevos -200gr de harina -100 gr de aserrín
- + 10 gr de levadura -100 gr de manteca - Un pan de jabón
- + Una taza de azúcar -100 gr de fruta abrillantada
- + 100 gr de tornillos -100 gr de nueces picadas -100 gr de tuercas

Preparación :

- a) Derretir la manteca y el jabón y mezclar con los huevos.
- b) Agregar la harina, levadura, azúcar, aserrín y batir hasta que la pasta este bien mareada.
- c) Agregar la fruta abrillantada, los tornillos, las nueces y las tuercas.
- d) Colocar la pasta en un molde en mantecado y enharinado.
- e) Lleva a horno bien frio durante 35 a 40 minutos.

5º) De los siguientes títulos elige uno y redacta una receta con los ingredientes correspondientes

*“Ensalada de jugadores de futbol” * “Milanesas de papel”

*“Flores a la crema” * “Carnes con salsa de tornillo y clavos”

6º)Piensa y saca tus cálculos

¡¡ JUNTANDO MANZANAS!!

- El lunes se juntaron 3000 manzanas, el martes 2000, el miércoles 3000, el jueves y viernes 4000 ¿cuántas manzanas se recolectaron durante la semana?

LUNES	
MARTES	
MIERCOLES	
JUEVES	
VIERNES	
JUNTARON EN TOTAL	

- El sábado repartieron el total en 8 canastos. ¿Cuántas manzanas colocaron en cada uno?

Carlos para el cumpleaños de su hija compro 32 paquetes de empanadas. Cada paquete trae 6 unidades. ¿Cuántas empanadas compro? Después de calentarlas las sirvió en platitos de 8 ¿Cuántos platitos preparo?

7º) Responde:

- a) En que Continente se ubica la República Argentina.
- b) En el mapa ubica las regiones geograficas



8º) En que provincias hay más salinas

- c) Nombra las provincias con más salares de la República Argentina

9º) Piensa y responde: a) ¿Qué debemos hacer para estar sanos y fuertes?

- b) ¿Cómo se clasifican los alimentos?

c) ¿Qué alimentos se extrae de las salinas?

10°) Coloca **V** (verdadero) o **F** (falso)

- La sal y el agua son alimentos.....
- La sal y el agua son alimentos de origen animal.....

11°) Recuerda y responde: ¿Te acuerdas cómo se elabora la masa de sal?

¡;Manos a la obra!!

12°) Con los integrantes de tu familia realiza adornos navideños en masa de sal. (No te olvides de sacar fotos y enviarlas a las maestras.)

13°) Escribe dos actitudes donde quede en evidencia el ser respetuoso y responsable en la elaboración de adornos navideños.

Directora: Montero, Mónica. **Vice directora:** López, Mariela - Botella, Nancy.