

GUÍA PEDAGÓGICA Nº 23 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO 1

Escuela: Del Barrio Parque Rivadavia Norte

CUE: 7000502-00

Docentes: Laura Menéndez, Sandra Olivera, Roxana Pérez, Yanina Barbero, M. Inés Rollan.

Grados: 5º A, B y C

Turno: Mañana

Áreas: Lengua, Matemática, Ciencias Sociales, Artes Visuales y Educación Física.

Título de la Propuesta: "Los buenos hábitos nos ayudan a crecer sanos y fuertes"

Contenidos seleccionados:

- **Ciencias Naturales:** *El cuerpo humano. Sistema: función y nutrición. *Alimentación, dieta equilibrada y saludable.
- **Formación Ética:** *Formas de vida, costumbres, modelos, propuestos a través de los medios de comunicación e información.
- **Artes Visuales:** *Imagen tridimensional: plano y relieve, textura, volumen. *Línea, forma. *El Color: primario y secundario.
- **Educación Física:** *Coordinación óculo manual y óculo podal y ajuste de las trayectorias. *Reglamento. *Registro de actividades normalizadoras y estabilizadoras de las funciones orgánicas.

Indicadores de Evaluación para la Nivelación:

- Ciencias naturales: *Identifica al sistema digestivo en la función de nutrición. * Reconoce los alimentos saludables.
- Formación Ética: *Reconoce la importancia de las costumbres y hábitos sobre el cuidado del cuerpo en los medios de comunicación.
- Artes Visuales: *Identifica y diseña construyendo con selección elementos. *Identifica los elementos fundamentales de las artes visuales.
- Educación Física: *Identifica y participa esquemas tácticos de cooperación y defensa en juegos motores. * Desarrolla continuidad y precisión en las acciones.

Desafío: "Realizar la elaboración de una obra artística con alimentos saludables y reutilizar algunos preparando en familia ensalada de fruta para alimentarse saludablemente"

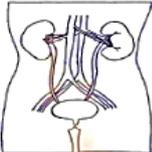
Actividades:

Lunes 16 de Noviembre

Ciencias Naturales

1-Ponemos en práctica lo aprendido, observa el video de la guía N°11 y trabaja con él, te comparto el enlace <https://www.youtube.com/watch?v=jtiYkJ-TAOE>

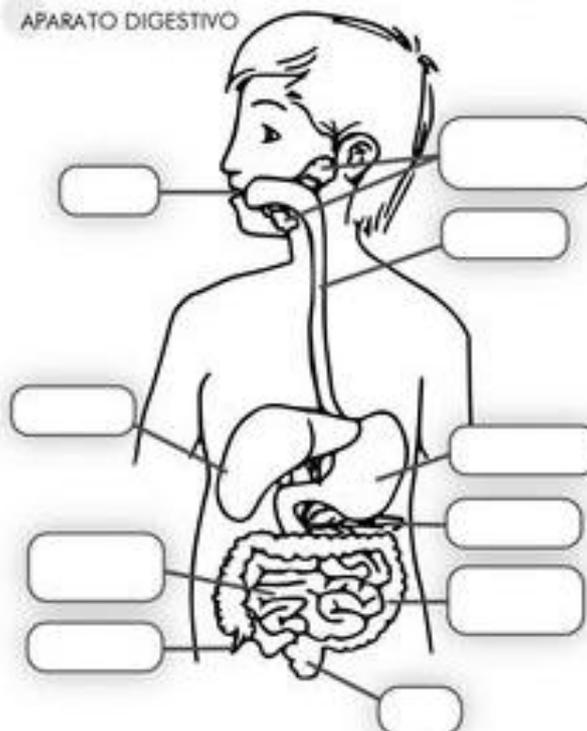
a)- Nombra los sistemas que intervienen en el proceso de nutrición.

FUNCIÓN DE NUTRICIÓN	¿Qué es?		
¿Quién interviene?			
			

b)-¿Cuál es el sistema principal en la función de nutrición?

c)-¿Cuándo Viviana come la torta? ¿Qué se produce junto con la saliva?

2-Completa el sistema digestivo con los órganos que intervienen



3- Escribe el recorrido que realiza los alimentos cuando ingresan por nuestra boca.

Martes 17 de Noviembre Área: Formación Ética

1-Vivi junto con sus amigos repartieron estos folletos para concientizar sobre los hábitos saludables.





2- Escribe los hábitos saludables que aparecen en los folletos.

3- Redondea las buenas acciones que nos ayudan a tener hábitos saludables.



3-Escribe la diferencia entre:

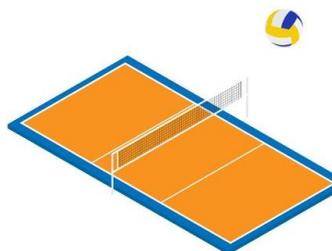
ALIMENTOS SANOS	ALIMENTOS CHATARRA

Miércoles 18 de Noviembre

Área: Educación Física

Actividades: Podes elegir un deporte y enfocar todas las actividades en él, puede ser futbol o vóley. (Tarea trabajada en guías anteriores)

1- Anota las medidas de la cancha sobre la siguiente imagen, áreas, medida de la red, pelota, ubicación de los jugadores.



2- En la siguiente actividad invita a alguien más para que te ayude a realizar los distintos pases: Tendrás que mostrar continuidad en la actividad haciendo 3 pases continuos de cada uno de ellos.

Responde: **Hábitos Saludables**

- ¿Qué se debería tener en cuenta al comenzar un entrenamiento para predisponer el organismo?.....
- Al finalizar cualquier actividad física ¿Qué deberíamos hacer para prevenir posibles lesiones?.....

Realiza una filmación para ver cómo te sale y envía a mi número de whatsapp

Área: Ciencias Naturales

1-Con la información obtenida sobre el proceso de nutrición en la guía N°10 une cada órgano con el sistema correspondiente:

Sistema digestivo	BOCA
Sistema respiratorio	RIÑONES
Sistema circulatorio	ESTÓMAGO
Sistema excretor	PULMONES
	ARTERIAS
	HÍGADO
	CORAZÓN

2-Escribe verdadero o falso según corresponda:

	V	F
Para vivir, no necesitamos alimentarnos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tomamos los alimentos por la boca.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La saliva es necesaria para tragar alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los dientes no forman parte del aparato digestivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hacemos la digestión en el intestino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En el estómago hacemos la digestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Jueves 19 de Noviembre

Área: Artes Visuales

Actividades:

1. Te proponemos crear un obra mediante la combinación de frutas y verduras de consumo cotidiano para realizarlo, inspirada en los “LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE”.
2. Realizaremos con elementos comestibles una obra, se deberá relacionar las partes de la cara con esos elementos y la obra que está de ejemplo. Al observar la pintura, notarán que está formada de manera que aprecien los colores y nombren las frutas y verduras que encuentran. Realizar una representación en casa con elementos como lo hacía Arcimboldo, se puede utilizar frutas, verduras, fideos, galletas. Sacar foto de la producción. Luego se puede reutilizar la fruta y preparar una ensalada fantástica para comer.
3. Actividad: Presentación: Leer del adjunto sobre el artista Giuseppe Arcimboldo.
4. Imagen de referencia para observar los materiales y colores



5. Te propongo observar tu obra y realizar el siguiente análisis:
6. -¿Qué texturas observo en el trabajo?
7. -¿Qué tipos de líneas encuentras en el trabajo?
8. - ¿Cuál es la diferencia entre bidimensional y tridimensional? ¿Por qué?
9. -¿Qué colores observas? Marca con una cruz
 Rojo..... Amarillo..... Azul..... Violeta..... Naranja..... Verde.....
10. Verdadero y Falso De la mezcla del
 Rojo y amarillo= Azul..... Amarillo y Rojo= Naranja.....

Azul y Amarillo = Verde..... Rojo y Azul= Violeta.....

11. ¿Cómo obtengo los colores secundarios? ¿Los primarios se obtiene de la misma manera?

“¡CONFÍA EN TÍ MISMO SIN IMPORTAR LOS QUE LOS DEMÁS PIENSEN, ERES UN GRAN ARTISTA!”

Área: Ciencias Naturales

¡¡AHORA TE CONVIERTES EN COCINERO!!

a)- De la representación preparada en Artes Visuales, elije tres o cuatro frutas y elabora junto a tu familia una rica ensalada de fruta, como alimento saludable.

b)-Pasos para que una comida sea saludable:

- Lavar las frutas en un recipiente con 1 litro de agua y dos gotitas de lavandina.
- Sacar las frutas, cambiar el agua y lavarlas nuevamente.
- Pelar las frutas.
- Cortar las frutas.
- Colocar todas las frutas en un recipiente ya cortadas.
- Agregar un litro de jugo y revolver.
- Servir en un recipiente limpio.

¡Listo para comer tu rica ensalada!

2-Envía a la seño fotos que muestren los pasos de la elaboración de la ensalada de fruta.

Directora Lic. Rosana Gil

Vicedirectora Prof. Claudia Valdez