

GUÍA PEDAGÓGICA DE RETROALIMENTACIÓN Nº 23 - GRUPO 2.**Escuela:** Falucho Turno Mañana**CUE:** 7000390-00**Docentes:** Gemma Godoy _ Angélica Ponce _ Mariela Riveros**Grado:** 6^a A – B – C**Turno:** Mañana**Áreas:** Lengua _ Matemática _ Formación Ética y Ciudadana.**Título de la propuesta:** **Organizando la mesa navideña.****Contenidos:**

Lengua: La participación asidua en situaciones de lectura con propósitos diversos. La escritura de textos con un propósito comunicativo determinado. Forma de organización textual y propósito del texto. Sustantivo – Verbo: Infinitivo- Modo Indictivo.

Matemática: Números naturales y fraccionarios: Escritura y lectura: Situaciones problemáticas. Relación parte todo. Medidas de peso, capacidad y longitud Cálculos mentales. Criterios de divisibilidad. Cuadriláteros: Propiedades. Perímetro.

Formación Ética y Ciudadana: Las emociones.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Interpreta consignas.
- Lee comprensivamente identificando información explícita.
- Produce textos instructivos haciendo uso de convenciones de escritura y ajustándose al tema propuesto.
- Reconoce la organización textual.
- Identifica verbos: Infinitivo –Modo Indicativo.
- Resuelve situaciones problemáticas con números naturales.
- Resuelve situaciones problemáticas con fracciones de relación parte todo.
- Aplica criterios de divisibilidad en la resolución de problemas.
- Identifica figuras geométricas.
- Identifica propiedades de los cuadriláteros.
- Realiza cálculos mentales.
- Calcula el perímetro de una figura.
- Identifica sus emociones.

Actividades:

- ❖ Te propongo preparar pan dulce para la noche de navidad. Por eso te comparto la siguiente receta.

INGREDIENTES

3 huevos	1 cucharada de esencia de vainilla
150 gramos de azúcar	Ralladura de 1 naranja
600 gramos de harina	100 gramos de fruta abrillantada
100 gramos de maicena	100 gramos de nueces
200 gramos de manteca	50 gramos de almendras
25 gramos de levadura fresca	50 gramos de pasas de uva
¼ L. de leche	½ cucharadita de sal

PREPARACIÓN

- 1)-Mezclar la levadura con 50 gramos de azúcar y 100 cl. de leche. Dejar que espume y crezca.
- 2)-Hacer una corona con la harina, la maicena y la sal. Agregar los huevos, la esencia de vainilla, el resto de la leche, el azúcar y el fermento, colocándolos en el centro de la corona.
- 3)-Integrar bien todos los ingredientes y amasar hasta obtener un bollo liso. Por último, adicionar la manteca.
- 4)-Formar un bollo liso y suave y dejar reposar tapado hasta que duplique su volumen.
- 5)-Colocar todas las frutas y las pasas. Integrar todo de a poco hasta formar nuevamente una masa homogénea y dejar reposar por 30 minutos aproximadamente.
- 6)-Cortar y formar los bollos. El tamaño va a depender de los moldes que uses.
- 7)-Fermentar los bollos hasta que lleguen a ¾ del molde.
- 8)-Cocinar en horno a 160 °C por 40 minutos aproximadamente.
- 9)-Verificar que estén listos introduciendo un cuchillo. Si sale seco, ¡están listos!
- 10)-Dejar enfriar a temperatura ambiente. ¡Y a disfrutar!

1) Marcar con una cruz la opción correcta:

a) El texto que te comparto es:

instructivo  publicitario  expositivo 

b) La finalidad del mismo es: informar  entretener  dar indicaciones 

2) Completar:

- Las partes del texto son:

3) Escribir, tres ejemplos de textos que tengan la misma finalidad del leído

4) Teniendo en cuenta los datos del texto. **Calcular mentalmente y completar:**

Si compras:

utilizas

queda sin usar

*1000 g de harinag.g.
*250 g de nuecesg.g.
*500 g de mantecag.g.

5) Representar gráficamente y responde:

Si la caja contiene 1 litro de leche y ocupas 1/4 litro.

-¿Qué cantidad de leche quedará en el envase? Rta:

6) Imagina que para esa noche compras **2 litros** de tu gaseosa favorita.

a- Y en la mesa vas a colocar vasos de **1/4 litro**. Colorear los vasos que podrás llenar con el contenido de la gaseosa.



b- Si, son 6 las personas que integran tu familia:

-¿Les alcanzará para tomar 2 vasos cada uno?..... Demostrar cómo lo pensaste.

c- Y si los vasos fuesen de 1/2 litro. ¿Cuántos vasos podrás llenar? Colorea.



7) Subrayar en el texto de la receta, los verbos. Luego responder:

a) ¿Qué indican los verbos expresados en el texto?.....

b) ¿En qué modo están escritos?

c) Reescribe la parte de la receta que corresponde a la preparación, pero con los **verbos en modo Imperativo. (Escribe todos los pasos)**

1- Mezcla la levadura con 50 gramos de azúcar y 100 cl. de leche. Deja que espume y crezca.

2-

3-.....

4-

8) Otra idea para la noche de navidad, es adornar la mesa con carteles que lleven escrito el nombre de los miembros de tu familia. Por ejemplo:



* ¿Todos los carteles están bien escritos? ¿Por qué?
Corrígelos para que queden bien.

11) Escribir las emociones o sentimientos agradables o desagradables que te provoca la festividad de navidad. Justifica algunos de ellas.

12) Si esa noche te toca preparar la mesa para la cena navideña.

✓ ¿Cuáles serían los pasos a seguir para hacerlo correctamente?

- Reescribir en orden los pasos para que el texto tenga sentido. Si quieres puedes agregar otros pasos, además de los dados.

Instrucciones:

Servir la comida - Colocar los platos - Poner el mantel - Distribuir las servilletas - Disponer los cubiertos.

1°

2°

3°

4°

13) Resolver las siguientes situaciones:

a- Muchas familias aprovechan estas fiestas para estrenar algo. Tu familia desea comprar este lindo juego de comedor que vio en la mueblería y estrenarlo para navidad.



Si lo pagan en 6 cuotas, ¿Cuánto deberán pagar por mes?
Realizar el cálculo que hiciste. Escribe una respuesta.

\$8.676

b- Las familias acostumbran sentarse a la mesa las 23,45hs.

* ¿Cuántos minutos faltan para la hora del brindis?

* Marcar en el reloj la hora dada.

* Escribir el nombre del ángulo que forman las agujas del reloj.

.....



c-La gente también prepara cosas dulces para comer después de cenar. Es el caso de Lucía que preparó bombones de avena. Este año tiene pensado armar **60 bombones** y los quiere acomodar en cajas. ¿Qué opciones tiene?

- Marcar la o las opciones que tiene Lucía, sin hacer la cuenta.

- Ubicar en cajas de:...

2 bombones	5 bombones	3 bombones	9 bombones	10 bombones
------------	------------	------------	------------	-------------

Directora: Margarita Fernández

Vicedirectora: Mónica Macia