

GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO 3

Escuela: Provincia de San Juan

CUE: 7000360/00

Docente/s: María Belén Leiva- Patricia Bernal- Sandra Botella- Emilce Moran- Marily

Grado: 5°

Turno: Mañana

Área/s: Lengua-Matemática-Ciencias Sociales-Ciencias Naturales- Formación Ética y Ciudadana- Artes Visuales- Agropecuaria- Tecnología

Título de la propuesta: Seguimos las instrucciones paso a paso

Contenidos:

- Producción de texto: El texto instructivo
- Estrategias de cálculo: Proporcionalidad
- Los espacios urbanos de la Argentina a través de los circuitos agroindustriales: Las actividades económicas: actividades primarias, secundarias y terciarias
- Los seres Vivos
- En relación con la reflexión Ética:
- La Responsabilidad
- Color: Tintes Naturales
- Productos elaborados artesanal e industrialmente.
- Elaboración de productos secundarios mediante la aplicación de calor. Industrialización de alimentos vegetales.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Escribe textos instructivos
- Ordena los pasos de un texto instructivo
- Resuelve situaciones problemáticas de proporcionalidad
- Reconoce las actividades económicas
- Identifica las actividades: primarias, secundarias y terciarias
- Reconoce las características y requerimientos de los seres vivos
- Reflexiona y analiza situaciones de responsabilidad
- Reconoce la formación de tintes naturales
- Utiliza los tintes en tus trabajos
- Mejora, maneja, valora las metodologías del cuidado de la alimentación saludable.

DESAFÍO: Confecciona tu propio fichero con textos instructivos.

Actividades:

Área: Lengua

1) Carlos llamó a su mamá por teléfono y le pidió la receta para preparar una ensalada de frutas pero anotó los pasos de manera desordenada.

-Ordena los pasos para que pueda preparar esta receta. Enuméralos correctamente .



Agregar azúcar a gusto

Lavar la fruta antes de comenzar

Colocar la fruta en un bowl

Llevar la ensalada de frutas a enfriar

Cortarla en pedazos pequeños

Revolver

Pelar la fruta

2) Escribe un texto instructivo teniendo en cuenta los ingredientes de la siguiente imagen y usando estos verbos: lavar- pelar-cortar –condimentar-mezclar- en la preparación



Matemática

1) Observa el menú y realiza las actividades



Jugo natural de Melón



Ensalada rusa



Sopaipillas



Jugo natural de Pomelo
zanahoria



Empanadas de verdura



Mayonesa de



Jugo natural de naranja



Huevos rellenos



Pan casero

a- Completa el cuadro teniendo en cuenta el precio de cada porción

Ensalada rusa

1 Porción	2 porciones	3porciones	4 porciones	5 porciones
\$60	\$120	\$.....	\$.....	\$300

2) Martina llevó a su familia a comer a su lugar de comidas favorito, en donde les ofrecieron este menú.

Responde:

¿Pueden elegir 2 combinatorias distintas? Anota cada una.

Opciones	
Jugo natural de naranja Jugo de pomello	Ensalada rusa Empanadas de verduras Mayonesa de zanahoria

Ciencias Sociales

Las actividades económicas

Circuito productivo de la vid.

- 1)Averiguar y explicar los pasos que se deben realizar para la elaboración del vino.
- 2)Anotar qué otros productos se elaboran a partir de la vid.
- 3)Observa las imágenes y completa debajo de ellas según corresponda con: Actividades primarias, actividades secundarias, actividades terciarias



.....

.....

.....

Ciencias Naturales

Cuidamos nuestro cuerpo

1) Observa el óvalo nutricional.

Este gráfico nos permite ver seis grupos de alimentos, explicando que alimentos consumir y en qué cantidades, para lograr una dieta sana y equilibrada.

2) Aparte de una buena alimentación, qué otras actividades debes realizar para cuidar la salud.

3) Elabora una rutina diaria, teniendo en cuenta una alimentación saludable.



Formación Ética

Responsabilidad

1) Lee la siguiente reflexión:

Este año comenzó de manera diferente a cualquier otro, muchas cosas cambiaron, tuvimos que adaptarnos a nuevas situaciones y debimos actuar con mucha responsabilidad para cuidar nuestra salud y la de las personas que nos rodean.

Así como cambiaron muchas cosas, en educación debimos adaptarnos a nuevas maneras de aprender y de comunicarnos con los demás.

Adquirimos nuevos conocimientos y pudimos poner en práctica nuevas habilidades virtualmente.

Lo más destacado de toda esta situación es que debemos actuar siempre de manera responsable en todos los ámbitos de nuestra vida para que juntos salgamos adelante.

a-¿Qué entiendes por actuar de manera responsable?

b-¿Qué pasa si no somos responsables?

Lengua

Confecciona tu propio fichero y con ayuda de la familia coloquen por lo menos 3 fichas con recetas seleccionadas, detallando los ingredientes a utilizar y en la preparación el paso a paso de tus comidas preferidas.

Agropecuaria

- 1) Te propongo buscar una receta artesanal, cuyos ingredientes sean de origen vegetal, cultivados en esta temporada, en la zona donde vives, por ejemplo, damasco. Si no consigues esta fruta de estación, puedes adquirir cítricos como naranjas, mandarinas, etc., para llevarlo a cabo.
- 2) Analizamos qué utensilios y equipos serán necesarios para poder realizar nuestro producto elaborado. Debes disponerte a conseguirlos y confecciona un listado para no olvidar ninguno.
- 3) ¡Manos a la obra! Con todos los ingredientes, utensilios y conocimientos necesarios, realiza la receta elegida. Observa el paso a paso y regístralo en tu cuaderno del área.

Artes visuales

- 1-Recolección de elementos de la naturaleza (cortezas, cáscaras de verduras, flores, etc.)
- 2-En un recipiente pon a hervir las cascaras o cortezas en agua, con vinagre y sal durante 20 min.
- 3-Una vez frío, colar y colocar en frascos de vidrio y ya está listo para pintar.
- 4-También puedes usar para pintar mate cocido, te, café y colorante de arroz disuelto en agua.
- 5-Dibuja un paisaje y pinta con tinturas naturales.

Tecnología

- 1) Enumera los pasos de la secuencia del proceso productivo del dulce de damasco.
Cosecha cortar y sacar el carozo lavado envasado cocción pesaje de los damascos y azúcar.....
- 2) ¿En qué se diferencia un proceso artesanal de otro industrial?
- 3) ¿Qué energía utilizan en la industria? ¿En qué parte del proceso sería necesaria?
- 4) ¿Por qué es necesaria la higiene en el proceso y en el envasado del producto?

R/D Y Socialización del desafío

3) Crea tu propio fichero con al menos 3 recetas que contenga los ingredientes y preparación paso a paso de tus comidas preferidas.

Para los alumnos que tienen fácil acceso a la conectividad

- Realiza un video donde muestres la creación de tu fichero y envíalos al grupo de WhatsApp que compartes con tus seños y compañeros (grupo de quinto).

Para los alumnos que no tienen conectividad

- Lleva el fichero con las recetas que realizaste hasta la escuela, colócale tu nombre completo y año.
- Las seños se encargaran de ver el trabajo realizado



DIRECTORA : ESTELA MESTRE

VICEDIRECTORA: SILVIA ZAPATA