

GUÍA PEDAGÓGICA N°20 DE RETROALIMENTACIÓN**Escuela:** Marcos Sastre**CUE:** 7000098-00**Docentes:** Robledo Mariela-Torres Johana.**Grado:** Cuarto**Turno:** Mañana.**Áreas:** Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Educación Agropecuaria.**Título de la propuesta:** “Una buena alimentación fortalece mi cuerpo”**Contenidos:** - Matemática: Numeración. Operaciones. Situaciones problemáticas.
- Lengua: Texto instructivo. Oraciones. Sustantivos, adjetivos y verbos.
Lectura oral: Interpretación de textos.
- Ciencias Naturales:- Hábitos saludables para la salud.
- Educación Agropecuaria: Producción y consumo.**Indicadores de Evaluación para la nivelación:****Matemática:**

- Relaciona los números con la vida cotidiana.
- Trabaja el valor posicional de las cifras de un número en la resolución de operaciones de suma y resta.
- Resuelve situaciones problemáticas de la vida diaria.
- Lee números hasta cuatro cifras.
- Opera usando las tablas de multiplicar.

Lengua:

- ❖ Identifica características de los textos instructivos.
- ❖ Diferencia sustantivos comunes de los propios.
- ❖ Identifica adjetivos.
- ❖ Identifica palabras que representen acciones.
- ❖ Lee textos instructivos respetando sus características.
- ❖ Interpreta lo leído.
- ❖ Escribe instrucciones simples de una receta.

Ciencias Naturales:

- ✓ Diferencia alimentos saludables de los que no lo son
- ✓ Clasifica alimentos saludables

Educación Agropecuaria:

- ♥ Reconoce y consume alimentos saludables.

Actividades:

Este fue un año muy especial. Muchas cambiaron. Nuestros hábitos y costumbres también. Pero cuidado!!!!!!!!!!!!!! Hay hábitos que NO debes cambiar porque son los que nos mantiene con buena salud.

- ✓ Observa y lee con MUCHÍSIMA atención.



- ✓ Escribe numerando cuales de estos hábitos practicas a diario.

Vamos a la alimentación.

- ♥ Escribe tus comidas favoritas.
- ♥ ¿Le ayudas a mamá a realizarlas?
- ♥ ¿Qué te gusta comer más...cosas dulces o saladas?
- ♥ Mira lo que con la seño Johana te proponemos que hagas en familia.

Empanadas de Verdura**Ingredientes:**

- ✚ 1 atado de Acelga cocinada.
- ✚ 250 grs de cebolla picada.
- ✚ 1 pimiento picado.
- ✚ orégano- sal- pimienta a gusto- queso rallado.
- ✚ 2 huevos cocinados.
- ✚ Masa para empanadas.

Procedimiento:

- Hacer el picadillo friendo la cebolla, pimiento y condimentos a gusto.
- Agregar la acelga hervida, escurrida y picada, el queso rallado y el huevo duro picado, revolver uniendo todo y listo así el picadillo.
- Amasar y cortar las tapas de empanadas como de costumbre.
- Armar las empanadas y cocinar 15 a 20 minutos en horno moderado en 180°.

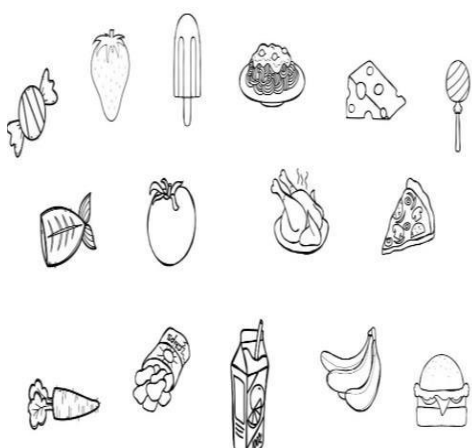
1- Responde pintando la respuesta correcta

- ¿Comes este tipo de empanadas? SI NO
- ¿Te gustan? SI NO
- ¿Te parecen más saludables que las de carne? SI NO
- ¿Tienes huerta en tu casa o de tu familia? SI NO
- ¿Crees que es importante poder producir los alimentos para el uso del hogar?

SI NO

- ¿Qué verduras te gustaría cultivar?

2- Mira los alimentos del cuadro. Pinta los alimentos saludables y completa luego el cuadro



ALIMENTOS SANOS	ALIMENTOS CHATARRA

3- Escribe y dibuja otros alimentos saludables que a vos te gustan y cuenta cómo los emplea mamá en sus comidas.

4- Volvemos a la receta de las empanadas de verdura.

5- Como todo texto instructivo tiene partes. Encierra en un círculo de color cuales son:

- ❖ VERSO PROSA
- ❖ INICIO NUDO DESENLACE
- ❖ INGREDIENTES PROCEDIMIENTO
- ❖ TÍTULO COPETE IMAGEN NOTICIA
- ❖ TÍTULO EPÍGRAFE CAPÍTULOS

6- En la receta deberás marcar:

- De rojo los sustantivos

- ¿Qué acciones deben realizarse para hacer estas empanadas?

Escribe. 7- Lee esta otra información:



¿En qué estación del año estamos? Encierra la respuesta correcta.

OTOÑO VERANO PRIMAVERA VERANO

10- ¿Qué clase de palabras son cada una de las frutas y verduras que se nombran en el informe?

SUSTANTIVOS COMUNES SUSTANTIVOS PROPIOS
 ADJETIVOS VERBOS

11- Ordena alfabéticamente cada uno de los alimentos de esta estación, escribiendo en una columna.

12- Escribe al lado de cada una tres (3) adjetivos que lo describa.

Ejemplo: **papas: marrones, ricas, fritas.**

11- Si no tenemos los ingredientes para hacer las empanadas, debemos ir al negocio a comprar. ¿Me ayudas a averiguar cuánto dinero necesitaríamos para hacer estas empanadas de acelga?

❖ Vamos a colocar los precios aproximados de los ingredientes que necesitamos para 1 docena de empanadas.

- ✓ 1 paquete de acelga \$45
- ✓ 250gs de cebolla \$37
- ✓ 1 pimienta \$ 73
- ✓ Huevos \$9
- ✓ Masitas para empanadas \$129

❖ Averiguamos:

- ¿Cuánto dinero necesitamos para hacer estas empanadas?
- Dibuja los billetes y monedas que usaste para hacer esta compra.
- Mamá llevaba en el monedero un billete de \$1000 para hacer las compras.
 - Opera y responde: -¿Le alcanzó para comprar todos los ingredientes?
 - ¿Le faltó o le sobró dinero? ¿Cuánto?
- Si en lugar de hacer 1 docena, hacemos 2 docenas.? Escribe los ingredientes que necesitarás y cuánto costarán todos los ingredientes. También escribe el total de dinero que se necesitará.
- Hacemos lo mismo para 6, 7, y 8 docenas de empanadas.
- Deberás escribir todas las operaciones en el cuaderno.

12- Con los resultados de las multiplicaciones del 6, 7, y 8 deberás realizar un listado ordenando los números de menor a mayor y escribir al lado su nombre.

13- Tanto hablar de comidas me dieron ganas de comer una rica comida. Con ayuda de mamá y de toda la familia, busca y escribe recetas, que su principal ingrediente sean las verduras y fruta de la estación.

- Deberás hacer el plato principal y el postre y escribirla correctamente, respetando los momentos del texto instructivo.

14- También deberás averiguar el precio de los ingredientes y cuánto dinero se necesitará para hacer estas comidas. Escribe todo en el cuaderno.

14- En un papel aparte, escribe las recetas con sus partes y un bonito dibujo que la represente.

A LA VUELTA A CLASES LA COMPARTIREMOS Y LA MÁS VOTADA LA HAREMOS CON AYUDA DE NUESTRAS PORTERAS!!!!!!!!!!!!

Directora: María Belen Caliva