

GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN.

ESCUELA: ALMIRANTE RAMÓN GONZÁLEZ FERNÁNDEZ CUE: 700041000

DOCENTES: Tejada Eliana, Hernández Eliana, Quiroga Érica, Mercado Hugo, Castro Cristina.

GRADO: 4º

TURNO: MAÑANA

ÁREAS INTEGRADAS: Ciencias Naturales, Lengua, Matemática, Tecnología, Educación Física, Industrialización, y Agricultura y Granja.

TÍTULO: **Mentes saludables, LICUADOS DELICIOSOS**

CONTENIDOS: **Ciencias Naturales: Recursos Naturales.**

Lengua: Texto Instructivo.

Matemática: Resolución de Problemas.

Tecnología: Procesos tecnológicos. Análisis de procesos de elaboración.

Industrialización: Receta/texto instructivo/ utensilios y máquinas usados en una receta.

Agricultura y Granja: Huerta, herramientas utilizadas en la construcción de la misma.

Educación Física: Exploración, experimentación sensible y disfrute del ambiente natural y otros, asumiendo actitudes de protección del mismo.

INDICADORES:

LENGUA: Reconoce y produce textos instructivos. **MATEMÁTICA:** analiza y resuelve situaciones problemáticas diseñando diferentes alternativas de solución. **CIENCIAS NATURALES:** identifica los recursos naturales y valora su importancia. **TECNOLOGÍA:** Identifica procesos de elaboración; pasos sucesivos, las acciones realizadas y el tipo de medios técnicos empleados. **AGRICULTURA Y GRANJA:** Reconocer partes de la planta para el consumo de frutas y hortalizas. Identificar herramientas manuales en los procesos de producción. Describir el proceso de elaboración del COMPOST. **INDUSTRIALIZACIÓN:** Reconocer frutas y hortalizas. Identificar utensilios y máquinas en los procesos de industrialización. Aplicar los conocimientos de una receta para la confección de una carta de licuados. **EDUCACION FÍSICA:** Experimentan normas de higiene y cuidado de la salud.

DESAFÍO: producir y difundir en toda nuestra comunidad educativa una cartilla de licuados saludables, aprovechando los recursos naturales de nuestra zona.

ACTIVIDADES:

- 1) Lee el siguiente texto:

Licuada de banana



Necesitas (para dos vasos)

- 2 bananas
- Azúcar o edulcorante a gusto
- Medio litro de leche
- Hielo

Preparación

Cortar las bananas en trozos y colocarlos dentro de la licuadora. Luego agregar la leche y el azúcar. Licuar hasta que quede una consistencia homogénea. Agregarle hielo en caso de que sea necesario.

Variantes

Una buena opción para agregarle a la bebida un dulzor natural es reemplazar el azúcar por **miel**. Le va a dar un gustito muy rico y distinto, que combinado con la leche queda genial.

Otra alternativa es agregarle dos cucharadas de **leche condensada**, que además de endulzar la preparación, va a espesarla. ¡ Súper recomendable!

- 2) El texto leído ¿Qué tipo de texto es?
- 3) ¿Cuál es su propósito? Marca sus partes.
- 4) Subraya en el texto leído los verbos con color azul.

- 5) **¿Conoces otra variedad de licuados? cuales**
 6) Las frutas y las verduras ¿son recursos naturales? Fundamenta tu respuesta
 7) De acuerdo a lo trabajado en las guías anteriores completa y une correctamente.

Los recursos naturales son:.....
son los que tienen existencia limitada y se pueden acabar.

.....son aquellos que pueden recuperarse o renovarse.

Relacione cada recurso natural con la respectiva característica.

Recursos Naturales	Características Recursos Naturales
El Sol	Está representada en Cedros, Rosas, Frutas, Vegetales.
El Agua	Fuente de oxígeno para los seres vivos, protege de los rayos ultravioleta (UV).
La Flora	En este recurso natural se desarrolla la agricultura, la ganadería y la minería.
La Fauna	Elementos metálicos y no metálicos que se extraen de las rocas de la tierra.
La atmósfera	Proporciona energía, es indispensable para los seres vivos sobre todo para las plantas en el proceso de Fotosíntesis.
El Suelo	Animales como la paloma, la vaca, el caballo, el gusano, el pez representan este recurso natural.
Los Minerales	Fuente primordial para la supervivencia de los seres vivos.

- 8) Observa los siguientes recursos naturales y luego clasifícalos
 Luz, bosques, agua, minerales, sol, cultivos, animales, petróleo, viento, carbón, maderas, gas natural, oro

RECURSOS RENOVABLES	RECURSOS NO RENOVABLES	RECURSOS INAGOTABLES.

- 9) Problemitas para resolver
- Si con medio litro de leche me salen dos vasos de licuados ¿Cuántos vasos me saldrían con 5 litros de leche?
 - En un campo hay dos tipos de árboles; álamos y eucaliptos, hay 3.456 eucaliptos y 39.578 álamos ¿Cuántos árboles hay en total?
 - En mi jardín hay dos tipos de flores, malvones y rosas. En total hay 4.688 flores. Si hay 956 rosas ¿Cuántos malvones hay?

- En la semana del medio ambiente en mi escuela recolectaron 13,229 kilos de papel para reciclar y aún quedan 2.742 kilos ¿Cuántos kilos ya se reciclaron?
- Para fabricar diferentes licuados disponemos de las siguientes frutas:

Banana, naranja, manzana durazno, membrillo, ciruelos, sandía y melón.

¿Cuántos licuados puedo hacer?

Con una sola fruta.....

Con dos frutas.....

Con tres frutas.....

Con cuatro frutas.....

Con todas las frutas.....

Todos los licuados posibles se realizarán con agua y azúcar. ¿Cuántos licuados puedo realizar?

- Teniendo en cuenta las cantidades que aparecen en la receta de licuado de bananas...redacta una situación problemática.
- Elige uno de los posibles licuados y escribe una receta de cómo prepararlo.

TECNOLOGÍA

Teniendo en cuenta todo lo trabajado hasta ahora, responde:

¿Qué materiales (materia prima) se necesitan para hacer licuado?

¿Qué herramientas y/ o máquinas debes emplear?

¿Qué medidas de seguridad e higiene debes tener al trabajar en la elaboración de estos alimentos?

- Ordena los pasos: colocar la fruta en la licuadora – lavar la fruta - cortar en pequeños trozos- pelar la fruta- servir – agregar agua, jugo o leche y azúcar a gusto.
- Dibuja: Materia prima Producto elaborado.

INDUSTRIALIZACION

Se aproxima el verano y Emilia se le ocurrió elaborar una carta alternativa de licuados para preparar cada semana a su familia, también pensó que la puede compartir con todos alumnos de la escuela. ¿La Ayudamos?

1- Completamos con las siguientes palabras:

MEZCLADOS-BEBIDAS-LECHES-CEREALES-FRUTAS-AGUA.

Un licuado es:

Una.....que se prepara.....y batiendo.....y.....con.....y/o.....

2- Ahora que nos quedó completo el concepto de un licuado, identificamos las partes de una receta.

Licuado de Bananas con leche

- ❖ 3 bananas medianas
- ❖ 8 cubitos de hielo
- ❖ 500cc. de leche fría
- ❖ 4 cucharas de azúcar/ edulcorante a gusto
- ❖ 1 licuadora
- ❖ 1 cuchillo
- ❖ 1 cuchara
- ❖ 4 vasos

Pelamos y cortamos las bananas en trozos; colocamos en la licuadora las bananas, hielo, leche, azúcar o edulcorante y licuamos por 1 minuto. Servimos en los vasos.

3- Ayudemos a Emilia a confeccionar la carta de licuados siguiendo las instrucciones

a) **Nombre del licuado**

b) **Líquidos**

. leche . agua

c) **Frutas y hortalizas**

Naranjas manzana sandía kiwi frutillas durazno remolacha

d) **En Extras**

Hielo miel azúcar semillas

AGRICULTURA Y GRANJA

Emilia para elaborar sus ricos licuados deberá industrializar algunas hortalizas como zanahoria y remolacha. Si para hacer un licuado de Manzana utilizamos el fruto de la planta. Para hacer un licuado de zanahoria y remolacha ¿Qué parte utilizamos?

Marca con una cruz la opción correcta.

Tallo

Raíz

Fruto

Flor

Emilia para elaborar las plantas de hortalizas y frutas necesito preparar un espacio para su producción.

- a) ¿Cómo se llama ese espacio?
- b) ¿Qué herramientas manuales utilizó para la construcción de la huerta? Nombrarlas.
- c) Emilia utilizó un abono orgánico que realizó en casa. ¿Cómo se llama? Describe su composición paso a paso.

EDUCACIÓN FÍSICA

Responde el siguiente cuestionario

- a) Dibuja tres frutas que consumes cotidianamente
- b) Nombra cinco alimentos saludables para tu cuerpo. ¿Esos alimentos son o provienen de los recursos naturales?
- c) Las frutas y verduras aportan vitaminas y minerales a nuestro cuerpo...
VERDADERO FALSO (tacha la opción incorrecta)

Nombra tres beneficios que le proporciona a tu cuerpo la actividad física.

MENTES SALUDABLES, APROVECHAN LOS RECURSOS NATURALES EN LICUADOS DELICIOSOS

En una hoja oficio coloca el título de esta guía, luego escribe la receta del licuado que tú elaboraste y finalmente abajo escribe todas las opciones de licuados que calculaste y no te olvides de las variedades que trabajaste en industrialización. Si quieres puedes inventar y colocar nombres divertidos a tus licuados.

Una vez que realices tu cartilla de licuados, compártela vía WhatsApp con tu familia y amigos para que este verano puedan realizarlo.

DIRECTOR: GUSTAVO ALANIZ