



Título de la propuesta: Manos a la olla.



Desafío: Realizar una receta con alimentos saludables para elaborarla en familia.



Propósitos:



- Reconocer y utilizar los números racionales positivos (fracciones) en distintos contextos que les dan sentido, para expresar situaciones de: reparto, parte, relación entre dos cantidades.
- Generar la escritura de textos atendiendo al proceso de producción de los mismos y teniendo en cuenta el propósito comunicativo, las características del texto, los aspectos de la normativa ortográfica.



Capacidades generales: Comunicación – Resolución del Problema



Capacidades específicas:

- Construir representaciones de la realidad (en diferentes formatos y modelos).
- Producir variados textos en situaciones de escritura con destinatarios posibles o reales.
- Describir, comparar, analizar y resolver problemas mediante diferentes habilidades y destrezas (motoras, comunicativas, de cálculo, de uso de laboratorio, entre otras) en diferentes niveles de complejidad.



Contenidos:

Matemática: Fracciones. –Unidades de medida de peso. -Situaciones Problemáticas, -cálculos matemáticos.

Lengua: Texto Instructivo. –Lectura comprensiva.

Cs. Naturales: Funciones de nutrición: Alimentos y nutrientes.

Criterios de acreditación:

Matemática: -Reconocer las unidades de peso. –Identificar y usar las fracciones en distintos contextos.

Lengua: -Reconocer el uso del texto instructivo.

Cs. Naturales. –Conocer las funciones de los alimentos y nutrientes en nuestro organismo.



Indicadores de logro:

Indicadores de logro	SI	NO
Identifico las unidades de peso		
Identifico números fraccionarios y los represento gráficamente		
Leo e identifico un texto instructivo.		
Produzco un texto instructivo, a partir de apoyo gráfico		
Identifico alimentos nutritivos		

Actividades:

Matemática

1. Observa, resuelve y responde.
 - a) ¿Cuánto gastó María en la verdulería? (En la primera figura)

- b) ¿Cuánto gastó Rubén en la verdulería? (En la segunda figura)



- c) ¿Cuánto costarán 3 atados de acelgas? ¿Y 8 Kg de papas?

En la carnicería

- d) ¿Cuánto gastará Daniel?



RECUERDA...

Unidades de medida de peso

La unidad de masa más utilizada es:

- El **Gramo (g)**
- El **Miligramo (mg)** → $1\text{g} = 1.000\text{ mg}$.
- El **Kilogramo (kg)** → $1\text{kg} = 1.000\text{ g}$.
- La **Tonelada (t)** → $1\text{ t} = 1.000\text{ kg}$.

UNIDADES DE PESO

Múltiplos	Kilogramo	kg	1000 gramos
	Hectogramo	hg	100 gramos
	Decagramo	dag	10 gramos
	Gramo	g	1 gramo
Submúltiplos	Decigramo	dg	0.1 gramo
	Centigramo	cg	0.01 gramo
	Miligramo	mg	0.001 gramo

- e) ¿Cuál pesa más? Marca con una **X** la opción correcta. Tené en cuenta el cuadro de las unidades de medida de Masa.

25 hg 2 kg 80 dag ☐ ☐ ☐	300 g 0.5 mg 40 hg ☐ ☐ ☐	6 kg 500 hg 600 dg ☐ ☐ ☐	70 dg 70 g 70 cg ☐ ☐ ☐
--	---	---	---

Cs. Naturales

1. Lee el siguiente texto.



¿Vampiros? Por suerte solo existen en los cuentos y películas. Uno muy famoso es Edward, el adolescente vampiro de *Crepúsculo*, novela de *Stephenie Meyer*. Su característica más llamativa es que tiene que alimentarse con sangre fresca. Suena muy asqueroso ¿no? Sin embargo, y aunque no lo creas podemos ingerir pequeñas cantidades de sangre (cocida, por supuesto) en algunos alimentos que consumimos. Y lo más importante: que ella nos aporta hierro en abundancia, esencial para nuestro cuerpo.

2. Conversa con tu familia y responde:
- ¿Piensa, qué alimentos tienen ese líquido corporal?
 - ¿y qué otros alimentos contienen hierro?

Recuerda...

La función de los alimentos: ¿Por qué tenemos que alimentarnos? Todas las personas necesitan comer, ya lo sabemos. Y todos lo hacemos de la misma manera, pero la diferencia es que no todos tenemos en nuestra heladera los mismos alimentos para cocinar nuestra comida. Lo importante es que los **alimentos** contienen y aportan tanto los nutrientes esenciales como los no esenciales que el organismo fabrica. Los hidratos de carbono, grasas y proteínas aportan la energía que necesita el organismo para el mantenimiento de las **funciones** vitales, el crecimiento y la actividad física. ¿Qué función cumplen los alimentos en nuestro cuerpo? Cumplen funciones vitales aquellas que son necesarias para vivir, sin ellas moriríamos.

La gráfica de la alimentación saludable

¿Por qué los nutricionistas separan los alimentos en distintos grupos? Los alimentos son distintos entre sí: algunos te parecerán más ricos que otros y la elección depende del gusto de cada persona. La mayoría son de **origen animal** (carne, huevo, leche), o de **origen vegetal** (frutas y verduras). También hay alimentos de **origen mineral**, como la sal de mesa y el agua. Pero lo que realmente importa (y que enseguida veremos) cuál es su composición y para qué puede aprovecharlos nuestro cuerpo.

Los especialistas en el tema llamados nutricionistas describen en la guía de alimentación para la población argentina, seis grupos de alimentos que se organizan en un esquema llamado “*gráfica de la alimentación diaria*”. En él, los alimentos están agrupados teniendo en cuenta los nutrientes que componen.

- Legumbres, cereales, papa, pan y pastas.
- Verduras y frutas.
- Leche, yogur y queso.
- Carne (de animales de crianza o de caza, pescado y frutos de mar) y huevo.
- Aceite, frutos secos y semillas.
- Azúcar y grasas.



3. Observa con atención el gráfico. ¿Qué te parece que representa el centro? ¿Y el círculo externo?

Matemática

1. Resuelve:

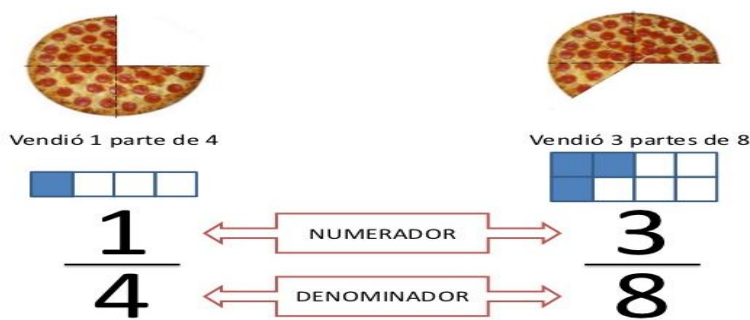
El abuelo Francisco trajo 3 chocolates para sus cuatro nietos y les pidió que se lo repartieran en cantidades iguales. ¿Cuántas barritas de chocolate recibieron cada uno?

Grafica las barras de chocolate.

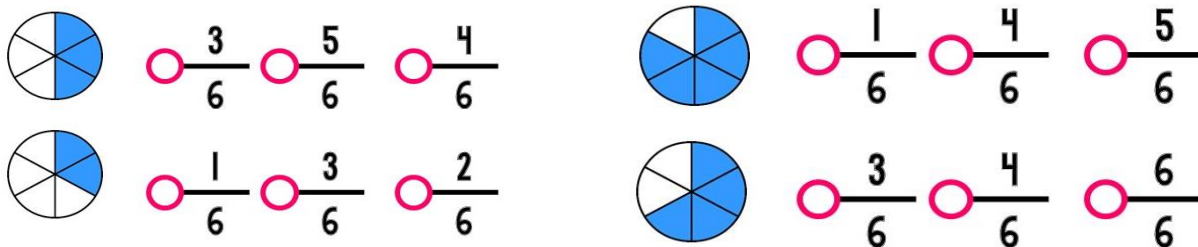


Recuerda...

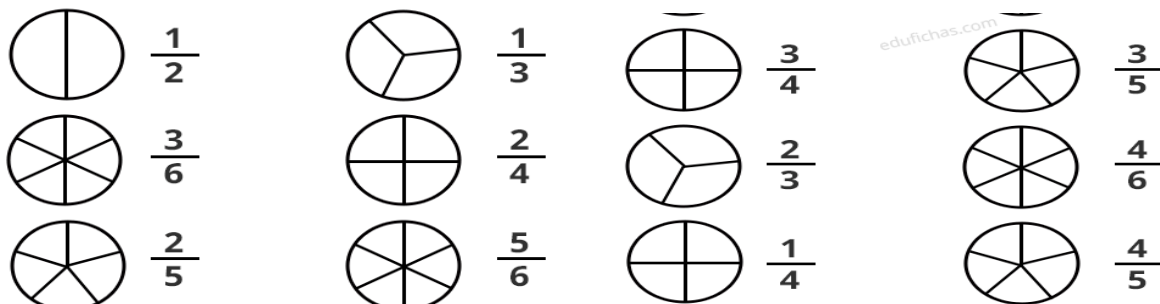
¿Qué son las fracciones? Las fracciones son partes iguales de una unidad y representan una parte de un entero. Los números de una fracción son el **numerador** (indica la porción pintada en el gráfico) y el **denominador** (representa la cantidad de divisiones en el gráfico).



2. Pinta el círculo que corresponde a la fracción representada.



3. Pinta la fracción para representar las fracciones siguientes.

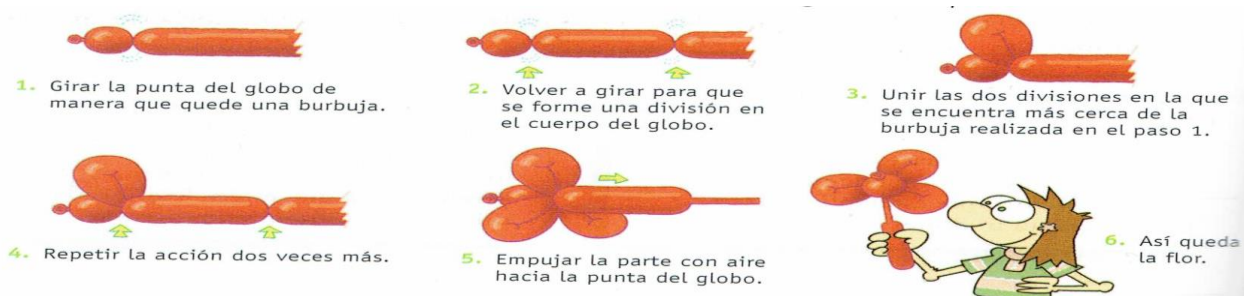


Lengua

Recuerda...

Los **textos instructivos** indican, **paso a paso, cómo hacer algo**; por ejemplo: armar una caja, poner en funcionamiento un electrodoméstico, realizar un juego, cocinar una torta, etc. Estos textos deben ser claros y precisos. Por eso, muchas veces tienen ilustraciones o gráficos (como ocurre en el instructivo de la actividad 1), que hacen más sencilla la explicación. Sus pasos se presentan ordenados y suelen estar numerados. Además, es habitual que incluyan un listado de los elementos necesarios. Los verbos que señalan las acciones en un instructivo pueden estar en **infinitivo** ("girar") o en **modo imperativo** ("girá").

1. Lee y observa el texto. ¿Querés aprender a hacer una flor con un globo? Sigue los pasos.



Responde. ¿Podrías hacer la flor si no respetas el orden de los pasos? Explica en tu cuaderno.

2. Lee el texto.

Cómo hacer un volantín

Materiales

- 2 varillas de coligüe de 40 centímetros de largo o palitos de maqueta de 2 x 3 milímetros.
- 1 pliego de papel de volantín.
- Cola fría.
- Tijeras.
- Hilo.

Instrucciones

1. Cortar un trozo de hilo y amarrar por el centro las dos varillas.
2. Desplegar el papel de volantín sobre una superficie plana.
3. Echar cola fría a las varillas y pegarlas sobre el papel volantín cuidando de que no se arrugue.
4. Cuando la cola fría esté seca, cortar con una tijera el papel, para dar forma al volantín.
5. Tomar el volantín por la varilla horizontal y, con un hilo, comenzar a moverla suave y lentamente hasta lograr que se arquee.
6. Hacer los tirantes, buscar un lugar despejado y elevar el volantín!

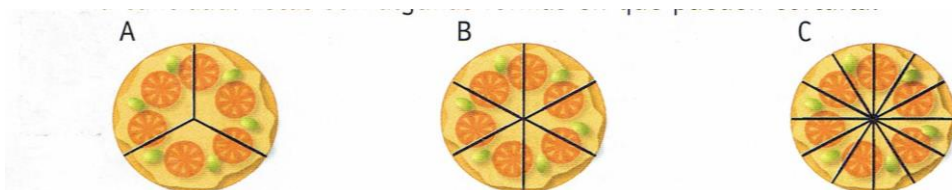
- a) ¿Cuál es el propósito del texto?
- b) ¿Qué pasaría si no ejecutaría el paso 3?



- c) Enumera del 1 al 5 las imágenes siguiendo el orden de la fabricación de volantín.
- d) Escribe los pasos a seguir en la construcción de un volantín. Recuerda que debes realizar un primer borrador, para luego mejorarlo hasta que quede muy bien.

Matemática

1. Tres amigos se repartieron una pizza de manera de que todos comerán la misma cantidad. Estas son las formas en que pueden cortarla. Observa.



- a) En cada caso, rodea las porciones de pizza que le tocaran a cada uno.
b) Escribe las fracciones de pizza que comió cada uno.

Área: Educación Musical.

Contenidos: Técnica vocal: relajación, respiración, vocalización, articulación y afinación.

Desafío: Cantar canciones con una técnica vocal adecuada.

Criterio/Indicador: Desarrolla de recursos técnicos – vocales, para la interpretación correcta de las obras.

Actividades: Es importante estar relajados al momento de cantar. Debes hacerlo lentamente.

1-Realiza las actividades que figuran en las imágenes.

EJERCICIOS DE RELAJACIÓN MUSCULAR**Área: Computación**

Título: "La computadora y sus periféricos"

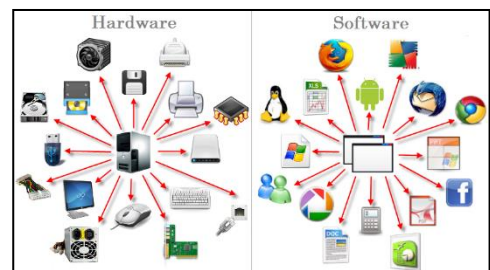
Propósito: Favorecer la identificación de cada parte de la computadora como periférico de entrada, salida y mixto, a través de ilustraciones y esquemas.

Criterio: Reconocer las partes de la computadora como periférico de entrada, salida o mixto.

Indicador: Reconoce cada parte de la computadora como periférico de entrada, salida o mixto.

Actividades:

- 1- Lea atentamente.
 - **Hardware:** Es la parte física de la computadora, compuesta por aquellos componentes que se pueden ver y tocar.
 - **Software:** Está compuesto por los programas y aplicaciones.
- 2- Observe la imagen.
- 3- Elabore una lista con el nombre de cinco componentes de Hardware y cinco componentes de software.

**Área Educación Física**

Título: "Nos movemos"

Propósito: Plantear situaciones lúdicas que permitan al niño incluir capacidades de coordinación, con y sin elemento de forma individual.

Actividades

1. Ubicamos en el espacio una fila de objetos separados a una buena distancia entre sí. (Mínimo 6 mochila, vaso, cartuchera, botella). Realizaremos las siguientes actividades. (Tres veces repetimos cada una).

- ❖ Nos desplazamos entre los objetos en zig-zag de ida y volvemos corriendo.
- ❖ Paso por encima de ellos caminando ida y vuelta
- ❖ Paso por encima saltando con pies juntos.
- ❖ Paso por encima saltando de forma lateral.
- ❖ Salto sobre los objetos en zig_zag sin aplastarlos.
- ❖ Trotar por al lado de los objetos y tocarlos con las manos uno por uno.
- ❖ Salto por encima de ellos y los levanto con las manos, luego los vuelvo a dejar en el lugar; para dirigirme al siguiente, debo hacerlo con todos los objetos.



ÁREA: EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

TÍTULO: ¡INTRODUCCIÓN EN EL MUNDO DE LOS PRODUCTOS TECNOLÓGICOS!

PROPÓSITOS:

- 🦋 Demostrar curiosidad por el entorno tecnológico, y disposición a informarse y explorar.
- 🦋 Demostrar disposición a desarrollar su creatividad, experimentando, imaginando y pensando divergentemente.

ACTIVIDADES

1-Observa el siguiente video educativo “sismos y terremotos”.

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=hj79z2fIWES>



2- Diseña (dibuja) los objetos tecnológicos que consideres más eficaces para usar en caso de un corte de luz.

Directora: Nancy Campillay

Vicedirector: Darío Sosa