

Guía Pedagógica Nº22 de Retroalimentación

Grupo 1

Escuela: Pedro Echagüe

Docentes: Rossana Díaz – Aurora Quiroga

Grado: 5º

Ciclo: Segundo Ciclo

Fecha: 9/11/20 al 13/11/20

Nivel: 2º Ciclo-Primario

Turno: Jornada Completa

Áreas Curriculares: Lengua – Matemática – Ciencias Naturales – Computación – Teatro.

Tema: “Una alimentación saludable”.

Contenidos

Lengua: Lectura silenciosa y comprensiva. Texto instructivo. Partes. Producción escrita. El párrafo. Signos de puntuación. Sustantivos comunes concretos. Verbos en infinitivo. Familia de palabras.

Matemática: Fracciones: Representación gráfica. Iguales a un entero. Operaciones con números naturales. Medidas de capacidad y peso, resolución de situaciones problemáticas.

Ciencias Naturales: Aporte nutricional de los Alimentos. Gráfica de la alimentación saludable.

Computación: Descargar imágenes de google imágenes y descargar programas con Play Store. Uso de editores de video, compaginación, edición.

Teatro: Los gestos, la voz y el movimiento. Personaje: Caracterización/Interpretación. Acción/Situaciones. Secuencia Narrativa. Entorno.

Educación físico: bienestar físico y salud.

Indicadores de logro

- Interpreta textos leídos.
- Identifica la silueta textual de un texto instructivo.
- Escribe textos instructivos respetando su silueta textual.
- Identifica párrafos, mayúsculas y signos de puntuación.
- Reconoce y escribe con correcta grafía palabras de una misma familia.
- Utiliza correctamente las mayúsculas, los puntos seguidos y los puntos aparte.
- Reconoce sustantivos comunes, verbos en infinitivo, sinónimos y familia de palabras.
- Suma, resta, multiplica o divide números naturales con dificultad en unos dieces y cienes.

- Mide cantidades, utilizando la unidad que corresponde.
- Compara cantidades, usando fracciones.
- Identifica cuáles son los alimentos más recomendables para consumo en favor de una alimentación saludable.
- Descarga y usa imágenes de google imagen.
- Usa imágenes gif. Usa video corto.
- Aplica el procedimiento propuesto en la elaboración del texto teatral.
- Vincula los elementos de la Estructura Dramática en la producción de una escena creada por ellos.
- Relaciona la salud con la actividad física.

Desafío: Diseñar y elaborar un Video Tutorial donde expliquen el procedimiento para la elaboración de una receta gastronómica nutritiva

Actividades

Lengua – 1- Lee el siguiente texto en forma oral y luego en silencio.

2-Responde: ¿Quiénes cocinan los alimentos? ¿Qué se aprovecha de los alimentos cocidos? ¿Qué formas de cocción inventaron los humanos?

¿Qué fueron inventando al pasar el tiempo?

Si los alimentos no fuesen cocinados, ¿sería lo mismo?

¿Por qué?

¿Te gustó esta lectura? ¿Por qué?

3-Busca el significado de las palabras resaltadas con negrita.

4--Busca distintos textos instructivos (juegos, recetas, etc.) ,observa y distingue sus partes.

cocinar nos volvió humanos

Muchos científicos piensan que nuestros antepasados prehistóricos se volvieron humanos cuando empezaron a dominar el fuego y a utilizarlo para cocinar. De hecho, somos los únicos animales que cocinamos nuestros alimentos.

El calor no solo ablanda los alimentos, sino que les permite liberar sustancias que le dan mejor sabor. Además, los alimentos cocidos son más fáciles de digerir, con lo cual aprovechamos mejor los nutrientes.

La cocción al fuego fue solo el comienzo: de a poco, los seres humanos empezaron a inventar nuevas formas de cocción, como freír, hervir, hornear, grillar, asar e incluso cocinar con el horno de microondas.

También usaron su creatividad al observar que podían mezclar unos alimentos con otros y que estas mezclas permitían disfrutar de nuevos sabores y aromas. Incluso se dieron cuenta de que algunos alimentos, al descomponerse, eran sabrosos y seguros, como cuando se hacen quesos, yogures, leudados de masas, vinos y cervezas.

Con el tiempo los seres humanos fueron inventando recetas, libros de cocina; utensilios, como ollas y sartenes, y, por supuesto, crearon un lugar para cocinar. Por lo tanto, cocinar no es solo transformar alimentos, sino que son todas las prácticas que nos hacen humanos, al usar nuestra capacidad de invención, nuestras culturas y el placer de probar y compartir alimentos seguros con los seres queridos.



TIC A
Para con
cocinar d
ingresen
*Enlace acc
view/experi

5-Relee el texto “Cocinar nos volvió humanos”.

❖ Marca con una {los párrafos y los enumeras.

6-Lee el texto .Corrige el texto colocando mayúscula, punto seguido y puntos aparte.

7-Lee el texto. Subraya los verbos en el siguiente texto.

La cocción al fuego fue solo al comienzo: de a poco, los seres humanos empezaron a inventar nuevas formas de cocción, como freír, hervir, hornear, grillar, asar e incluso cocinar con el horno de microondas.

8-Pinta del mismo color el verbo con su infinitivo según corresponda.

barre amasa barrió escribieron dormía corrieron

9-Lee el último párrafo del texto “Cocinar nos volvió humanos”, extrae y realiza una lista de sustantivos comunes. Escribe oraciones con ellos.

10-Coloca el sinónimo de **mezclar; comienzo, seres humanos**

11- Arma la familia de palabras de **transformar-cocinar- asar**

12-Escribe una receta de cocina, que contenga nutrientes para una buena alimentación

.Realiza el primer borrador (lo escribes en una hoja de block con tu nombre y fecha).

12-Trabaja el segundo borrador de la receta elegida. Tener en cuenta los pasos (título, ingredientes y preparación). La buena caligrafía y ortografía, pídele a un adulto que te ayude a revisar.

♥ Ahora puedes realizar la versión final acompañada con imágenes.

Matemática – ¡Manos a la obra! ¡Buscando soluciones!

1-Resuelve la situación problemática

- Para elaborar la receta saludable, tenemos que averiguar precios...
- En verdulería: Frutas – Carnes – Lácteos – Legumbres – Otros.
- La mamá de uno de los alumnos ya compró: Escribe todas las operaciones que usaste para resolver el problema.

Verdura \$470 Frutas \$ 250 Lácteos \$ 200 Legumbres \$ 160 Otros \$ 60
¿Cuánto gastó en total? Gastó en total \$.....

- Si pagó con \$ 2.000... ¿Cuánto le dieron de vuelto? Realiza la operación en el cuaderno.

2-Indica Con qué Unidad se mide

Peso..... Capacidad..... Longitud.....

3-Sumar medidas de peso

$$\frac{1}{4\text{kg}} + \frac{1}{4\text{kg}} + \frac{1}{4\text{kg}} + \frac{1}{4\text{kg}} = \underline{\quad} \text{ kg}$$
$$\frac{1}{2} \text{ L} + \frac{1}{2} \text{ L} + 2 \text{ L} = \dots\dots \text{ Litros}$$

4- Medir líquidos.

- El agua mineral se vende en botellas de distintos tamaños.



- Propone 3 maneras diferentes de comprar 2 1/2 litros de agua.
.....
.....

5-Realiza esta operación en el cuaderno: La mamá de otro alumno, fue al almacén para comprar lo que faltaba para la receta saludable.

Si caminó 10 cuadras, entre ida y vuelta al negocio... ¿Cuánto caminó?
..... Km que son..... metros.
Si caminó..... metros, entonces son..... cm.

Ciencias Naturales –

1-Dibuja o pega alimentos para cada nutriente.

Carbohidratos-----lípidos-----proteína-----minerales y vitaminas

2-En un afiche dibuja la pirámide nutricional y completa con sus partes. Puedes pegar figuras de los diversos alimentos.

Computación – Descarga imágenes de google imagen, sobre los ingredientes para elaborar las recetas que fortalezcan las defensas, para ser usado en el video. Puedes descargar videos cortos o imágenes gif sobre la temática. Podes usar también videos o fotos de tu propio entorno (casa, supermercado) Crea una carpeta en el dispositivo para almacenar todas ellas y poder acceder con facilidad en el diseño.

- Realizar la descarga de un editor de video a tu celular o pc si no tienes uno te recomiendo “CANVA” en Play Store de Android.

Escuela Pedro Echague 5 Grado Áreas Integradas



Luego deberás registrarte con tu correo o Facebook entonces una vez dentro del programa haz clic en el signo “+” indicado.



Luego en crear presentación

Usa tu Creatividad e ingenio para producir un video sobre la receta con imágenes, fotos propias o videos previamente descargados. Explicando con un audio tuyo es decir tu propia voz para generar un contenido de aprendizaje en casa y en forma de tutorial para luego lo usen tus compañeros.

Nota: Si usted no posee internet o capacidad en memoria para descargar el editor o las imágenes puede: Realizar en un afiche o cartulina recortando imágenes de revistas diarios y pegar explicando las recetas que ayudan a contribuir a aumentar las defensas. Pídale a un familiar que lo grabe en video mientras usted explica y desarrolla el tema abordado.

Teatro – 🍷 Primer Momento: Tomaremos como referencia el Programa de cocina que más nos guste. Luego nos imaginaremos la escena. Una situación teatral donde uno o dos personajes hablen sobre el tema. Elaboro el texto teatral teniendo en cuenta todos los detalles (Forma, Acotaciones, etc.). Dentro del texto debo tener en cuenta los tres momentos trabajados: ★ Presentación (En este momento dejar claro quién es cada uno de los personajes y que rol cumple dentro de la escena: Abuela y nieta, madre e hijo/a, médico y paciente, conductor de tv, etc.).

Desarrollo: En este momento dar la información trabajada a través de diálogos, preguntas y respuestas. Aquí es donde se plantea y desarrolla el conflicto.




Final: despedida de los personajes.

Segundo Momento: Luego de escribir el texto me preparo para elaborar el video. Pienso en los personajes, busco su vestuario y objetos o accesorios que ayuden en su caracterización. También debo tener en cuenta el Entorno o lugar donde se desarrollará la escena. Ambientar de tal manera que el espectador piense en ese lugar como tal. Cuando

tengo resueltos todos los detalles ya estaré listo para filmar. Preparados, Luz, Cámara y Acción!!!

Educación Física:

- 1- Leer y recordar ¿Recuerdas que en guías anteriores observaste y admiraste lo perfecto que es tu cuerpo? Bien ahora haremos un plan para cuidarlo como lo merece. Manos a la obra:

	Incorporar 2-3 frutas diarias, vegetales y abundantes agua, leche, yogures frutos secos. Evitar las grasas y alimentos procesados como patitas, chichitos, fiambres.
	Invita a tu familia que te acompañe realizar diariamente 50 minutos de ejercicio . Puedes caminar y o correr alrededor de la plaza, practicar tu deporte favorito, jugar con una pelota, aro, silla o botella; bailar, pasear a tu mascota, saltar una soga, realizar juegos de fuerza, abdominales, traccionar una soga, también traccionar tomados de la mano, empujar, etc.. Jugar carreras de 50 a 80 mts.
	El aseo personal además de limpiar la suciedad de tu cuerpo, evita contraer enfermedades o virus. Te verás más lindo/a aún y eso mejorará tu estado anímico Evita derrochar agua cuando te bañes.

Directora Sonia Agüero