

GUÍA DE RETROALIMENTACIÓN N°15

DOCENTE: PISANO, MÓNICA **MODALIDAD:** “EDUCACION DE ADULTOS”

CICLO: CUARTO

GRUPO N°1

TURNO: VESPERTINO.

PROPOSITOS: Ayudar al estudiante a comprender sus modos de aprender, a valorar sus procesos y resultados y autorregular su aprendizaje,

CAPACIDADES: Resolver Problemas –Comunicación –Aprender a Aprender

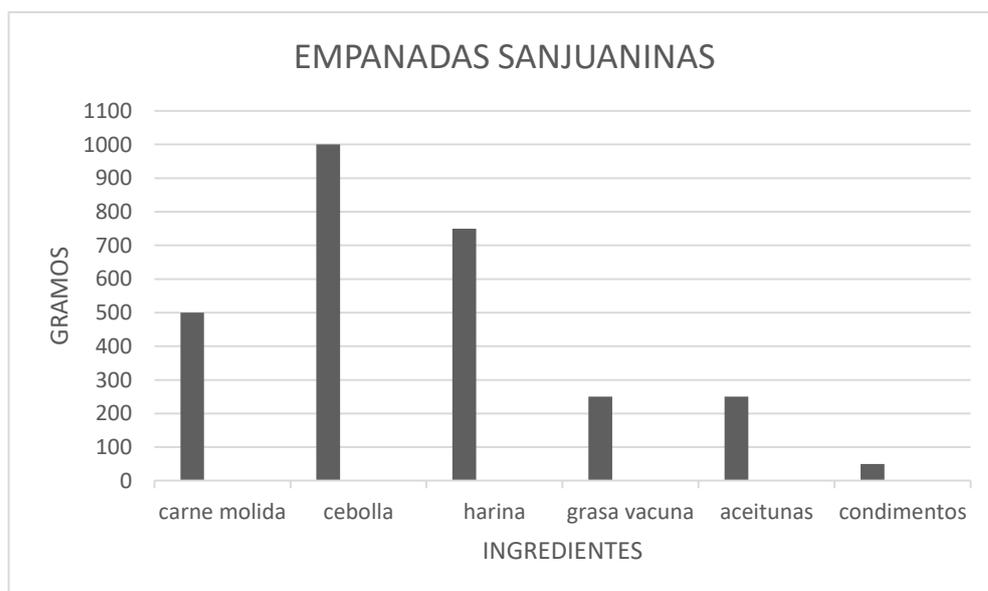
ÁREA: Lengua- Matemática-Ciencias Sociales – Formación Ética - Tecnología. Ciencias Naturales Formación para el trabajo.

CONTENIDOS: LENGUA: Lectura comprensiva. Escritura de texto Instructivo, Clase de palabras: sustantivos propios y comunes, adjetivos calificativos, gentilicios y verbos, Texto instructivo. **MATEMÁTICA:** Lectura de gráficos estadísticos .Situaciones problemáticas SIMELA. Fracciones. Perímetro. **CIENCIAS NATURALES:** Sistema de Nutrición **CIENCIAS SOCIALES:** Regiones: Cuyo. Tradiciones **FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA:** Cuidado del cuerpo **FORMACIÓN PARA EL TRABAJO:** trabajo remunerado y no remunerado **TECNOLOGÍA:** Materia Prima

MATEMÁTICA ACTIVIDADES:1) a Lee el siguiente gráfico estadístico y responde:

¡COMO HACER UNAS RICAS Y CRUJIENTES EMPANADAS SANJUANINAS!

Ingredientes (para dos docenas de empanadas)



b) Pinta que medidas utilizarás para realizar las ricas empanadas.

Medidas de longitud

Medidas de peso

Medidas de capacidad

¿Cómo te diste cuenta? Justifícalo.

c) Los ingredientes están expresados en: **Kilogramos** **gramos** **miligramos**

d) Según la receta se ocupa 750 gramos de harina ósea $\frac{3}{4}$ de kilogramo, esto es...

Más de un kilogramo

Menos de un kilogramo

Un kilogramo

e) Completa la siguiente tabla de acuerdo a lo indicado en el gráfico de barras

Ingredientes	Peso (gramos)	Peso (expresado cómo fracción en kilogramos)
Carne molida	500
Cebolla	1 kilogramo
Harina	750
Grasa vacuna	$\frac{1}{4}$ kilogramo
Aceitunas	250
Condimentos	50	1/20 kilogramos

f) Si 750 gramos es igual a $\frac{3}{4}$ kilos ¿cuánto es 250 gramos expresado como fracción

$\frac{1}{2}$

$\frac{3}{4}$

$\frac{1}{4}$

g) Si quieres hacer cuatro docenas de empanadas debes...

Duplicar los ingredientes.

Triplicar los ingredientes.

Utilizar la mitad de los ingredientes

h) Para una docena de empanadas, según esta receta, ¿cómo calculas los ingredientes

Divides en dos los ingredientes dados.

Duplicas la cantidad de Ingredientes.

Otra forma.

i) Si vendes la docena de empanadas a \$240 ¿Cuánto vale cada unidad? ¿Cómo lo calculaste? Escríbelo

• Si cada unidad vale \$22,50 ¿Cuánto vale una docena?

j) Si compras una docena que vale \$240 y pagas con \$500 ¿Cuánto recibes de vuelto? ¿Cómo lo pensaste?



Las empanadas se presentarán en la siguiente bandeja

K) Calcula el Perímetro de la bandeja teniendo en cuenta que el lado es 28.5 centímetros (recuerda Perímetro es la suma de los lados del cuadrado)



Perímetro=lado+lado+lado+lado

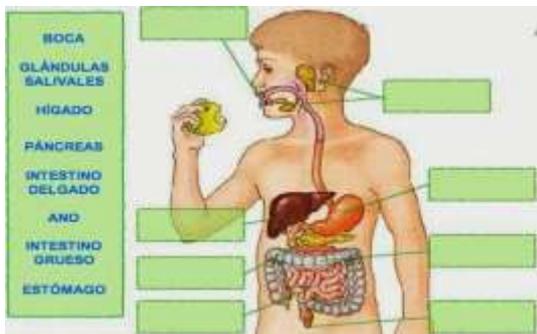
*

CIENCIAS NATURALES:

2) Cuando comemos estas ricas empanadas, trabajan varios sistemas de nuestro cuerpo...

a) ¿Cuáles son? Menciónalos

b) Completa: Escribe con tus palabras, el proceso del sistema digestivo.



ÉTICA:

c) Para evitar enfermarnos es necesario tener higiene en la preparación de los alimentos

d) ¿Puedo usar la misma tabla para carne y verdura?

Si

No

¿Por qué? Explicalo con tus palabras

LENGUA:

3) a ¿Qué tipo de texto utilizó para dar las indicaciones de cómo realizar las empanadas sanjuaninas? Pinta la opción correcta.

La entrevista

El texto instructivo

La poesía

¿Por qué elegiste este texto?

Qué otros tipos de textos de este tipo conoces? Da ejemplos

b) ¿Qué intención tiene quien lo escribió?

Narrar una historia.

Expresar sentimientos

Indicar los pasos para hacer algo

c) Completa las oraciones con las siguientes palabras (CLARO Y PRECISO – ORDENADA_ INFINITIVO- PASOS)

El texto instructivo indica los..... para hacer algo. Este texto debe ser..... y.....Sus pasos se presentan en forma.....Los verbos se pueden utilizar en.....terminados en (ar__er__ir) o en Imperativo (dan una orden)

d) En un texto instructivo nunca debe faltar...

LOS INGREDIENTES

El título

Introducción Nudo y desenlace

¿Qué pasaría si faltaran los ingredientes o el procedimiento?

e) Observando el título del gráfico estadístico ¿Qué otro título le pondrías? Escríbelo.

¡Cómo hacer unas ricas y crujientes empanadas sanjuaninas!

f) En el Título ¿cuáles son los adjetivos calificativos? ¿Explica porque los elegiste?



g) **Sanjuaninas** es un adjetivo gentilicio ¿Los adjetivos gentilicios indican?

- **Cualidades** - **Acciones** - **Lugar de origen**

h) Los verbos en una receta nos indican:

Lo que debemos hacer.

Cantidad de ingredientes

Lo que no debemos hacer.

i) En un texto instructivo los procedimientos deben seguir un orden. ¿Qué ocurriría si no respetamos esto?

CIENCIAS SOCIALES:

1) Las empanadas sanjuaninas, pertenecen a la Región de Cuyo y son una tradición para todos los que vivimos en esta hermosa provincia

a) Escribe otras tradiciones nuestras.

Cuando hablamos de paisajes, tradiciones y comidas, nos trasladamos e imaginamos nuestro país:

Observa el mapa de la República Argentina



b Responde:

¿En qué provincia vives? ¿A qué Región pertenece? Escribe las provincias de la Región de Cuyo

¿Con que países y /o provincias limita?

c) ¿En cuál de estos recuadros se mencionan las provincias que tienen estas capitales: Posadas, Santa Rosa, La Plata, Rawson, Resistencia.

Mendoza Córdoba Chaco
Chubut Santa Cruz

Buenos Aires Chubut
Misiones Chaco La Pampa

Buenos Aires San Juan
Mendoza Jujuy Tucumán
Tierra del Fuego

FORMACIÓN PARA EL TRABAJO:

1 El trabajo remunerado es aquel tipo de actividad que está regulada legalmente sobre la base de un contrato, un salario, unas prestaciones sociales, etc.

a) Si haces empanadas para vender en tu casa es...

Un trabajo remunerado Trabajo no remunerado

Porqué?

TECNOLOGÍA:

Una **materia prima** es todo bien **que** es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo.

Menciona cuáles son las materias primas utilizadas en la elaboración de las empanadas.

b) La **materia prima** puede tener un **origen** diferente dependiendo del lugar de extracción, pudiendo ser: de **origen animal** (cuero, leche, lana, seda, carne, pieles)
de **origen vegetal** (madera, cereales, algodón, frutas, verduras, semillas)
de **origen mineral** (oro, hierro, plata, cobre, bronce, silicio)

La harina es de origen

VEGETAL ANIMAL MINERAL



Teniendo en cuenta los datos aportados por el gráfico estadístico y entendiendo que los ingredientes para el relleno de las empanadas son la carne, la cebolla y los condimentos y para la masa son la harina, la grasa vacuna y agua. Deberás escribir la receta de las empanadas sanjuaninas usando los siguientes verbos en infinitivo (saltear, agregar, condimentar, armar, repulgar y cocinar)

Debes enviar vía whatsapp la guía realizada ¡SUERTE!

Directora: Pisano, Mónica