

GUÍA PEDAGÓGICA N° 21 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: PROVINCIA DE CORRIENTES

CUE 7000349-00

Docentes: Cecilia Olivera, Juan Narváez **Grupo: N° 1**

Grado: TERCERO "A" Y "B"

Turno: MAÑANA Y TARDE

Áreas: MATEMÁTICA, LENGUA, CIENCIAS SOCIALES, CIENCIAS NATURALES Y FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA.



Título de la propuesta: **Homenaje a nuestros antepasados.**

Contenidos: **Matemática:** -Tablas de multiplicación y división a 100 (Tabla pitagórica). Regularidades de la tabla.- Números fraccionarios: $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{2}{4}$.Lectura, escritura. Representación gráfica. Medidas convencionales y no convencionales.- **Lengua:-** La comprensión de textos expositivos leídos en colaboración con un adulto.- La escritura asidua de diversos textos que puedan ser comprendidos por ellos y por otros.-El uso de signos de puntuación para la lectura y la escritura de textos: punto, coma en enumeración y signos de interrogación y exclamación. **Ciencias Sociales:-** Los principales grupos que poblaron la Argentina y San Juan a fines del siglo XIX y principios del XX. -Las principales instituciones y organizaciones políticas del medio local: el municipio, actores sociales. Funciones. **Ciencias Naturales:** - El cuerpo humano. - Higiene de los alimentos y agua potable como prevención de algunas enfermedades. **Formación Ética y Ciudadana:** -Valoración y respeto por sí mismo y por el otro como igual y como diferente.

Indicadores de evaluación para la nivelación: -Conoce los primeros grupos que poblaron la Argentina y San Juan. - Comprende lo que lee.-Escribe respuestas usando un texto claro y acorde a la situación planteada.- Explica con sus palabras que es una receta y cuáles son sus partes. .- Escribe un texto teniendo en cuenta el uso de mayúsculas, signos de puntuación, de exclamación e interrogación. -Reconoce números fraccionarios. -Representa de forma gráfica las fracciones. -Usa los resultados memorizados de la tabla pitagórica para resolver cálculos simples. - Diferencia las medidas convencionales de las no convencionales. -Identificación de algunos sistemas y órganos del ser humano que intervienen en la incorporación de materiales del medio y de su aprovechamiento. -Diferencia las autoridades municipales. -Reconoce que entre él y sus pares existen aspectos comunes y diferentes, que deben respetarse y valorarse.

Desafío: Hacer un Tik Tok realizando una comida propia de los inmigrantes o escribir la receta y realizar el dibujo.

Fecha: Desde 16/11 al 19/11

Actividades:

Docentes: Cecilia Olivera, Juan Narváez.

1- Observamos el siguiente video sobre Inmigrantes en San Juan:
<https://youtu.be/5j16w9qll8o>

2- Respondemos:

- a) ¿De qué países provenían mayormente estos inmigrantes?
- b) ¿Cómo llegaron hasta nuestro país? ¿Qué piensas vos sobre cómo habrá sido su viaje?
- c) ¿Por qué abandonaron su país de origen?
- d) ¿Qué costumbres o tradiciones aprendimos de ellos?

3- **RD: Explicación del desafío:** Para aprender aún más sobre nuestros inmigrantes, vamos a realizar un recetario en formato video de comidas traídas por ellos y que ahora forman parte del menú argentino.

4- **RD:** Con nuestras palabras escribimos qué es una receta y cuáles son sus partes.

5- **RD:** Leemos el siguiente texto: **“Invasores del menú argentino”**

Las diversas corrientes migratorias que llegaron a la Argentina desde los años 1880 hasta la actualidad han contribuido a la riqueza y variedad de las comidas típicas que se encuentran a lo largo y ancho del país.

Muchas de los platos que hoy existen – y persisten- en las mesas de cada casa o restaurante, es nada más y nada menos que por la contribución inmigratoria.

Ya en 1910, la comida y el menú de los argentinos tenían nuevos ingredientes y sabores, es que la influencia de la inmigración ya era muy fuerte. Los italianos en particular trajeron, junto con sus valijas y sueños, recetas de pizzas, embutidos y pastas. También, los ricos raviolos del domingo, la ya nacional salsa con estofado, las inigualables albóndigas de carne de la abuela, y la pastafrola, compañera única del mate. En este sentido, aportaron una infinidad de sabores a la mesa argentina.

Por su lado, los españoles, sumaron más recetas y comidas, como la tortilla de papas, la carbonada, lentejas con panceta, chorizos colorados, morcillas, etc. Muchos de estos, tan populares, que nadie se imagina su procedencia extranjera.

- a) Enumeramos las distintas comidas que nombra el texto. ¿Has probado alguna de ellas? ¿Cuál?
- b) Como ya dijimos la pizza proviene de Italia, ahora conoceremos su receta.

Pizza

Ingredientes

Masa;

- 1 kg Harina 0000
- 1 cucharada de levadura fresca
- 2 cucharadas de Aceite
- 1 cucharada de sal
- 600 ml. Agua

Salsa de tomate;

- 1 litro Tomate triturado
- Sal y pimienta cantidad necesaria
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla
- ¼ de pimiento
- 1 chorrito Aceite
- ¼ de kilo de queso mantecoso (por cada pizza)
- ¼ de kilo de jamón cocido (por cada pizza)
- Aceitunas cantidad necesaria.



Preparación

1- Para la masa; Sobre la mesada hacer una corona con la harina y la sal. Colocar en el centro, el agua, aceite y la levadura. Amasar hasta logra una masa. Dejar descansar hasta que duplique su volumen. Pasado el tiempo dividir en 5 bollitos, y dejar descansar nuevamente 5 minutos.

2- Para la salsa de tomates; dorar los dientes de ajo, la cebolla y el pimiento en aceite. Agregar el tomate triturado. Cocinar y condimentar.

3- Estirar los bollitos de masa, colocar la salsa por encima. Luego el queso mantecoso.

4- Llevar al horno fuerte hasta fundir el queso. Terminamos agregando las aceitunas.

6- Extraemos de la receta todas las medidas convencionales y no convencionales que nombra. Luego las clasificamos.

7- Subrayamos en la receta los números fraccionarios, escribimos cómo se leen y los representamos de forma gráfica.

8- Cada pizza se corta en 8 porciones. Y si tenemos 6 pizzas, ¿cuántas porciones habrá? ¿y con 8 pizzas? ¿con 10 pizzas? ¿Cómo lo resolviste? Puedes utilizar la tabla pitagórica.

9- Florencia preparo la receta de la pizza y ahora está a punto de comer una porción. Nos imaginamos el viaje que va hacer la porción de pizza. A) Relatamos por qué órganos del sistema digestivo pasa.

Docentes: Cecilia Olivera, Juan Narváez.

B)- Una vez que ya obtuvimos los nutrientes del alimento, ¿quién es el encargado de transportarlos por todo el cuerpo?

10- Analizamos y reflexionamos con la siguiente situación:

En el departamento de Santa Lucía, la municipalidad está organizando una fiesta llamada “Crisol de culturas”, en honor a todos los inmigrantes que enriquecieron y forjaron nuestra tierra. El objetivo de la misma es que cada cultura sea respetada y valorada por todos los ciudadanos.

a-¿Quiénes forman parte de las autoridades municipales?

b-¿Por qué es tan importante que sean valoradas y respetadas las distintas culturas? Para responder ésta pregunta debemos escribir un pequeño texto de 6 renglones.

Recuerda tener en cuenta:

-Escribirlo primero en un borrador, para revisarlo varias veces.

- El uso de la mayúscula, la coma y los signos de exclamación e interrogación.

-Revisar si hay algún error de ortografía.

11- RDF: Ahora manos a la obra con el Tik Tok o con la escritura y el dibujo de la receta.

-Elegimos alguna receta que sea de alguna comida propia de los inmigrantes. Podemos consultarles a nuestros abuelos u otro familiar, en libros o internet. **Escribe la receta y dibuja.**

-**Si decides hacer el Tik Tok:** Ten en cuenta que la receta sea fácil de preparar y en poco tiempo.

-Pide ayuda a tu familia con los pasos de la receta que sean peligrosos (Utilización del fuego, horno, manipulación de cuchillos, etc)

- Recordar la higiene de los alimentos y de tus manos. ¿Cómo deben estar?

-No te olvides de grabar todos los pasos de la receta, de forma clara y fácil de entender. Manda el Tik Tok al profe o la seño. O manda la foto de la escritura de la receta y su dibujo. ¡Mucha suerte!



Vicedirectora: Gabriela Sandobares.

Directora: Delfina Posse

Docentes: Cecilia Olivera, Juan Narváez.