

**GUIA PEDAGÓGICA N° 20 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO 1**

Escuela: Educación Popular

CUE: 700026000

Docente/s: Myriam Fernandez.

Grado: 5°

Turno: Jornada completa.

Áreas: Lengua, Matemática, Cs. Naturales, Cs. Sociales, Formación Ética y Ciudadana.

Contenidos: Lengua: El texto instructivo. Los verbos en modo infinitivo. Matemática: números decimales. Medidas de capacidad y peso. Ciencias Naturales: El buen uso del agua. Ciencias Sociales: La producción agropecuaria en el campo. Formación Et. y Ciudadana: El cuidado del agua, responsabilidad de todos.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- \*Distingue partes, elementos y características de un texto instructivo.
- \*Ordena, en forma correlativa y coherente, los pasos de un instructivo.
- \*Relaciona medidas de capacidad y de peso, según la situación a resolver.
- \*Ordena y resuelve sumas y restas de números decimales.
- \*Ubica geográficamente zonas de mayor producción agropecuaria de nuestro país.
- \*Propone consejos sobre el respeto y cuidado de los recursos naturales.

**Desafío: Confeccionar una receta de cocina saludable con ingredientes que encuentres en casa.**

Actividades: del 9 al 11 de del noviembre 2020.

1- Leé el texto de la página 58 del libro de Lengua "Masitas de colores"

¿Qué tipo de texto son las recetas de cocina?

2- Copiá en forma ordenada los pasos de la preparación.

3- Subrayá en cada paso los verbos.

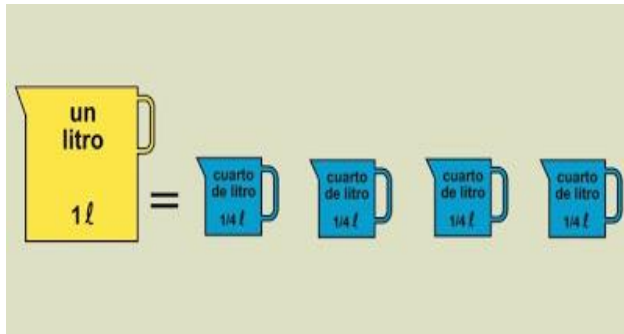
4- ¿En qué modos se usan los verbos en los textos instructivos? Señalá la respuesta correcta.

Modo Infinitivo

Modo Subjuntivo

Modo Imperativo.

5- Observá los ingredientes de las Masitas de colores, compará medidas y completá.



Si 4 tazas de leche son 1 litro ¿Cuántos litros mide ½ taza?

¿Cómo te diste cuenta? .....

6- Hacé clic en este link y resolvé las situaciones propuestas.

[https://docs.google.com/forms/d/1b6dC7A8C7oRX187XeWy42CZ\\_lkd0vTF-T3ooRuO746Y/edit](https://docs.google.com/forms/d/1b6dC7A8C7oRX187XeWy42CZ_lkd0vTF-T3ooRuO746Y/edit)

7- ¿Te has puesto a pensar cómo usamos el agua para elaborar nuestros alimentos?

Escribí los usos del agua en la cocina.

8- ¿Cómo se le llama al agua que usamos para el uso y consumo del hogar?



9- Subrayá las características del agua potable.

Incolora      Dulce      Olor agradable      Sabor agradable      Sin olor

### EL LITRO

1 LITRO = 2 MEDIOS LITROS ( TAMBIÉN SON 4 VASOS)

1 LITRO = 4 CUARTOS DE LITRO (SON 4 VASOS)

MEDIO LITRO = 2 VASOS

- 10- Decí cuántos litros de agua debemos tomar por día para estar saludables. Pensá y escribí a cuántos vasos de  $\frac{1}{4}$  L equivalen.
- 11- Observá el mapa de la República Argentina de la pág. 45 del libro de Ciencias Sociales ¿Qué nos muestra?
- 12- Ubicá nuestra Provincia en el mapa y escribí qué cultivos predominan en ella.
- 13- Averiguá y escribí qué verduras de estación hay en verano.
- 14- Nombrá en qué provincia argentina hay mayor producción agropecuaria. ¿Por qué será?
- 15- Leé el siguiente artículo:

### TODOS LOS SERES VIVOS NECESITAMOS EL AGUA PARA VIVIR

**USOS DEL AGUA:**

1. Beber
2. Regar las plantas.
3. Cocinar.
4. Asearnos.
5. Apagar fuegos.
6. Divertirnos: Nadar.
7. Lavar la ropa, el suelo, los platos, el coche...



**MEDIDAS PARA NO MALGASTAR EL AGUA:**

1. Ducharnos en vez de bañarnos.
2. Cerrar los grifos cuando me lavo los dientes o cuando me enjabono el pelo.
3. Lavar el coche con un cubo de agua.
4. No jugar con la manguera del agua.
5. Siempre que veamos un grifo abierto cerrarlo.



rosafernandezsalamancaprimaria

Escuchá el audio de tu maestra para deducir el significado de: ducharme, bañarme, grifo, cubo.

16- ¿Por qué pensás que debemos cuidar mucho el agua?

17- Leé cada afirmación y colocá V (verdadero) o F (falso)

El agua es necesaria para la vida.

Sólo pueden tener agua potable las personas que pagan el servicio.

Cuidar el agua es obligación de todos.

18- Observá la imagen y escribí de qué otras formas se contamina el agua.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**¡Ahora vas a realizar el Desafío propuesto! ¡Manos a la obra!**

**Confeccionar una receta de cocina saludable con ingredientes que encuentres en casa.**

- 19- Buscá los ingredientes que tengás en casa.
- 20- Pensá qué comida saludable podés preparar con estos ingredientes.
- 21- Recordá que todo Texto Instructivo debe contar con: Materiales o ingredientes, Preparación y Resultado final.
- 22- Poné en práctica toda la información recibida sobre higiene, uso responsable del agua y prevención de accidentes domésticos.
- 23- Colocá las medidas o cantidades de cada ingrediente, en litros o gramos, según corresponda.

**¡A cocinar se ha dicho!**

- 24- Envió la foto de tu preparación ya lista.
- 25- Averiguá el precio de cada ingrediente para calcular cuánto dinero gastaste en la preparación.  
¿Qué operación harías para resolver? .....
- Dibujá los ingredientes, colocá el precio y resolvé.
- 26- Si pagaste en el almacén con un billete de \$500 ¿Cuánto dinero te tienen que dar de vuelto? Resóvelo.

Directora: Claudia Álvarez.