

GUÍA DE RETROALIMENTACIÓN N°15 - GRUPO 2.

DOCENTE: ZALAZAR GABRIELA. **TURNO:** VESPERTINO.

CICLO: CUARTO

MODALIDAD: “EDUCACION DE ADULTOS”

PROPOSITOS: *Distinguir distintos tipos de textos.* Favorecer situaciones para comunicar los conocimientos a través de producciones. *Favorecer la interpretación de la información cuantitativa que reciben por diferentes vías, así como resolver problemas.* Distinguir y ubicar los distintos órganos del sistema digestivo. *Favorecer la higiene personal y la de los alimentos. *Reconocer y valorar el trabajo.

CAPACIDADES:

Comunicación: Buscar, localizar, seleccionar y resumir información.

Resolución de problemas: Describir, comparar analizar y resolver problemas mediante diferentes habilidades y destrezas.

Pensamiento crítico: Comprender (literal, inferencial) la información oral y escrita expresada en distintos soportes.

ÁREAS: Lengua- Matemática-Ciencias Sociales – Form. Ética – Tecnología- Form. Para el Trabajo- Ciencias Naturales.

CONTENIDOS: **LENGUA:** Lectura comprensiva. Escritura de textos, Clase de palabras: sustantivos propios y comunes, adjetivos calificativos y gentilicios y verbos, Texto instructivo. **MATEMÁTICA:** Situaciones problemáticas SIMELA. Fracciones. Geometría: Figuras geométricas. **CIENCIAS NATURALES:** Sistema digestivo. **CIENCIAS SOCIALES:** El territorio y su población. Regiones argentinas: Cuyo. **FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA:** Derecho del trabajo. **FORMACIÓN PARA EL TRABAJO:** trabajo remunerado y no remunerado **TECNOLOGÍA:** Materia prima.

Queridos alumnos en esta guía trabajarán algunos contenidos dados y los cuales son conocidos por ustedes de años anteriores, realiza las actividades y envíasalas a tu maestra. Nos seguimos cuidando.

TITULO: “Empanadas regionales”

ACTIVIDADES:



- 1) ¿Qué ves en la imagen? Redacta seis oraciones, bien completas, incluye de donde son, que llevará en su relleno, de donde proviene etc.
- 2) ¿Qué tipo de texto utilizo para dar las indicaciones de cómo realizar las empanadas sanjuaninas? **Pinta la opción correcta.**

La entrevista

El texto instructivo

La poesía

- 3) ¿Por qué elegiste este texto?
- 4) ¿Qué intención tiene quien lo escribió?

Narrar una historia.

Expresar sentimientos

Indicar los pasos para hacer algo

- 1) **En un texto instructivo nunca debe faltar...**

Los ingredientes o materiales-

- El procedimiento

Versos-

Introducción Nudo y desenlace

El título

- 2) **Lee con atención esta oración :**

Me encanta comer unas ricas y sabrosas empanadas de carne sanjuaninas.

¿Cuáles son los adjetivos calificativos? ¿Explica porque los elegiste?

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

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

4) **Los verbos** en una receta nos indican:

**Cantidad de
ingredientes.**

**Lo que debemos
hacer.**

**Lo que no debemos
hacer.**

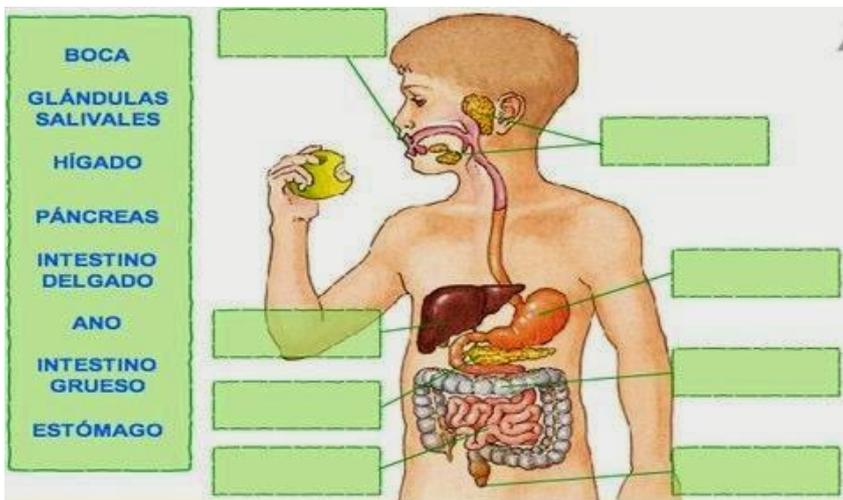
En un texto instructivo los procedimientos deben seguir un orden. ¿Qué ocurriría si no respetamos esto? Escribe tu respuesta.



Cuando comemos unas ricas empanadas, se pone en funcionamiento algunos sistemas de nuestro cuerpo

1) ¿Cuáles son? Nómbralos

2) **Completa:**



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

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

Si

No

4) ¿Por qué? Explícalo con tus palabras.

En distintas regiones de nuestro país, saboreamos distintos tipos de relleno de empanada.

1) Observa el mapa de las regiones y responde:

¿En qué provincia vives? ¿Con que países y /o provincias limita?



2) Pinta las regiones de distinto color menos la región de Cuyo.

3) Colócale el nombre a cada una de ellas (Ayúdate con las referencias que está al lado del mapa)

4) Escribe las provincias de la Región de Cuyo.

PARA REALIZAR UNAS EMPANADAS....

1. Pinta que medidas utilizarás para realizarlas:

Medidas de longitud

Medidas de peso

Medidas de capacidad

a) ¿Cómo te diste cuenta? Justifícalo.

2) Los ingredientes están expresados en:

Kilogramos

gramos

miligramos

3) 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

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

5) Para hornear las empanadas, utilizo distintas bandejas, observa las figuras y coloca los nombres:



Lee con atención:

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

1) Si haces empanadas para vender en tu casa es:

Un trabajo remunerado

Trabajo no remunerado

Observa la imagen:

2) Descríbela.



3) Pinta la opción correcta. El trabajo es:

OBLIGACION

DEBER

DERECHO

4) Responde en tu cuaderno: ¿Para qué trabajamos?

Observa la foto:



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

La materia prima puede tener un origen diferente 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)

2) La harina es de origen: VEGETAL ANIMAL MINERAL

3) Escribe la receta de las empanadas o elabora para compartir en tu casa y **envía una foto a tu maestra.**



Suerte!!!

Directora: Zalazar Gabriela.