

GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN - GRUPO N° 1

Escuela: Gral. Marino Bartolomé Carreras

Docentes: Paula Fernández- Estela Cerezo

Docentes de Especialidades Natalia Doña-Silvana Leites

Grado: 4º A-B

TURNO: Mañana

Áreas: Matemática-Lengua- Ciencias Naturales -Artes Visuales- Tecnología.

Título de la propuesta: “**EL ARTE DE ALIMENTARTE**”

CONTENIDOS:

Lengua: Texto instructivo. Verbos en infinitivos. La entrevista.

Matemática: Operaciones con números naturales. Situaciones problemáticas sencillas. Lectura y escritura de fracciones. Medidas de capacidad y peso. Clasificación de ángulos según su amplitud.

Ciencias Naturales: Protección de la salud. Hábitos alimenticios

Artes Visuales: Procedimientos bi. y tridimensionales/Modelado y construcción

Tecnología: “Productos tradicionales”

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Resuelve situaciones problemáticas que involucren suma, resta, multiplicación utilizando, comparando y comunicando diversas estrategias y cálculos posibles.
- Resuelve problemas que involucren el uso del sistema métrico (SIMELA)
- Identifica ángulos según su amplitud
- Produce instrucciones seriadas en forma oral y escrita.
- Reconoce verbos en infinitivos al producir un texto instructivo.
- Planifica y realiza entrevistas con un propósito.
- Comprende que la nutrición es una característica y una necesidad de todos los seres vivos.
- Utiliza mezclas de color
- Sigue instrucciones, métodos y técnicas simples
- Manipula diferentes herramientas.
- Logra resolver problemas de ensamblado en la tridimensión.
- Identifica las acciones o pasos a seguir en la elaboración de un producto tradicional sanjuanino (sopaipillas)
- Analiza un proceso de producción y el tipo de medios técnicos empleados.

DESAFÍO: Realizar un video explicativo sobre la preparación de un alimento tradicional de nuestra provincia (sopaipillas).

ACTIVIDADES

LUNES 16 DE NOVIEMBRE

Docentes: Paula Fernández - Estela Cerezo –Natalia Doña –Silvana Leites

Área :Ciencias Naturales

1--Observa los siguientes alimentos



2- Después de observarlos, rodea en imagen cuáles son los más importantes para estar sanos.

Muchos de los niños y niñas de la edad escolar presentan un deterioro de los hábitos de alimentación, sobre todo en la variedad y en la cantidad de los alimentos que ingieren ya sea porque no les agradan determinados sabores o porque en sus hogares no acostumbran a mantener una dieta equilibrada.

3- Responde a la encuesta marcando con una x tu respuesta:

¿Desayunas diariamente?

- Sí
- No
- A veces
- Nunca

a) ¿Consumes bebidas gaseosas?

- A diario
- 3 veces a la semana
- 1 ves por semana
- Ninguna

b) ¿Cuál es el nivel de tu actividad física?

- Soy muy activo
- Soy moderadamente activo
- Soy sedentario
- Poco activo

c) ¿Comes alimentos no saludables?

- Nunca
- A veces
- Yo siempre

4-Según tus respuestas, ¿piensas que tienes una buena alimentación? ¿Por qué?

Área :Ed. Tecnológica

Adivina adivinador ...es una masa frita que se come preferentemente cuando hace frio o llueve ... ¿qué es?

¿Te gustaría comerlo en familia?

- Elabora un producto tradicional, como son las sopaipillas, seleccionando una receta familiar.
- Indica con dibujos los pasos, herramientas y energías utilizadas. Recuerda enviar fotos a la seño



¿Sabías qué? El consumo de lípidos o grasa es fundamental porque representa una importante fuente de energía, pero si lo haces en exceso aumenta el riesgo de contraer enfermedades.



MARTES 17 DE NOVIEMBRE

Áreas: Lengua- Ciencias Naturales

1-Realiza una entrevista a los diferentes integrantes de tu familia para conocer algunas comidas tradicionales que acostumbran a comer durante acontecimientos especiales

2-Escribe en el cuaderno por lo menos cinco preguntas a realizar.

3-Te propongo que realices la siguiente experiencia.

- ¿Qué debes usar?
- Papel de cocina.
 - Papas fritas
 - .Sopaipillas.
 - Embutidos.
 - Papas hervidas.
 - Manteca, arroz, manzana, lechuga

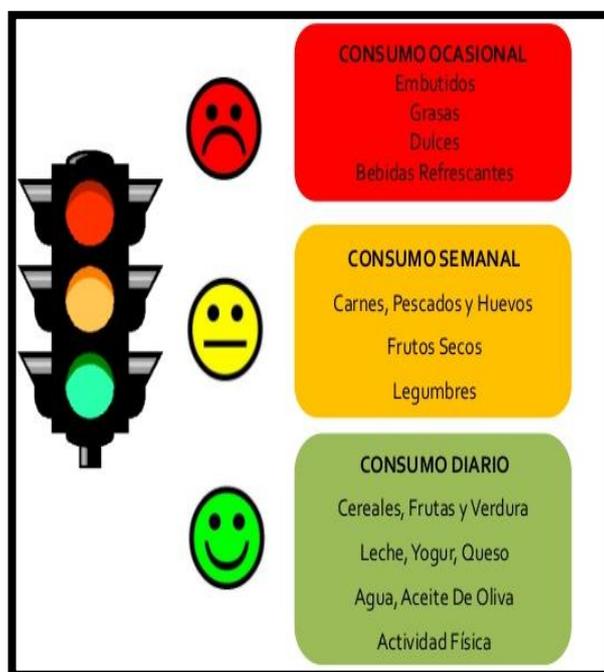


¿Cómo debes hacerlo? Envuelve cada alimento en papel de cocina.

- Espera 10 minutos aproximadamente
- Desenvuelve los alimentos

- Observa las manchas que cada alimento ha dejado en el papel .
- Identifica diferencias entre una y otra. Escribe la conclusión a la que llegaste.

Lee la lista de alimentos usado en la experiencia y clasifícalos teniendo en cuenta el semáforo.

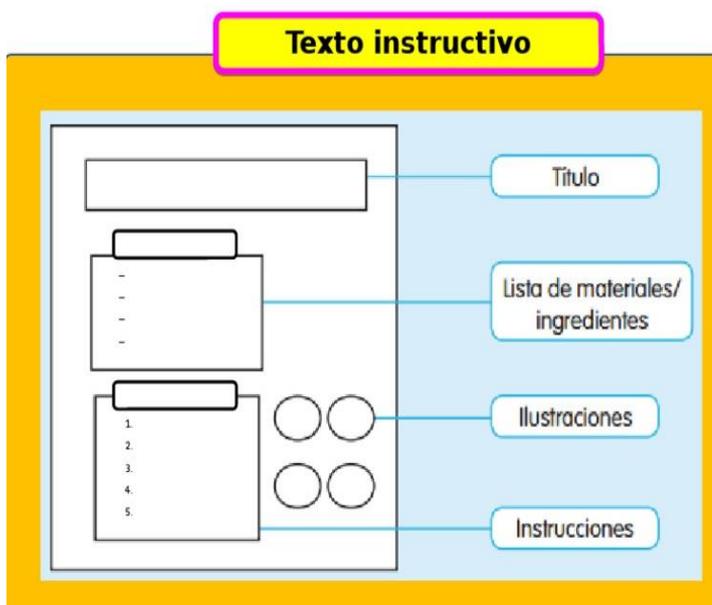


MIÉRCOLES 18 DE NOVIEMBRE

Área: Lengua :“EL PLANETA DE LAS RECETAS”

1-Escribe la receta de la sopaipilla como las hacen en tu familia. Usa un afiche o una hoja grande ,teniendo en cuenta la silueta del texto instructivo.

No olvides sacarle una foto y enviársela a tu seño.



Área: Matemática

Lee atentamente las siguientes situaciones. Luego resuelve. (realiza los cálculos necesarios).

Para la reunión familiar del día domingo mamá realizó las compras para 8 invitados.

Compró los siguientes alimentos:

- _ 2 pizzas
- _ 3 ½ docenas de empanadas
- _ 4 porciones de torta de chocolate
- _ 6 bolsas de maicénitas
- _ 4 botellas de gaseosas de 2 ½ litros

- a) ¿Cuántas porciones de pizza le corresponderá a cada invitado si se dividen en 8 porciones cada pizza?
- b) Sofía comió una porción de la tarta de chocolate. Escribe en fracción la cantidad que comió. ¿Cómo se lee dicha fracción?.....
- c) Si cada botella de gaseosa tiene 2 ½ l ¿Cuántos litros de gaseosa hay en total?.....
- d) ¿A cuántas empanadas equivalen 3 ½ docenas?.....
- e) Si uno de los invitados trae 3 docenas más de empanadas ¿Cuántas empanadas hay en total?.....
- f) ¿Cuánto gastó si compró 6 bolsas de maicénitas?
- g) Para la hora del mate se hicieron sopaipillas .Si por kilo de harina salen 30 unidades ¿Cuántas saldrán si se usaron 4 ½ kilos?
- h) ¿Cuál fue el gasto total para la reunión dominguera ?.....
- i) El próximo año quiere repetir la reunión familiar pero quiere calcular el triple del gasto realizado en este año ¿Cuánto tendrá que gastar en total para ese evento?

Presta atención a los precios de cada producto y realiza las operaciones correspondientes



\$80c/p



\$250 la docena



\$120 la bolsa



350\$



\$100c/u

JUEVES 19 DE NOVIEMBRE

Área : ARTES VISUALES

Seguimos incorporando tradiciones. Modelado en masa

1- Modelar en tamaño pequeño una comida y un elemento tradicional con porcelana o masa de sal. Puede ser: Un hornito de barro y empanadas/Un platito con asado/Un mate con semitas.

Puedes agregar otros elementos como papel glasé brillante o aluminio o cartón para los platitos o un platito de plástico. Decorar. Pintar y agregar detalles con yerba de verdad o barniz de uñas.

Para preparar masa de sal ver el siguiente link:

https://www.youtube.com/watch?v=R_DpDb4swPM



Espero tu trabajo a través de una foto (Seño Natalia)

VIERNES 20 DE NOVIEMBRE

Área : Matemática

1-El papá de Juan ayudó a Sofía a construir su hornito de barro realizándolo con una base rectangular. Al tomar las medidas se dio cuenta que los extremos estaban formados por ángulos.

2-Dibuja usando regla para medir la base del horno de barro. (rectángulo de 5cmx3cm)

3-Pinta con color los ángulos que se forman

4-¿Cómo clasificarías los ángulos según su amplitud?.

5-¿Conoces otros tipos de ángulos? ¿Cuáles? Dibújalo en el cuaderno

No olvides de enviar fotos de esta actividad a la seño.

Te propongo realizar el desafío : Compartir a través de un video corto las recetas de la abuela o familiares de las sopaipillas o alguna masa frita tradicional .

Graba el video y envía por WhatsApp a la seño.

DESAFÍO CUMPLIDO ¡¡FELICITACIONES!!



DIRECTORA: ALEJANDRA PERALTA VICE DIRECTORA: VERÓNICA BRAVO