

Pro.P.A.A. Zona Norte UE 073

Docente: Profesor Juan Isidro Páez

Segundo Ciclo

Turno: Tarde

Coordinadora: Lic. Juanita Luna

Guía de retroalimentación N° 2

Propósitos:

Propiciar el desarrollo de los alumnos en distintas situaciones comunicativas.

Favorecer el análisis crítico de la realidad del país del mundo

Capacidades:

Aprender a aprender

Comunicación

Contenidos

- **Matemática:** Números racionales: Fracciones mayores o menores que la unidad. Equivalencias. /**Lengua:** La escritura y la producción escrita. Escritura de textos no ficcionales, para un propósito determinado. Utilizar signos de puntuación. La oración. /**Ciencias Sociales:** La sociedad a través del tiempo: Las manifestaciones culturales del pasado y del presente en la Argentina. **Formación Ética y Ciudadana** la familia en tiempos de tradición.

Desarrollo de actividades

Área: Lengua, Ciencias Sociales

1- Lee con atención

Nuestro país posee muchas riquezas en la variedad de espacios que lo forman. Como consecuencia de todo lo que realizan las poblaciones que habitan cada espacio, tenemos una gran variedad cultural, que nos es propia y que nos identifica como argentinos. Existen diferentes culturas en cada provincia, en la zona rural como urbana, pero todas ellas forman una sola cultura, la que nos identifica como argentinos.

Así podemos decir que las comidas argentinas forman parte de su cultura; el asado, el dulce de leche, las empanadas, el puchero, el locro, el mate. También las hermosas canciones y los bailes como el tango, el pericón, la zamba, el malambo,

el chámame y los instrumentos que se usan para interpretar música, como el bombo y la guitarra. Los juegos, las artesanías, las domas, las fiestas populares etc. Todo es hace a nuestra tradición.

Colorea tres adjetivos con azul.....

Luego escríbelo en tu cuaderno.....



2- En la siguiente sopa de letras encontra y subráyalas en el texto. Escríbilas debajo del cuadro.

Sopa de Letras de La Tradición Argentina

P	G	U	I	T	A	R	R	E	A	D	A
U	F	G	M	A	L	A	M	B	O	J	H
L	C	H	A	C	A	R	E	R	A	O	K
P	D	K	T	R	U	C	O	Q	A	R	Y
E	W	K	E	D	J	J	F	M	J	O	K
R	Z	A	C	A	S	A	D	O	I	K	L
I	Y	O	B	A	M	B	I	Q	T	I	O
A	B	M	N	M	Ñ	O	P	Q	R	S	T
S	A	P	O	P	A	Y	A	D	O	R	S
Z	E	M	P	A	N	A	D	A	S	D	E

Referencias:

1. Mate
2. Malambo
3. Chacarera
4. Zamba
5. Asado
6. Empanadas
7. Truco
8. Pulperías
9. Guitarreada
10. Sortija
11. Payador

Área: Matemática

1- Demuestra lo que aprendiste sobre unidades de medida pintando la burbuja correcta, así conoces más sobre medidas para la preparación del Dulce de Leche.

- 1000 gramos es igual a: Un litro
- Un kilogramo Un metro
- 100 centímetros equivalen a:

2.- Observa la imagen con atención para trabajar



TABLAS DE UNIDADES DE MEDIDA

Múltiplos			unidad principal	Submúltiplos		
x10	x10	x10		x10	x10	x10
kilo-	hecto-	deca-		deci-	centi-	mili-
km	hm	dam	m (metro)	dm	cm	mm
kg	hg	dag	g (gramo)	dg	cg	mg
kl	hl	dal	l (litro)	dl	cl	ml
	:10	:10		:10	:10	:10

Un metro

Un decímetro-----

Un kilogramo-----

- 2 medios litros equivalen a: Un metro
Un litro y medio -----

Un litro-----

- Un metro es igual a:
10 centímetros-----

100 centímetros-----

1000 centímetros-----

- 1000 centímetros 2 medios litros equivalen a:

Un metro-----

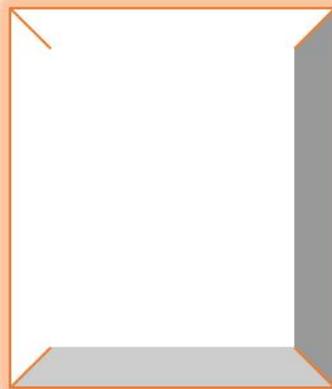
Un litro y medio-----

Un litro-----

- Un metro es igual a:
10 centímetros-----
100 centímetros-----
1000 centímetros-----

Área Lengua

1. Lee detenidamente la receta, subraya los verbos y escribe la PREPARACIÓN con los verbos en tiempo pasado.



INGREDIENTES:

- 2 tazas de leche líquida caliente
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de manteca vegetal
- 1/2 cda esencia dulce de leche

PREPARACIÓN:

Paso 1: Colocar el azúcar en una olla seca y cocinar hasta que tome color caramelo claro.

Paso 2: Añadir la manteca, fundir y agregar la leche que esté bien caliente (**Ojo:** hará burbujas grandes, usar olla alta).

Paso 3: Cocinar moviendo constantemente con paleta de madera hasta reducir a la mitad. Bajar del fuego y añadir la esencia. Toma mejor consistencia al enfriar. Sube tu resultado usando la etiqueta

- RECETA DEL "DULCE DE LECHE CASERO" TAMBIÉN LLAMADO "AREQUIPE"-

Hablando de tradiciones: Con lo que ya sabes: ¿Te animas a realizar con tu familia una receta bien argentina? ¡¡¡"Dulce de Leche"!!!

Área: Matemática

- 1.- ¡A pensar!!!!

Observa la siguiente receta de estas galletas y tacha con una X lo que creas que no sería correcto para realizarla según lo aprendido de medidas y fracciones. Si consideras que hay medidas iguales (equivalentes) no realices cambios, solo rodéalas de color naranja.

500 GRAMOS de harina /// 1 2

3 Huevos /// 30 huevos

KILOGRAMO de harina

1 LITRO de leche //// 1 1 LITROS de leche
2 2

10 GRAMOS de polvo de hornear /// 1 KILO de polvo de hornear
200 GRAMOS de chips de chocolate /// 2 METROS de chocolate
Piensa y escribe el cálculo mental de la cantidad de galletas horneadas sabiendo que son 3 docenas de galletas.

