

Guía Pedagógica N° 23 de Retroalimentación. Grupo 2

Escuela: Dr. Honorio Pueyrredón

CUE: 7000239_00 **Docentes:**

Rodríguez Mónica – Riveros Yanina.

Grado: 6° “A” – 6° “B”

Año: 2020

Ciclo: segundo

Nivel: Primario

Turno Mañana y tarde

Área curricular: Áreas Integradas

Título de la propuesta: “A UN PASO DE TERMINAR”

Contenidos:

Lengua: La escritura de textos en función de los parámetros de la situación comunicativa y del texto elegido --La reflexión de formas de organización textual y propósitos de los textos

-Verbos en infinitivo. - Conectores

-Sinónimos y antónimos. -Adjetivos

Matemática: Operaciones con números naturales Suma, resta, multiplicación y división de números naturales Estrategias de cálculo.

-Perímetro y área de figuras.

Ciencias Naturales: El cuerpo humano Función de Relación. Órganos de los sentidos. Función de nutrición.

Educación Tecnológica: **Procesos** Productivos. Descripción del Proceso

Educación Agropecuaria: Elaboración conserva cebollas al escabeche

Indicadores de evaluación para la nivelación:

Lengua:

Escribe textos breves respetando su estructura

Identifica clases de palabras sinónimos, antónimos, adjetivos

Matemática:

Resuelve situaciones que involucran todas las operaciones matemáticas

Calcula perímetro de un cuadrilátero

Ciencias Naturales

Conoce el funcionamiento de los órganos de los sentidos como un sistema integrado

Reconoce la importancia de una dieta saludable

Educación Agropecuaria:

Selecciona los utensilios que utilizara para la elaboración del dulce

Educación Tecnológica:

Reconoce los Procesos productivos.

Entiende la descripción de los pasos del proceso.

DESAFÍO: "Elaborar un producto (mermelada o conserva) con frutas y verduras de la estación con su respectivo instructivo."

ACTIVIDADES:

1- Lectura : leer en voz alta varias veces, respetando los signos de puntuación.

La corona de perejil

¡A ver quién llega antes!

El premio era un libro de estampas, que yo había recibido la víspera, de Viena.

- ¡A ver quién llega antes a las violetas!... A la una... A las dos... ¡A las tres!

Salieron las niñas corriendo, en un alegre alboroto blanco y rosa al sol amarillo. Un instante, se oyó en el silencio que el esfuerzo mudo de sus pechos abría en la mañana, la hora lenta que daba el reloj de la torre del pueblo, el menudo cantar de un mosquitito en la colina de los pinos, que llenaban los lirios azules, el venir del agua en el regato... Llegaban las niñas al primer naranjo, cuando Platero, que holgazaneaba por allí, contagiado del juego, se unió a ellas en su vivo correr. Ellas, por no perder, no pudieron protestar ni reírse siquiera...

Yo les gritaba: "¡Que gana Platero! ¡Que gana Platero!"

Sí; Platero llegó a las violetas antes que ninguna, y se quedó allí, revolcándose en la arena.

Las niñas volvieron protestando sofocadas, subiéndose las medias, cogiéndose el cabello:

- ¡Eso no vale! ¡Eso no vale! ¡Pues no! ¡Pues no! ¡Pues no, ea!

Les dije que aquella carrera la había ganado Platero, y que era justo premiarlo de algún modo. Qué bueno, que el libro, como Platero no sabía leer, se quedaría para otra carrera de ellas; pero que a Platero había que darle un premio.

Ellas, seguras ya del libro, saltaban y reían, rojas:

- ¡Sí! ¡Sí! ¡Sí!

Entonces, acordándome de mí mismo, pensé que Platero tendría el mejor premio en su esfuerzo, como yo en mis versos. Y cogiendo un poco de perejil del cajón de la puerta de la casera, hice una corona, y se la puse en la cabeza, honor fugaz y máximo, como a un lacedemonio.

Juan Ramón Jiménez



2- Comprensión lectora: Responder

- ¿Quién es Platero? ¿Qué recibió de premio?
- ¿Dónde crees que transcurre la historia?

- ¿Quiénes son los protagonistas?

3- Colorea en el texto un sustantivo propio, un adjetivo numeral y un verbo en infinitivo 4- Escribe tu opinión del texto. ¿Qué sentimiento te produjo? ¿Te identificaste con la situación? ¿Alguna vez tuviste una aventura similar?

CIENCIAS NATURALES Función de Relación:

5- **Observar** atentamente el video YOUTUBE <https://youtu.be/Y535ekWMo1o> .

Nuestros órganos de los sentidos envían la información captada al cerebro, desde ahí se mandan órdenes al sistema locomotor para que reaccione, Ej. acercan su mano a una hornalla encendida, el sentido del tacto y el de la vista le envía la información al cerebro de que esta caliente y puede producirnos daño, es por eso que el cerebro le ordena al sistema locomotor retirar la mano para evitar sentir dolor.

EN LA FUNCIÓN DE RELACIÓN INTERVIENEN:

- EL SISTEMA NERVIOSO.
- LOS ÓRGANOS DE LOS SENTIDOS.
- EL APARATO LOCOMOTOR (HUESOS Y MÚSCULOS).

LOS SENTIDOS Y SUS ÓRGANOS

<p>VISTA. Con los ojos vemos las cosas y los seres vivos.</p> 	<p>OÍDO. Con el oído escuchamos los sonidos.</p> 	<p>OLFATO. Con la nariz percibimos los olores.</p> 
<p>GUSTO. Con la lengua diferenciamos los sabores.</p> 	<p>TACTO. Con la piel percibimos objetos y seres vivos.</p> 	

rosafernandezsalamancaprimaria

6-

Dibujar los 5 sentidos y coloca el nombre de sus partes.

¡MMMM QUE RICO! ¡MANOS A LA OBRA!

A través del sentido del gusto y del olfato podemos determinar si un alimento es sabroso o no. La mayoría de los alimentos sufren transformaciones antes de ser consumido.

TECNOLOGÍA Y MATEMÁTICA

PROCESOS PRODUCTIVOS

Los procesos productivos son una secuencia de actividades requeridas para elaborar un producto (bienes y servicios).

Generalmente existen varios caminos que pueden tomar para producir un producto, ya sea este un bien o un servicio. Pero la selección cuidadosa de cada uno de sus pasos y la secuencia de ellos nos ayudarán a lograr los principales objetivos de producción.

-Ahora conocemos los tipos de Procesos.

Procesos artesanales: El artesano realiza todos los procesos productivos en su taller. Para elaborar productos que son “únicos” organiza su tiempo herramientas. A veces cuenta con personas, aprendices que le brindan ayuda y aprenden el oficio.

Procesos Industriales: Se llevan a cabo en las organizaciones industriales. En las mismas hay un empresario industrial y trabajadores que reciben un salario por su trabajo. Estos están especializados en tareas y en el manejo de máquinas y herramientas que permiten realizarlas.

El proceso de producción se diseña previamente y se lleva a cabo en espacios diferentes.

6- **Recortar y pegar** figuras de un proceso Industrial o Artesanal de la verdura que prefieras.

7- **Resolver Situaciones problemáticas, recuerda que debes leer varias veces, realizar todas las operaciones y escribir las respuestas de cada problema.**

- a) En el almacén del barrio, el kilo de cebollitas cuesta \$ 35, ¿cuánto dinero necesita para comprar 7 kilos?
- b) Ahí también compro sal \$15, vinagre \$75: frasco con tapas \$12 c/u y le faltan tres frascos para envasar. Pago con \$200.- ¿Pudo comprar todo? ¿Le dieron vuelto?
- c) Para adornar con cinta los bordes de las 10 etiquetas de los frascos deben medir el perímetro de cada una de ellas ¿Cuántos cm necesita?



Perímetro: suma de todos los lados

8- **Elaborar** cebollitas en escabeche, con la receta que dio la seño de Agricultura..

AGROPECUARIA Cebollas en Escabeche

Ingredientes

- * 5 Cebollas chiquitas.
- * Vinagre de vino.
- * Frasco previamente limpio.



Preparación

1. Pelar y hacer un pequeño cortesito en Cruz
 2. Luego agregamos el vinagre hasta tapar por completo las cebollitas
 3. Tapar con su respectiva tapa muy bien y dejar por 1 semana aproximadamente, hasta que veas que las cebollitas tomaron un color marroncito, ahí significa que ya están!!!! Que las disfruten!!!
- 9- **Sacar** fotos durante la preparación
- 10- **¡A escribir!** Describe al lado de cada foto que sensaciones te genero el preparar esta conserva

Directora: María Celia Romero

Vicedirectora: Claudia Nanci Lucero