

GUÍA PEDAGÓGICA N°24 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: Mercedes San Martín de Balcarce

CUE: 700032300

Docentes: Viviana Sosa, Rosa Manrique y Carolina Sánchez

Grado: 5º A, B y C

Nivel: Primario

Turno: Tarde

Áreas: Matemática – Lengua – Ciencias Sociales – Formación Ética y Ciudadana.

Desafío: Elaboración de recetas que incluyan productos derivados del tomate para realizar una muestra virtual fotográfica.

Contenidos:

- Números fraccionarios: situaciones problemáticas- Cuadriláteros: clasificación.
- Comprensión de textos instructivos: producción-OB y OU- Sujeto tácito y expreso.
- Circuitos agroproductivos: El tomate
- Frase positiva con respecto al contenido de Cs. Sociales.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- ✓ Reconocer y producir de manera convencional textos instructivos teniendo en cuenta la normativa (mayúscula, punto seguido y final, comas, etc.) y el uso de oraciones cortas y redactadas adecuadamente.
- ✓ Resolver situaciones problemáticas que involucren números fraccionarios.
- ✓ Identificar las características de los cuadriláteros
- ✓ Comprender la importancia de la producción de bienes primarios y secundarios.

Recuerda que debes enviar las evidencias a tu docente al terminar la guía para poder ser evaluado/a.

❖ **Conforme a tus conocimientos puedes elegir entre escenario 1 y escenario 2.**

Actividades de retroalimentación

Escenario N°1

Martes: 24/11/2020

Área: Formación Ética y Ciudadana:

1-Lee la siguiente frase “Porque somos lo que comemos, podemos transformar nuestros cuerpos y nuestras mentes eligiendo una alimentación inspiradora”.

2- Analiza el significado de la frase y escribe tu opinión al respecto de ella.

Área: Lengua

1) Lee con atención el siguiente texto

Ingredientes

Procedimiento

-1½ Kg. de tomate
rojo maduro y que
este prieto de

✓ Pelar el tomate, partir por la mitad y quitar las pepitas
.Terminar de trozar, pesar y añadir la misma cantidad en
azúcar.

carnes

✓ Colocar en una cacerola y mezclar bien. Poner a fuego lento

2) Identifica los verbos en la receta, clasifícalos y luego vuelve a escribir la receta en 3era persona.

Miércoles: 25/11/2020

Área: Matemática

1-Lee y resuelve: Los chefs Donato y Germán, compartieron los ingredientes para poder elaborar dulces en una pastelería. Donato se dejó un $\frac{1}{6}$ de pulpa de tomate, $\frac{1}{8}$ de azúcar y $\frac{1}{10}$ de vainillín. Germán, sin embargo, tomó $\frac{1}{7}$ de pulpa de tomate, $\frac{1}{5}$ de azúcar, y $\frac{1}{9}$ de vainillín. ¿Quién de los dos se dejó más cantidad de ingredientes? ¿Por qué? Escribe cada uno de los procedimientos que realizaste en tu cuaderno.

2- Donato dice que $\frac{2}{5}$ de mermelada es menos cantidad que $\frac{5}{2}$. ¿Estás de acuerdo? ¿Por qué?

Área: Ciencias Sociales

1-Observa detenidamente el siguiente video:

<https://www.youtube.com/watch?v=XM7GqX1md5o>

2-Teniendo en cuenta el video extrae todos los datos importantes y luego escribe un resumen.

Jueves: 26/11/2020

Área: Lengua

1) Extrae de la receta del Dulce de tomate 3 oraciones, escríbelas en tu cuaderno, luego analízalas sintácticamente y escribe el tipo de sujeto que tienen.

2) Vuelve a escribir las 3 oraciones del punto anterior con Sujeto Expreso.

Área: Matemática

1-El chef Damián quiere elaborar una bandeja rústica de madera de forma rectangular para colocar cada uno de sus dulces artesanales. Solo le indicó por whatsapp al carpintero que la medida de la base debía ser de 10,5 cm y 8,5 cm de altura. ¿Hay solo una manera de hacerla?

2-Construye la bandeja usando todos los elementos de geometría que necesites y escribe las características del rectángulo que es importante recordar.

Viernes: 27/11/2020

Áreas Integradas: Lengua, Matemática y Ciencias Sociales

 Para integrar todos los aprendizajes de esta guía te propongo:

Escuela Mercedes S. Martín de Balcarce / 5º Grado / Áreas Integradas

1-Elaborar una receta que contenga tomate. Ten en cuenta para la producción la estructura propia de los textos instructivos: Ingredientes (cantidades), preparación (Oraciones cortas y completas, con verbos en infinitivo).

2- Llevar a cabo la receta.

3-Sacar fotos y organizar una galería de imágenes de cada procedimiento para ser expuesta en una muestra virtual fotográfica.

Actividades de retroalimentación

Escenario N°2

Martes: 24/11/2020

Área: Lengua

1) Lee con atención el siguiente texto

Ingredientes

-1½ Kg. de tomate rojo maduro y que este prieto de carne

- 1 ½ Kgde azúcar

-1 limón

Procedimiento

- ✓ Pelar el tomate, partir por la mitad y quitar las pepitas .Terminar de trozar, pesar y añadir la misma cantidad en azúcar.
- ✓ Colocar en una cacerola, y mezclar bien. Poner a fuego lento, añadir un chorrito de limón y remover de vez en cuando.
- ✓ Mantener en este fuego alrededor de 20 minutos.
- ✓ Cuando quede con una textura de mermelada retirar
- ✓ Colocar en un recipiente de vidrio v cerrar herméticamente

2) Identifica los verbos de la receta y clasifícalos.

Área: Formación Ética y Ciudadana

1-Lee la siguiente frase “Porque somos lo que comemos, podemos transformar nuestros cuerpos y nuestras mentes eligiendo una alimentación inspiradora”.

2- Analiza el significado de la frase y escribe de qué manera la pusiste en práctica durante esta semana de aprendizaje.

Miércoles: 25/11/2020

Área: Matemática

Escuela Mercedes S. Martín de Balcarce / 5º Grado / Áreas Integradas

1-Lee y resuelve: Para preparar un budín de coco para 6 porciones, la chef Dolly necesitó: 2 vasos con agua, $\frac{1}{2}$ Kg de azúcar, $\frac{1}{4}$ Kg de coco rallado, 75 g de manteca y 4 huevos. Completa la siguiente tabla.

Ingredientes	3 porciones	9 porciones	12 porciones
Vasos con agua			
Azúcar			
Coco rallado			
Manteca			
Huevos			

Área: Ciencias Sociales

1-Observa detenidamente el siguiente video:

<https://www.youtube.com/watch?v=XM7GqX1md5o>

2-Responde teniendo en cuenta el video observado: a)-¿Qué características posee el tomate?

b)-¿Qué beneficios aporta a la salud el consumo de tomate? c)-¿Cómo es la forma habitual de consumo?

Jueves: 26/11/2020

Área: Lengua

1) Extrae de la receta del Dulce de tomate 2 oraciones, escríbelas en tu cuaderno, luego analízalas sintácticamente y escribe el tipo de sujeto que tienen.

Área: Matemática

1-Los participantes de Masterchef tuvieron el desafío de elaborar platos de cartón descartables para llevar comida a un merendero. Cada uno debía elaborar un plato de forma cuadrada que entraran: 2 empanadas, 1 milanesa y 1 porción de ensalada rusa. Uno de los participantes hizo uno de 7cm de lado, otro uno de 25 cm y otro de 14 cm. ¿Cuál piensas que fue el más adecuado? ¿Por qué?

2- Construye el más pequeño de los platos teniendo en cuenta el uso de todos los elementos de geometría que necesites

Viernes: 27/11/2020

Áreas Integradas: Lengua, Matemática y Ciencias Sociales

 Para integrar todos los aprendizajes de esta guía te propongo:

Escuela Mercedes S. Martín de Balcarce / 5º Grado / Áreas Integradas

1-Elaborar una receta que contenga tomate. Ten cuenta para la producción la estructura propia de los textos instructivos: Ingredientes (cantidades), preparación (Oraciones cortas y completas, con verbos en infinitivo).

2- Llevar a cabo la receta.

3-Realizar un mural con fotos de los procedimientos que se llevaron a cabo para elaborar el producto final.

Directora: Elena María Rodríguez – Vice director: Carlos Orozco