

**GUÍA PEDAGÓGICA N°22 DE RETROALIMENTACIÓN**

**GRUPO 2**

**Escuela:** Enrique Larreta

CUE: 7000482-00

**Docente/s:** Ingrid Nigres y Mónica Guardia.

**Residente I.SP.E.:** Yamila Frías

**Grado:** 5° **Turno:** Jornada Completa.

**Área/s:** Ciencias Sociales, Lengua y Formación Ética- Ciudadana. Tecnología.

**Título de la Propuesta:** **Todo un año de esfuerzo para una Buena Vendimia.**

**Contenidos:**

**Ciencias Sociales:** Circuito Productivo de la Vid. Fases o etapas. **Lengua** Lectura comprensiva: Relatos, descripciones. Producción de textos expositivos. Aspecto semántico y sintáctico: Análisis de Oraciones. Sujeto y predicado. Núcleo del sujeto y núcleo del predicado. Signos de puntuación. **Formación Ética y Ciudadana:** El trabajo: Derechos del trabajador. **Tecnología:** Energía en diversos procesos. Diferencia de herramientas y máquinas en la producción vitivinícola.

**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

- \*Lee comprensivamente textos Explicativos y Relatos.
- \*Reconoce la oración como unidad y su estructura interna.
- \*Descubre el sujeto y el predicado dentro de la oración y su concordancia.
- \*Reconoce e identifica las etapas del circuito productivo de la vid.
- \*Expone con claridad y fluidez el tema trabajado.
- \*Conoce e identifica los derechos del trabajador.
- \*Identifica en diversos soportes, fuentes de energía.

**Desafío:** Armar un instructivo sencillo del circuito productivo de la vid con imágenes o dibujos, para explicarlo en un video o audio a través de WhatsApp

**Actividades:** 1) Lee atentamente el siguiente texto y luego responde las siguientes preguntas en tu cuaderno o carpeta.

DOCENTES INGRID NIGRES Y MONICA GUARDIA  
EQUIPO DE CONDUCCIÓN: DIRECTORA MYRIAN DIAZ  
VICEDIRECTORAPATRICIA LOPEZ



*Un año en la vida de Matías*

*Mi nombre es Matías y ayudo a mi familia en una finca de viñas en Luján de Cuyo, Mendoza. La finca pertenece a una familia argentina, pero las uvas se venden a una bodega francesa que se instaló hace unos años aquí cerca. Se cultivan uvas para hacer vinos finos, blancos y tintos. Entre mayo y julio, luego de la cosecha, se podan todas las viñas; quedan apenas los troncos casi pelados con algunas ramas, nomás. A esas ramas se las ata a las guías de alambre, para que cuando broten crezcan prolijitas y luego sea más fácil recoger los racimos. Esto lleva mucho trabajo. En septiembre las viñas empiezan a brotar y hay que asegurarse de que los brotes se sujeten a las guías. Además, en esos meses de primavera es muy importante regar bien (sin desperdiciar el agua, porque aquí no sobra) y fumigar para controlar que las plantas no tengan ninguna plaga. En el verano, las viñas se llenan de racimos y a fines de febrero empieza la actividad más fuerte en la finca: la cosecha o vendimia, que dura hasta abril. Hay tanto trabajo que viene gente de otros lugares de la provincia o de otras provincias para ayudar durante los dos meses que dura la cosecha. Todos los cosecheros se juntan muy temprano a la mañana y el capataz y el ingeniero agrónomo les indican dónde tienen que recoger la uva. Los racimos son muy delicados y por eso los cortan manualmente y cada uno los va juntando en un canasto de plástico. Los chicos juntamos las uvas que se les caen a los papás. Cuando termina la vendimia, generalmente festejamos haciendo un gran asado.*

*Relatos de alumnos de la Escuela Albergue 8-361,  
San José, Mendoza (adaptación).*

- a) - ¿Matías en que la ayuda a su familia?
- b)- ¿Para qué cultivan la uva?
- c)- ¿Qué actividad es la más importante?
- d)-Escribe las actividades que realizan en cada mes.

**2) Marca en el texto** todos los signos de puntuación:

Con rojo: los puntos: seguido, aparte y punto final.

Con verde: las comas.

Con azul: las mayúsculas.

Con amarillo: los paréntesis.

**3) De acuerdo a lo que sabes escribe** el sinónimo de las siguientes palabras:

**-Finca de viñas:** -----

**-Vendimia:** -----

**-Capataz:** -----

**-Fumigar:** -----

DOCENTES INGRID NIGRES Y MONICA GUARDIA

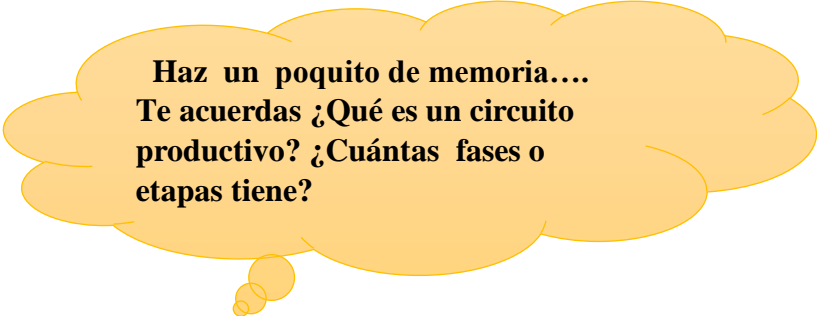
EQUIPO DE CONDUCCIÓN: DIRECTORA MYRIAN DIAZ

VICEDIRECTORAPATRICIA LOPEZ

-Canasto de plástico: -----

4) Extrae del texto 2 (dos) sustantivos (propios y comunes), adjetivos y verbos.

SUSTANTIVOS			ADJETIVOS	VERBOS
COMUNES	PROPIOS	INDIVIDUALES		



5) Para recordar bien, observa el siguiente video que será enviado por el grupo de WhatsApp, “Circuito Productivo de la Vid”.

6) Luego de comprender el video, recorta, ordena y pega en tu cuaderno o carpeta las siguientes imágenes según a la etapa que corresponda y explica que sucede en cada una.

En este esquema te recordamos las distintas etapas, para que lo tengas en cuenta.

**Etapa agrícola**

- Cultivo de la vid en fincas pequeñas o medianas en los oasis de Mendoza, San Juan, La Rioja y Salta
- Condiciones naturales: sol, verano cálido y seco, suelo suelto
- Riego artificial

**Etapa industrial**

- Elaboración del vino en bodegas próximas a la zona de cultivo
- Fermentación en tanques, reposo en barriles y embotellado

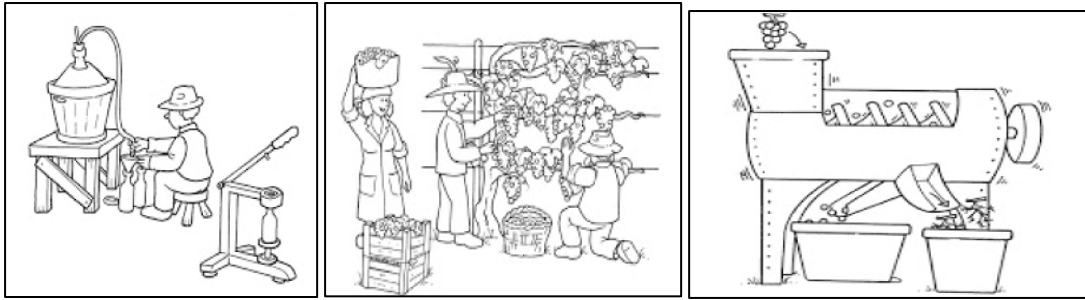
**Etapa comercial**

- Vinos comunes y vinos finos se destinan al consumo dentro del país, en especial en las grandes ciudades
- Vinos de mejor calidad se exportan a Estados Unidos, a Japón y a la Unión Europea



DOCENTES INGRID NIGRES Y MONICA GUARDIA

EQUIPO DE CONDUCCIÓN: DIRECTORA MYRIAN DIAZ  
VICEDIRECTORAPATRICIA LOPEZ



Si tienes dificultad en obtener las imágenes puedes dibujar o sacar fotos a los viñedos cercanos a tu casa.

7) Continúa observando imágenes del proceso productivo de la vid, escribe debajo de cada una, ¿qué tipo de energía demanda cada actividad?



8) Las siguientes palabras son el nombre de algunas herramientas y máquinas que se usan en la producción vitivinícola. Clasifícalas en el cuadro

-Tijera de podar, tractor, anchada, linterna, botas de goma, sulfatadora, carro guanero, pala, gamela, arado, serrucho, motosierra, moto guadaña, tenaza, despalladora, prensa.

HERRAMIENTAS	MAQUINAS

-Luego responde:

DOCENTES INGRID NIGRES Y MONICA GUARDIA

EQUIPO DE CONDUCCIÓN: DIRECTORA MYRIAN DIAZ

VICEDIRECTORAPATRICIA LOPEZ

a\_ ¿Por qué son herramientas? b\_ ¿Por qué son máquinas? c\_ ¿Cuál de las herramientas y máquinas nombradas cumple la misma función?

b\_ Todo circuito productivo necesita agua para subsistir. Completa:

a\_ ¿El agua es fuente de energía renovable o no renovable?

b\_ ¿En San Juan hay emergencia hídrica? ¿ Los productores de vid sufren la escasez de agua para riego?

c\_ Para colaborar con tu familia, construye con una botella descartable un dispositivo de riego por goteo.

**9)-En cada una de estas etapas** se realizan distintos trabajos. Muchas de las actividades tienen presencia de trabajadores permanentes y temporarios. Cada uno de ellos cuenta con derechos. ¿Cuáles son los derechos de las personas que trabajan en la finca? **Enumera y escribe** los que conoces.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....



**10) Ahora escribe los pasos** del circuito productivo de la vid con ayuda de las tareas anteriores. Realiza los borradores en tu cuaderno

**11) Relee el escrito** (borrador) por si piensas que está completo lo que quieres expresar para lograr la producción final con coherencia y buena puntuación que necesitas.

**12) -Con todo lo trabajado** ya estás en condiciones de cumplir el desafío, para ello realiza un video o audio, que enviarás por WhatsApp explicando las etapas del circuito productivo de la vid. Deberás tener en cuenta el instructivo escrito incluyendo imágenes o dibujos como soporte o ayuda.

**13) También puedes** conversar, escuchar y recopilar relatos, audios de tus abuelos, tíos u otros familiares que cuenten anécdotas que sucedieron en los tiempos de Vendimia. Estos relatos puedes agregarlos a tu video.

**Importante!!!!¡TRABAJA CON DEDICACIÓN PARA LOGRAR BUENOS RESULTADOS!!!**