

## GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN

### Grupo N° 1

Escuela: Juan Enrique Pestalozzi

CUE 700016000

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia–Peláez, Viviana–Franco, Esteban (residente)

Grado: Sexto

Turno: Mañana

Área/s: Lengua, Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Educación Física, Educación Musical.

Título de la propuesta: “Conociendo sabores tradicionales de Latinoamérica”

Contenidos:

Lengua: Texto. Párrafo. Lectura comprensiva. Mural informativo.

Ciencias Sociales: La tradición cultural de la República Argentina y de América Latina.

Ciencias Naturales: Alimentación saludable.

Matemática: numeración. Situaciones problemáticas. Ejercicios combinados.

Educación Física: Resolución de situaciones problemáticas por medio de las capacidades coordinativas que involucren habilidades motrices combinadas: desplazamientos y saltos.

Educación Musical: La voz (cantada). Ejecución de objetos sonoros. Percusión corporal.

Indicadores de Evaluación para la Nivelación:

Reconoce el tema y subtema en el texto.

Identifica y extrae las ideas principales del texto

Reconoce los párrafos en el texto.

Emplea subtítulos a los párrafos reconocidos.

Identifica las banderas que representan a los países de Latinoamérica.

Implementa las diferentes técnicas de estudio.

Comprende y responde en forma literal e inferencial.

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)

Resuelve problemas que involucren operaciones con números naturales.

Confecciona mural informativo teniendo en cuenta las recetas tradicionales de Latinoamérica.

Integra correctamente las habilidades coordinativas necesarias en juegos con diversidad de materiales.

Marca motivos rítmicos utilizando percusión corporal y objetos sonoros.

Interpreta vocalmente un amplio repertorio de canciones.

Desafío:

- Confeccionar un mural informativo de recetas tradicionales y saludables de Latinoamérica.

Actividades:

En la guía anterior logramos aprender un poquito más sobre nuestra tradición argentina, ahora profundizaremos en lo que a comidas tradicionales se refiere.

1) Lee con mucha atención la información en la siguiente página:  
<https://www.infobae.com/tendencias/2020/06/25/cuales-son-las-comidas-argentinas-en-el-ranking-de-las-mas-populares-de-sudamerica/>

- 2) Luego de leer localiza el tema, el subtema y extrae las ideas principales
- 3) Marca en el texto leído con llaves los párrafos y enuméralos.
- 4) Coloca un subtítulo a cada párrafo de acuerdo al tema que trata.
- 5) De acuerdo a lo leído ilustra la bandera de cada país e indica su comida típica según el ranking
- 6) Coloca V o F según corresponda, y justifica las afirmaciones falsas.
  - a) El primer plato argentino en aparecer en la lista es el locro, que ocupa el puesto número 99 ( )
  - b) En la cima del podio se ubicó un plato peruano ( )
  - c) En el ranking de los 10 platos más populares de Sudamérica en el puesto número 8 se encuentra la Arepa (Venezuela y Colombia) ( )
  - d) El asado es una comida solamente argentina ( )

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)

e) En el puesto número uno del ranking se encuentra el ceviche, plato típicamente peruano ( )

7) Localiza en un mapa de América del Sur, los países de las comidas típicas de la nota.

8) En la nota sobre los platos más saludables de Sudamérica, tenemos una gran variedad de alimentos. Si prestas atención al epígrafe del plato que ocupa el puesto número uno y el del puesto número siete podrás ver con que alimentos están hechos



De acuerdo a los que ves responde:

a) ¿Cuál crees que es el plato más y menos saludable? ¿Por qué?

b) ¿Tiene ingredientes similares?

9) Teniendo en cuenta lo trabajado en la guía número 19 realiza un listado ordenando las diez comidas del ranking de la más saludable a la menos saludable para niños de los 10 a 14 años de edad.

10) Piensa y responde:

a) ¿Qué cambios harías en las comidas menos saludables para que sean más sanas?

b) De acuerdo a las bebidas: ¿hay bebidas sanas y dañinas? ¿Cuáles?

c) ¿Y con respecto a los postres?

11) Piensa y elabora un plan alimenticio saludable de comidas saludables de Sudamérica.

12) Busca, recorta, pega y/o ilustra otros ejemplos de comidas saludables típicas de Sudamérica.

13) Para continuar deberás invitar algún miembro de la familia a participar del juego de la tradición.

14) Para poder jugar debes colocar a 7 metros el cartón para armar la receta, teniendo en cuenta esto, piensa y resuelve:

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echeagaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)

a) Si se suman dos lugares más para armar la receta de 7 metros cada uno y debes hacer este juego dos veces al día ¿Cuántos metros recorrerás en total al final de juego? y si tenemos en cuenta a los integrantes de tu familia ¿Cuántos metros serían en total?

b) Teniendo en cuenta los ingredientes de las empanadas, si para una docena de empanadas se necesitan 2 kg de cebolla y 1kg de carne ¿Cuántas docenas te saldrán si tienes 6kg de carne y 12 de cebolla? ¿Para cuántas personas te alcanzarán si cada uno come 4 empanadas?

15) Resuelve los siguientes problemas con operaciones combinadas:

a) En una caja de hojitas para empanadas hay 3 paquetes con 40 hojitas criollas cada una, y 6 de paquetes de 40 hojitas de hojaldre. ¿Cuántas hojitas hay en total en la caja?

b) La docena de empanadas de carne tiene un valor de \$250 y las de jamón y queso \$360. Si necesito comprar 2 docenas. ¿Con cuánto dinero debería pagar?

16) Observa las calorías que aportan 100 gr de cada una de las siguientes comidas:

Plato tradicional	Calorías cada 100gr.
Asado	267
Ceviche	69
Dulce de leche	315
Arepa	219
Guayaba	68
Feijoada	164
Milanesa	285
Alfajor	400
Churrasco	230

Sales a cenar con tres primos y ellos piden lo siguiente:

- Primo 1) 200 gr de ceviche, 250 gr de milanesa y 100 gr de guayaba.
- Primo 2) 150 gr de churrasco, 150 gr de feijoada y 200 gr de dulce de leche.
- Primo 3) 100 gr de ceviche, 300 gr de asado y 180 gr de alfajor.

a) ¿Cuántas calorías consumen en total cada uno de tus primos?

b) Si tuvieras que seleccionar los platos menos saludables de los que eligieron tus primos. ¿Cuáles serían?

c) Teniendo en cuenta el cuadro nutricional, arma un menú ideal bajo en calorías.

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)

17) Escribe como se llaman los números del punto a.

18) Ahora te invito a que observes con mucha atención el video del siguiente link  
<https://youtu.be/YtN8zhGdyW4>

19) Luego de ver el video responde:

- a) ¿Qué es un mural informativo? ¿Cuál es su función y/o propósito?
- b) ¿Tiene alguna forma en especial o manera de realizarlo? Explica.
- c) ¿Qué se debe tener en cuenta para realizarlo?
- d) Investiga si existe uno o más ejemplares de murales informativos.

### **Resolución del Desafío**

**20) Ahora ya estás listo para confeccionar el mural de recetas tradicionales y no olvides que deben ser ¡¡¡saludables!!!**

**21) Para realizarlo debes elegir una receta tradicional, que sea saludable, de algún país de Latinoamérica que más te haya llamado la atención. Deberás buscar y tener en cuenta el nombre, su origen, los ingredientes, la preparación y por qué es tan importante esa receta en su país.**

**Puedes guiarte con todo lo visto en esta guía.**

**22) Realiza un borrador de cómo lo imaginas, cuando ya lo tengas listo realiza el gran mural. No olvides pegar imágenes, dibujar la bandera del país, y de la comida y /o bebida elegida. También puedes agregar ¡¡¡Consejos saludables!!!**

**Compártelo en el grupo explicando de que se trata el mural que realizaste y no olvides ponerle título y tu nombre.**

### **Educación Física**

23) Realiza carteles con los nombres de los ingredientes para realizar empanadas (cebolla, carne, sal, harina, condimentos, huevo, aceite, etc.)

24) Colocarlos en una bolsa arriba de una silla, que será el punto de partida.

25) A 7 metros coloca un cartón en el que deberán armar la receta.

26) Saca un papel de la bolsa y desplázate saltando con los pies juntos con el papel entre las piernas y colocarlo sobre el cartón. Regresa corriendo a buscar el siguiente papel. Así sucesivamente hasta completar la receta. Luego de finalizar la receta le tocara al siguiente participante.

27) Gana el participante que complete la receta en el menos tiempo posible.

28) Al finalizar el juego deberás enviar una foto sacada por un familiar realizando las actividades propuestas.

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)

### **Educación Musical**

29) Escucha la canción “We Will rock you” canción enviada en formato en MP3.

30) Acompaña la canción con percusión corporal; por ejemplo: dando golpes en los muslos, palmas, zapateo, etc. Siguiendo el motivo rítmico de la canción.

31) Acompaña la canción con objetos sonoros; por ejemplo: cucharas, palitos, vasos, etc.

32) Escucha la base Instrumental enviada en formato Mp3.

33) Crea una nueva letra con la misma melodía, con la temática referida a la buena alimentación. Usa palabras y/o frases como, por ejemplo: cuidar, alimentos sanos, salud, etc.

34) Canta la canción creada, acompañando con objetos sonoros y / o percusión corporal.

35) Ésta actividad se puede realizar en familia dividiendo en tres grupos o integrantes; uno canta, otro percute con el cuerpo y otro ejecuta un objeto sonoro.

#### **Equipo directivo:**

- Morito, Silvia.
- Viviani, Mónica.

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)