

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN – GRUPO 1

ESCUELA: Clara Rosa Cortínez.

CUE: 700003000

DOCENTES: Rosana Fernández-Eduardo Guerrero-Laila Atencio-Mirna Carbajal-Ivana Figueroa- Nora Pastor –Lucía Aguilera- Florencia Echenique.

GRADO: 4º

CICLO: Segundo

NIVEL: Primario

TURNO: Mañana y Tarde.

ÁREAS: Lengua, Ciencia Social, Tecnología, Artes Visuales.

TÍTULO DE LA PROPUESTA: “Comidas y costumbres sanjuaninas”

CONTENIDOS: **Lengua:** Texto instructivo y expositivo (escritura y oralidad). El párrafo como una unidad del texto; sustantivos, adjetivos y verbos: aspecto semántico. Verbos: uso del presente en los textos expositivos, verbos en infinitivo para indicar los pasos a seguir en los instructivos, Relaciones de significado: sinónimos.

Ciencias Sociales: Localización de la provincia en el contexto nacional, conocimiento de los espacios urbanos de la Argentina, en particular de la provincia, actividades económicas, los diferentes actores sociales. Diferentes formas en que las sociedades indígenas cazadoras-recolectoras y agricultoras se relacionaron con la naturaleza para resolver sus problemas de supervivencia, formas de autoridad y creencias.

Tecnología: Proceso de elaboración de comidas típicas de la zona (pastelitos).

Arte Visuales: Distintos tipos de líneas. Colores primarios y secundarios. Colores fríos y cálidos. La textura a través de la técnica collage.

INDICADORES DE LA EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

Lengua: - Reconoce las partes de un texto instructivo.

- Lee y comprende textos de manera autónoma.
- Distingue diferentes clases de palabras según la clasificación semántica y morfológica en el texto: sustantivos, adjetivos y verbos.
- Identifica párrafos y la oración como unidades diferenciadas dentro del texto.
- Usa sinónimos en oraciones.
- Redacta con coherencia los textos solicitado.

Ciencias Sociales: - Identifica las etapas de un circuito productivo.

- Reconoce características de la forma de vida de los Huarpes.

Tecnología: - Escribe correctamente el procedimiento para la elaboración de productos alimenticios. - Hace uso de los insumos correctamente.

Arte Visuales: - Crea imágenes bidimensionales. - Utiliza la línea, el color, y la textura para la creación de su producción. - Diseña un recetario de cocina.

DESAFÍO: “Elaborar a través de una receta una comida tradicional regional (pastelitos)”

ACTIVIDADES:

Día Nº 1: Lengua y Ciencias Sociales

Lengua: Texto instructivo

1. En nuestra provincia se preparan las mejores empanadas de carne. Son muy ricas, muchos chicos no conocen su elaboración. Lee atentamente:



Empanadas de carne

Ingredientes:

- 12 tapas para empanadas.
- 500 g de nalga cortada en escalopes.
- 250 g de cebolla de verdeo picada.
- 250 g de cebolla común picada.
- 150 g de grasa de cerdo, vacuna o manteca.
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- Sal
- ají molido a gusto.
- 1 tomate sin piel ni semillas picadas.
- ½ cucharadita de comino.
- 50 g de pasas de uva sin semillas.
- 24 aceitunas verdes descarozadas.
- 3 huevos duros
- 1 ají morrón sin semillas ni nervaduras picado.

Pasos a seguir para hacer esta receta:

- Cortar la carne en tiritas de ½ cm de espesor y luego en cuadraditos.
- **Calentar** en una olla la grasa o **manteca**, agregar las **cebollas** picadas, el pimiento morrón y el tomate condimentar con sal.
- Tapar la cacerola y cocinar a fuego moderado revolviendo de tanto en tanto hasta que estén transparentes, pero no doradas.
- Adicionar la carne revolviendo y cuando cambie de color, retirar la olla del fuego.
- Condimentar con el ají **molido**, el pimentón, el comino y más sal si fuera necesario.
- Incorporar la pasa de uva previamente remojadas 20 minutos en agua tibia y escurrirlas sobre papel absorbente.
- Volcar la preparación en un recipiente dejar enfriar y llevar a la heladera hasta que se endurezca.
- Distribuir el relleno sobre cada disco de masa, sin llegar a los bordes, encima ponerle una aceituna y un huevo duro.
- Humedecer con poca agua el contorno de la masa y hacer el repulgo o doble.
- Colocar las empanadas sobre una placa ligeramente aceitada, separadas entre sí.
- Pincelarlas con agua, cocinarlas en horno **caliente**. **Mirar** hasta que estén que queden doradas.

2. Responde:

- a) ¿Qué tipo de texto se colocó en el punto 1?
- b) ¿Cuáles son sus partes?

c) ¿Qué intención tiene ese tipo de texto?

3. Subraya todos los verbos que indican las acciones que debe realizar la persona que cocina.

4. Completa el siguiente Tutti Frutti de la preparación. Una ayudita: ubica en el cuadro las palabras destacadas.

palabras que comienzan con...	sustantivo común	verbo en infinitivo	adjetivo calificativo
c			
m			

5. Lee uno de los pasos de la receta. Reescribe la oración usando sinónimos de las palabras que están subrayadas.

Adicionar la carne revolviendo y cuando cambie de color, retirar la olla del fuego.

Ciencias Sociales: Circuito productivo

Dos de los ingredientes de la receta de las empanadas, son **aceitunas** y pasas de **uva**.

El clima seco de San Juan permite el cultivo de la vid y del olivo, este último destinado a producir aceituna **en conserva** y **aceite**.

1. Observa la siguiente foto de este producto elaborado, los cuales derivan de una secuencia de tratamientos y procesos.

Para la elaboración de comidas regionales necesitamos conocer un poco el origen de la materia prima, de dónde la obtenemos, cuáles son los procesos de elaboración industrialización y comercialización.



2. Teniendo en cuenta lo antes mencionado, escribe en el cuaderno, los pasos del circuito productivo del aceite de oliva.

3. Menciona tres tipos de comidas dónde se emplea el aceite de oliva.

4. Escribe un departamento de San Juan en el que se encuentra la producción olivícola.

Día Nº 2: Tecnología y Lengua

Tecnología. Manos a la obra: Investiga qué insumos se utilizan y cómo se realizan los pastelitos e invita a un adulto para que te ayude a elaborarlos.

Escribe en tu cuaderno el proceso de elaboración de los pastelitos, es decir el paso a paso, ej. paso 1, paso 2, paso 3, etc.

Lengua:

1. Lee el siguiente texto, teniendo en cuenta lo realizado en Tecnología:

Instrucciones para preparar el relleno de los pastelitos de carne

Cocinar la carne.

Enfriar el relleno.

- Condimentar con sal y pimienta.
- A fuego lento y freír la cebolla.
- Picar la cebolla.

2. Responde:

- a. ¿Están ordenadas las instrucciones?
- b. Coloca el número siguiendo el orden de la receta.
- c. ¿Requiere una lista de ingredientes? ¿Por qué?

3. Escribe el predicado a las siguientes oraciones, usando verbos en presente.

Los pastelitos de carne

La receta.....

Día Nº 3. Artes Visuales y Ciencias Sociales

Artes Visuales: Recetario de cocina

Para que tus recetas de comidas tradicionales queden guardadas, vas a diseñar y crear tu propio recetario de cocina.

1. Busca 2 pedazos de cartón para hacer las tapas (tamaño A4), y pega una hoja o cartulina blanca, esa será la base para hacer el diseño. Realiza dos perforaciones en el costado izquierdo para después poder agregar hojas.
2. Luego en la tapa escribe el título, por ejemplo “Mis recetas” y tu nombre, ubica esos datos donde más te guste, con letra grande y aplica en las letras la técnica collage con distintos materiales (papel glasé, cartulina, revista, afiche, lanas, botones, etc.); también aplica esa técnica en todo el borde de la tapa.
3. Ahora es momento de agregar diseños, divide la tapa en varios sectores con líneas rectas y agrega los siguientes elementos visuales: pinta algunos sectores con colores primarios y secundarios, otros con colores fríos y cálidos, agrega distintos tipos de líneas y distintas formas (en este caso serán formas relacionadas con la cocina).
4. Termina tu tapa con detalles en fibra o marcador.
5. Por último, agrega hojas adentro para poder escribir tus recetas, puedes unir todo con cinta, cordón o ganchos de carpeta. Los siguientes ejemplos te pueden ayudar para las letras y el diseño.



Ciencias Sociales: Pueblos originarios de San Juan.

Los Huarpes fueron los primeros pueblos originarios en la zona, estos adquirieron forma de vida y costumbres que los diferenciaban del resto.

1. Marca con una cruz lo que corresponda (X)

Las viviendas eran de ladrillo. _____

Usaban las barrancas de los cerros como paredes. _____

Las viviendas eran de piedras con cuero de guanaco, de barro y paja. _____

Para su alimentación cazaban guanaco, liebres, quirquinchos y vizcachas. _____

Cazaban vacas, chivos y ovejas. _____

Comían choclo asado _____

Preparaban chicha. _____

Preparaban vino tinto. _____

Amasaban el pan. _____

Bebían aloja. _____



2. Responde las siguientes preguntas

- ¿Por qué se decía que los Huarpes fueron politeístas?
- Los Huarpes eran tejedores y alfareros, ¿qué cosas fabricaban?
- ¿Cuáles fueron sus armas para la cacería?
- ¿Qué sistema de riego usaron para sus cultivos?

Día Nº 4: Sociales y Lengua

Lengua 1. Lee el siguiente texto:

San Juan es una porción del extenso territorio de nuestra patria, la República Argentina, una de las 23 provincias que la componen. Nuestra provincia se ubica al Noroeste de la región de Cuyo. Limita con las provincias de La Rioja, al Noreste; San Luis, al Sureste; Mendoza, al Sur y con la República Chile, al Oeste, cuyo límite está determinado por la divisoria de aguas de la cordillera de los Andes.

Bajo un clima árido, el paisaje de San Juan tiene como principal característica la sucesión de montañas y los llanos.

Nuestra provincia se divide en 19 departamentos. El de mayor superficie es Calingasta, y el más pequeño, Capital.

2. Marca los párrafos del texto. Son párrafos.

3. Responde:

San Juan, ¿con qué provincia limita al sureste?

¿En qué párrafo habla del clima de San Juan?

¿Cuántos departamentos componen San Juan?

¿Qué departamento tiene menor superficie?

¿Te gusta vivir en San Juan? ¿Por qué?

4. Redacta un párrafo describiendo brevemente un departamento que conozcas. Los verbos que uses deben estar en presente.

Día Nº 5. Ciencias Sociales - Lengua

Ciencias Sociales: 1. Lee las siguientes referencias para completar el crucigrama.

REFERENCIAS:

1. Los Huarpes para su alimentación cazaban, cultivaban y
2. Pan que se fabrica con harina de algarroba.
3. Las mujeres y niños se dedicaban a la recolección de.....
4. Los Huarpes eran alfareros y
5. La molienda, la el descube y el trasiego, son partes del circuito productivo del vino.
6. De la aceituna prensada se obtiene el aceite de.....
7. Producto final obtenido del circuito productivo de la uva.
8. Materia prima que luego de un proceso es transformada en salsa.
9. Nombre de la última etapa cuando el producto llega a la góndola del supermercado.
10. Los Huarpes eran politeístas creían en la luna, las estrellas y en el

- 1 P _ _ _ _ _
- 2 _ A _ _ _
- 3 _ _ _ _ S
- 4 T _ _ _ _ _
- 5 _ _ _ E _ _ _ _
- 6 _ L _ _ _
- 7 _ I _ _
- 8 _ _ _ T _
- 9 _ O _ _ _ _ _ _ _ _ _
- 10 S _ _

Lengua: 1. Redactar un texto instructivo para realizar la receta de los pastelitos teniendo en cuenta cada una de las partes. Puede ayudarte algún miembro de tu familia.

DESAFÍO: Para este desafío sigue las siguientes indicaciones:

- a) Prepara un escenario donde te gustaría filmarte.
- b) Presenta el diseño elegido para tu recetario de comida.
- c) Muestra y explica los pasos que seguiste para la elaboración de los pastelitos
- d) Envía el trabajo elegido a tu seño y profe.

Directora: Edith Ripoll