

Pro. P.A.A. Zona Norte UE 026

Docente: Mariela Esquivel

Coordinadora: Lic. Juanita Luna

Guía de Retroalimentación

Tercer Ciclo

Turno: Vespertino

➤ Propósitos

Promover la participación en la resolución de diversas situaciones problemáticas de la vida diaria.

Incentivar el análisis e interpretación crítica de los enunciados y procedimientos utilizados.

➤ Capacidades

Resolución de problemas

Comunicación

➤ Contenidos

Matemática

Operaciones con números naturales: suma y división. Operaciones con números decimales.

Estrategias de cálculos

Lengua

La participación en situaciones de lectura de diferentes textos. La reflexión a través de la identificación de unidades gramaticales, lo que supone reconocer y emplear verbos y adjetivos.

Ciencias Sociales

El proceso de integración regional. El Mercosur y la UNASUR.

Ciencias Naturales

El cuerpo humano funciones de nutrición, alimentos y nutrientes. Alimentación, dieta equilibrada y salud.

Formación Ética y Ciudadana

Formas de vida y costumbres.

Formación para el Trabajo

Saberes, habilidades y experiencias de la vida diaria.

Desarrollo de Actividades:

Matemática

1- Lee atentamente cada situación teniendo en cuenta que necesitaras más de una operación para encontrarla.

a)- ¿Cuántas entradas de \$120 puede comprar Aldana si tiene un billete de \$500 y un billete de \$ 200?

b)- En el cajero del banco la mamá de Laura saco 12 billetes de 1000. Si luego fue a la caja y pago \$ 982 de impuestos. ¿Cuánto dinero le sobró?

c)- En una librería de textos usados compran 25 libros por \$ 1500. ¿A cuánto lo deberá vender si quiere ganar \$30 por cada libro?

2- Resuelve la siguiente situación problemática

Viviana es fanática de las golosinas, pero sabe que no puede comer en mucha cantidad. Realizó una lista de lo que más le gusta con la caloría que contiene:

- 1 alfajor: 40,80 calorías
- 1 barrita de cereal: 45,23 calorías
- 1 paleta: 4,293 calorías
- 1 chocolate en barra: 529,55 calorías
- 1 oblea: 41 calorías
- 1 rocklets: 49,075 calorías



a) ¿Cuántas calorías hay en esta lista que realizó Viviana?

Lengua

a)- Lee con atención el siguiente texto “El mundo de las golosinas”



Las golosinas son comestibles de sabor dulce muy agradable al paladar. En general son pequeños placeres que deleitan a todas las personas, niños y adultos, y vienen de tiempos inmemoriales.

En la actualidad engloban a muchas delicias que comprenden desde las confituras de azúcar, caramelos, chupetines, chicles, turrone, barras de cereales, hasta las confituras de chocolate, alfajores, galletitas bañadas, entre otras. El olor, el sabor, la consistencia y la forma son características fundamentales de las golosinas. Casi todas tienen el dulzor del azúcar, pero cada una tiene un sabor que se define, según el paladar, como delicioso, empalagoso, agradable. Del azúcar, pero cada una tiene un sabor que se define, según el paladar, como delicioso, empalagoso, agradable.

Las golosinas existen desde la antigüedad, pero cuando se crearon, tenían su explicación y finalidad. La elaboración de estos sabrosos alimentos se remonta al descubrimiento de la miel y del azúcar. Surgen ante la necesidad del hombre de encontrar un alimento ligero que sirviese de sustento para sus largos viajes, algo pequeño pero que además le proporcionara energía. Los primeros dulces fueron creados con pulpa de fruta, cereales y miel.

Pero este dulce alimento no siempre fue tal y como lo conocemos actualmente. Incluso en sus orígenes no se empleaba el azúcar en su elaboración, muchos de los ingredientes que se utilizan hoy en día. Antes de que se empleara el azúcar, ya se hacían dulces a base de sustancias como la miel, el jengibre o el regaliz.

Ya los egipcios y los antiguos griegos combinaban nueces y pulpa de frutas con miel endurecida para crear algo bastante parecido a las golosinas que tenemos hoy en día. Los griegos y romanos conocían el azúcar cristalizado y lo empleaban mucho, tanto en la cocina como en la elaboración de bebidas. Pero fue en Persia, unos quinientos años antes de Cristo, cuando se pusieron en práctica métodos para la obtención del azúcar en estado sólido. En los países árabes se hicieron muy populares los dulces de azúcar con frutos secos, y al azúcar como tal, la consideraban una golosina exquisita y que a la vez tenía propiedades curativas.

El origen de muchos dulces surgió ante la necesidad de encontrar métodos para la conservación de alimentos. Así, por ejemplo, se observó que, si se calentaba la leche con azúcar, dándole vueltas y dejándola que se concentrase, se obtenía un producto (la leche condensada) de agradable y dulce sabor, y que se podía conservar sin problemas durante largos periodos de tiempo. En otros casos, surgieron los dulces ante la necesidad de aprovechar determinados productos que existían en abundancia. Así, por ejemplo, el turrón surgió como consecuencia de la gran cantidad existente de almendras y miel en determinadas regiones.

b)- Luego de releer el texto, completa las oraciones.

Las golosinas son.....

Casi todas tienen.....

Estas golosinas existen desde.....

Surgen ante la necesidad.....

c)- Marca en el texto los párrafos.

d)- Extrae del texto tres sustantivos comunes, dos verbos y cuatro adjetivos.

e)- Analiza las siguientes oraciones.

Las golosinas existen desde la antigüedad, pero cuando se crearon, tenían su explicación y finalidad.

El origen de muchos dulces surgió ante la necesidad de encontrar métodos para la conservación de alimentos.

f)- Marca con una X

¿Cuál es la intención del texto?

- Entretener al lector
- Informar sobre un tema de actualidad
- Explicar y desarrollar un tema
- Convencer al lector de una idea

g)-Graba un audio leyendo el texto y envíaselo a la seño.

Ciencias Sociales.

- 1) Marca en el mapa que países integran el Mercosur y que países integran la UNASUR.
- 2) Realiza un afiche con un cuadro comparativo entre el Mercosur y la UNASUR.
- 3) Envía la realización de las actividades a través de una foto.

Ciencias Naturales

a)- Lee el siguiente texto.

Todos los seres vivos deben alimentarse para vivir y mantenerse sanos.

Una alimentación sana nos permite tener un buen estado de salud física y mental, ya que favorece el adecuado desarrollo y el buen funcionamiento del cuerpo, y mejora las defensas contra las enfermedades.

a) Realizar un listado con: ¿Qué alimentos consumimos todos los días? Y ¿Cuáles no?

b) Dibuja tu comida favorita y comenta a que grupo de alimento pertenece, es saludable o no.

c) Escribir cuatro ejemplos de alimentos que componen los siguientes grupos.

legumbres	hortalizas	frutas	carnes

d) Marca con una cruz (X) la respuesta correcta:

- Separar los alimentos crudos de los cocidos, esto se recomienda porque:
 - a. pueden variar su sabor.
 - b. pueden haber bacterias que provoquen contaminación.
 - c. no hace falta separarlos.
- Cocinar completamente la carne, pollo, huevos y pescado, esto se recomienda porque:
 - a. su sabor es más agradable si están cocidos.
 - b. se pueden consumir crudos si a la persona le gusta de esa manera.
 - c. se deben cocinar porque pueden tener enfermedades que son eliminadas al ser cocidos.
- Consumir alimentos fuera de su fecha de vencimiento, esto se recomienda porque:
 - a. se pueden descomponer y afectar la salud.
 - b. se pueden consumir si han estado guardados en la heladera aunque hayan vencido.
 - c. su sabor puede haber variado.
- Lavar las frutas, verduras y hortalizas que se consumirán crudas, esto se recomienda porque:
 - a. su sabor es más agradable lavadas.
 - b. Pueden contener productos pesticidas para alejar a los insectos que también pueden dañar nuestra salud.
 - c. Si van a ser cocinadas no hace falta lavarlas.

e)- Subraya VERDADERO o FALSO según corresponda y fundamenta tu respuesta:

- Al preparar alimentos se puede usar agua de cualquier surtidor que esté conectado a la red de agua potable.

VERDADERO

FALSO

- Al cocinar la carne nos aseguramos de eliminar bacterias que pueden causar enfermedades.

VERDADERO FALSO

- Al mantener los alimentos en la heladera, a temperaturas menores a los 5°C nos aseguramos de que se conserven más tiempo en condiciones.

VERDADERO

FALSO