

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN – GRUPO 3

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 hasta que estén doradas.

2. Responde

a) ¿Qué tipo de texto es? Tacha la opción incorrecta.

Texto narrativo

Texto instructivo

3. **Subraya** por lo menos 5 verbos en infinitivo que debe realizar la persona que cocina.

Atención deben terminar en **ar, er o ir**.

Docentes: Rosana Fernández-Eduardo Guerrero- Laila Atencio-Ivana Figueroa -Mirna Carbajal

4. Piensa y completa el siguiente Tutti Frutti.

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

Ciencias Sociales: Pueblos originarios

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

También heredamos algunas comidas tradicionales que aún siguen vigentes.

Para conocer un poco más de los Huarpes realiza las siguientes actividades Dibuja lo siguiente.

1. **Realiza** los siguientes dibujos

- a) Una casa construida por los Huarpes
- b) Las armas que utilizaban
- c) Una artesanía de barro cocida.



pan de patay

2. **Colorea** con lápiz azul la oración que corresponda.

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

Comían choclo asado.

Preparaban chicha.

Preparaban gaseosas.

Amasaban el pan.

Bebían aloja.



humita de choclo

3. Los Huarpes eran tejedores y alfareros, marca con una (X) lo que corresponda



Día Nº 2: Tecnología y Lengua

Tecnología: Recordamos y luego diseñamos (dibujos) en el cuaderno diferentes comidas tradicionales como: pastelitos, empanadas, locro, torta frita, asado, etc.

¿Cuál de las comidas anteriores prefieres?

¿Qué otras comidas tradicionales conoces? Nómbralas.

Lengua:

Docentes: Rosana Fernández-Eduardo Guerrero- Laila Atencio-Ivana Figueroa -Mirna Carbajal

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. Completa el predicado de las siguientes oraciones, usando verbos en **presente**.

Tacha los dos que no correspondan.

Los pastelitos de carne P.V
/-----\
son, serán, eran

La receta P.V
/-----\
fue, será, es

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: Circuito productivo.

Teniendo en cuenta que los Huarpes tuvieron sus cultivos originarios de América, pero con la llegada de los colonos empezaron a traer una diversidad de cultivos que rápidamente fueron adaptados.

Hoy en San Juan, podemos hablar del circuito productivo de las pasas y del aceite de oliva.

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



2. Realiza un dibujo explicativo del circuito productivo de la pasa, teniendo en cuenta las tres etapas de producción elaboración y comercialización.
3. Menciona otra receta en la que se use pasas.
4. Responde: ¿Qué producto se obtiene de la uva?

Día Nº 4: Lengua Sociales

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. Une el párrafo con tema que trata.

Párrafo 1	Clima
Párrafo 2	Departamentos
Párrafo 3	Límites

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.

El departamento que conozco es, me gusta porque

Ciencias Sociales:

1. Lee las siguientes referencias para completar el crucigrama

REFERENCIAS:

1. Nombre de uno de los departamentos de San Juan
2. Quienes recolectaban los frutos que cultivaban.
3. Los Huarpes eran tejedores y
4. Para lanzar sus flechas necesitaban fabricar
5. De acuerdo con la zona que habitaban, hacían sus viviendas de
6. Quien daba las órdenes era el que tenía mayor rango.
7. Los Huarpes además de cazar, cultivar, también frecuentaban el río para.....

1 _ H _ _ _ _ _
2 _ U _ _ _ _ _
3 _ _ _ A _ _ _ _ _
4 _ R _ _
5 P _ _ _ _ _ _
6 _ _ _ _ _ E
7 _ _ S _ _ _ _ _

Día Nº 5: Lengua

Lengua:

1. Redactar un texto instructivo para realizar la receta de los pastelitos teniendo en cuenta cada una de las partes.

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