

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 24  
DE RETROALIMENTACIÓN (2)**

**Escuela:** Cecilio Ávila

**CUE:** 700012000

**Docente:** Roldan Sandra y Luna Gastón

**Docente de especialidad:** Natalia de Sanctis- Pilar Echegaray- María de los Ángeles Vera

**Grado:** Quinto

**Ciclo:** Segundo

**Nivel:** Primario

**Turno:** Mañana y Tarde

**Áreas Curriculares:** Lengua, Ciencias Sociales, Matemática, Educación tecnológica y Educación Musical.

**Título de la Propuesta:** “Cuyo y su producto de oro”

• **Contenidos:**

- **Lengua:** La participación asidua en situaciones de lectura con propósitos diversos (leer para aprender, para hacer, para informarse, para averiguar un dato, para compartir con otros lo leído) de distintos textos presentes en diversos portadores, en variados escenarios y circuitos de lectura (WhatsApp, portales de internet: Google, etc.).
- **Ciencias Sociales:** Los actores sociales y los circuitos productivos que las articulan. Las provincias.
- **Matemática:** Números racionales positivos: Fracciones. Usos en la vida cotidiana para expresar la fracción como la relación entre una parte del todo y el todo. Representación en la recta numérica.
- **Educación Tecnológica:** Reconocimiento, análisis y valoración de las implicancias de la innovación de materiales para la fabricación de objetos de uso cotidiano.
- Reproducción y análisis de actividades de base manual diferenciando las acciones
- **Educación Musical:** La percusión corporal. La ejecución instrumental de objetos sonoros.

**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

- Lee y analiza el texto.
- Localiza la región de Cuyo.
- Identifica los actores intervinientes en cada eslabón de un circuito productivo.
- Analiza los posibles conflictos.
- Calcula y realiza sumas y restas de fracciones de forma correcta.
- Escribe las respuestas a los problemas usando un texto claro y acorde a las situaciones planteadas.

## Escuela Cecilio Ávila\_ Nivel Primario\_Retroalimentación\_Quinto Grado \_Grupo2

- Escribe la fracción correcta analizando los datos presentados.
- Representa la recta numérica respetando los datos presentados de forma correcta.
- Utiliza el propio cuerpo e instrumentos no convencionales como fuente sonora para sus producciones musicales con mayor grado de destreza.
- Participa en propuestas de producción musical de creciente dificultad de manera individual.

**Desafío:** Representa con dibujos o esquemas diferentes productos tecnológicos a partir de un mismo insumo a elección.

### Primera actividad lunes 16 de noviembre: Lengua y Ciencias Sociales

1-Lee el texto.

#### **LOS CIRCUITOS PRODUCTIVOS DE LA REGIÓN DE CUYO.**

Una de las características de esta región es que, para aprovechar los recursos naturales, se necesita la construcción de grandes obras: a lo largo de la historia, fueron construyéndose canales de riego, represas y caminos, que dieron origen a los oasis. La mayoría de los cultivos que se obtienen en la región cuyana se industrializan allí

#### **La producción vitivinícola.**

El cultivo de la vid y la producción de vinos son actividades muy antiguas, impulsadas por la llegada de inmigrantes europeos y por el desarrollo de oasis.

El eslabón agrícola requiere mucho cuidado, ya que la uva es un cultivo delicado. Por ejemplo, es necesario resguardarla del granizo y las heladas. Además, por encontrarse en un área con pocas precipitaciones, necesita riego artificial.

La **etapa agrícola** termina con la vendimia (cosecha), que emplea a gran cantidad de trabajadores temporales, muchos de los cuales llegan desde otras provincias y países limítrofes.

Existen productores pequeños que tienen parcelas chicas y venden las uvas a las bodegas; y otros grandes que tienen sus propias bodegas y campos de cultivos.

El **eslabón industrial** se realiza dentro de la región, en las numerosas bodegas que se encuentran en el área cuyana. Pueden producirse muchas variedades y calidades de vino de acuerdo con el tipo de uva, con la zona donde se cultiva, con el tiempo de estacionamiento y con el control de calidad.

Las grandes bodegas tienden a especializarse en vinos finos y prestan mucha atención a que el control de calidad y envasado se realicen en forma adecuada.

El **eslabón comercial** depende del tipo de vino. En general, los vinos más finos son los más caros, y varios de ellos se exportan. Muchas de las grandes bodegas realizan todo el circuito: elaboran, fraccionan y distribuyen el producto. En cambio se, la mayor parte de los

vinos comunes se vende en la Argentina y en países limítrofes a través de comercios mayoristas.

**Cambios recientes en el circuito cuyano.**

En las últimas décadas aumentó la venta de vinos finos al exterior. Los vinos para exportar deben ser muy buena calidad, ya que en los países de destino se realizan controles muy estrictos. Por eso, las empresas debieron invertir en tecnología y utilizar nuevas especies de vid (cepas). En algunos casos, compraron campos y se dedicaron a cultivar ellas mismas los tipos de uvas que necesitaban. Además, se instalaron en la zona de grandes empresas extranjeras. Esto provocó que varios pequeños productores del lugar se quedaran sin trabajo, porque no pudieron hacer las inversiones necesarias para acceder a las nuevas tecnologías.

**OTROS PRODUCTOS DE LA REGIÓN**

Los productos que quedaron fuera del negocio vitivinícola comenzaron a buscar otras actividades. Los que pudieron quedarse en la zona de los oasis comenzaron a cultivar hortalizas, como el tomate, que se vende fresco, pero también se industrializa para elaborar conservas. Otros comenzaron a dedicarse al cultivo de olivos, de los que se obtienen aceitunas y se fabrica aceite de oliva en industrias de la región.

Los productores que vendieron sus campos se alejaron de los oasis. En el resto de la región, el suelo no es muy fértil, llueve poco y es más costoso regar. Por eso, muchos se dedicaron a los cultivos, como la papa, el ajo y la cebolla. Estos productos se destinan al consumo directo y una pequeña parte a la producción industrial; por ejemplo, se fabrica pasta de ajo y puré de cebolla.



Plantación de olivos



Plantación de cebolla

2-Responde.

- a)-¿Qué características naturales tiene la región de Cuyo?
- b)-¿Cómo se originan los oasis en esta región?
- c) ¿Por qué varios productores se quedaron sin trabajo?

d) ¿Cuáles son los cultivos que se desarrollan en la región de Cuyo?

**Segunda actividad martes 17 de noviembre: Ciencias Sociales.**

1-En un mapa de Argentina marca la región de Cuyo.



2-De acuerdo a lo leído completa el cuadro con la actividad que se realiza en cada eslabón.

agrícola	industrial	comercial

### **EL CULTIVO DE LA VID**

La vid es el cultivo más destacado en la provincia, concentrada en el valle de Tulum, crece en espalderas o parral; para recibir mejor los rayos solares, las plantaciones o hileras se orientan de norte a sur; los frutos logran sabores predilectos y su comercialización se ve favorecida del dentro y fuera del país.

El viñatero, después de la vendimia abona y prepara la tierra por lo menos cuatro aradas, luego poda y despampana, limpia de malezas y está atento a los turnos de riego, también desinfecta azufrando la planta.

El cultivo de la vid se inició en Asia, luego se conoció en Europa. Con el descubrimiento de América se introdujeron cepas en el Río de la Plata, Chile y Perú.

La zona de Cuyo fue una de las más indicadas para su desarrollo, producción de uvas y elaboración de vinos

Las uvas finas para vinificar son Chenin, Riesling, Chardonna y Merlot, Cabernet Sauvignon, Lambrusco y Sauvignon.



3-Explica cómo prepara el viñatero la vid.

4-Nombra las distintas variedades de uva.

5- Investiga que actores intervienen en cada eslabón.

6-Enumera los pasos del circuito productivo del vino.

- En los camiones llevan las uvas hasta el lagar.

-El campo se prepara para la próxima cosecha del vino.

-En las tiendas especializadas y en los supermercados podemos comprar el vino embotellado.

-En los lagares las uvas se trituran y el líquido obtenido se guarda en barriles.

-En las bodegas, los barriles están a temperatura adecuada y pasado el tiempo de crianza el caldo obtenido de la uva se convierte en vino, el cual se embotella.

-Los vendimiadores recogen las uvas cuando están maduras.

7-Dibuja cada uno de los eslabones.

8-Mediante dibujos o esquemas expone en forma virtual a tu docente.

**Tercera actividad miércoles 18 de noviembre: Matemática**

1) De acuerdo a lo trabajado responda.

En San Juan se exporta gran cantidad de vinos a granel, supongamos que:

a- Buenos Aires pide  $\frac{3}{7}$  y Catamarca  $\frac{2}{7}$ . ¿Cuánto queda para el consumo interno?

b- El segundo trimestre se vendió  $\frac{4}{6}$ , mientras que en el primer trimestre se vendió  $2\frac{2}{6}$  más que el segundo. ¿Cuánto se vendió en el primer trimestre? ¿Qué trimestre se vendió más?

2) Escriba qué parte del año representa cada uno de los siguientes términos: bimestre, trimestre, cuatrimestre, semestre. Recuerde que el año trae 12 meses.

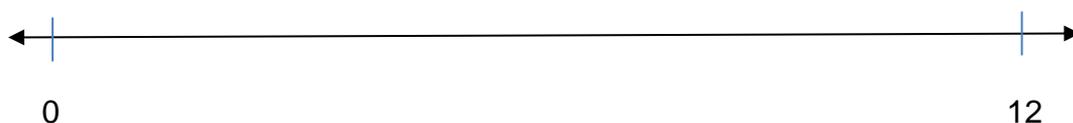
Bimestre:  $\frac{\square}{\square}$

Cuatrimestre:  $\frac{\square}{\square}$

Trimestre:  $\frac{\square}{\square}$

Semestre:  $\frac{\square}{\square}$

3) Ubica las fracciones del punto anterior en la recta numérica.



**Cuarta actividad jueves 19 de noviembre: Educación Tecnológica.**

A partir de la lectura del texto circuitos productivos de la región de cuyo responde

A) ¿En cuántos eslabones se divide la producción? Nombrarlos.

B) ¿Qué tipo de producciones es? marca con una cruz la opción correcta. Justifica tu respuesta

Industrial

artesanal

C) sí imaginamos que estamos en una bodega observando cómo funcionan las diferentes máquinas ¿Qué servicios utilizarían? ¿Cómo serían esas máquinas simples o complejas? ¿Por qué?

E) investiga qué otros dos bienes se pueden realizar a partir del uso de la uva.

**Quinta actividad viernes 20 de noviembre: Educación Musical.**

Actividades:

- Mirar el video “Ritmo con vasos” Girls like you
- Buscar dos vasos de plástico.
- Practicar varias veces la actividad propuesta de percusión con vasos siguiendo el ritmo de la canción.

Una vez practicado grabar y enviar video de la propuesta de ritmo.

Director: María Antonia Herrera

Docentes: Roldan Sandra, Luna Gastón