

**GUÍA PEDAGÓGICA N°20 DE RETROALIMENTACIÓN**Escuela: Amable Jones

CUE: 700025600

Docente/s: María Verónica Jofré, Flavia Sánchez, Noelia Silva.Grado: 6° A, B Y CTurno: Mañana y TardeGrupo: 2Área/s: Lengua - Matemática

Título de la propuesta: “**Serás capaz de lograr lo que sea, si tu entusiasmo no tiene límites**”

**Contenidos:** **Lengua:** La comprensión y la producción oral y escrita de textos. Verbos. **Matemática:** Suma, resta, multiplicación y división por dos cifras. Situaciones problemáticas. **Ciencias Sociales:** Clima de Argentina. **Ciencias Naturales:** Alimentación. **Formación Ética y Ciudadana:** Emociones

**Indicadores de evaluación para la nivelación:** **Lengua:** Produce distintos tipos de textos coherentes y cohesivos respetando formato y consignas. Identifica los tiempos verbales: pasado, presente y futuro. **Matemática:** Resuelve situaciones de la vida cotidiana utilizando correctamente las cuatro operaciones básicas. **Ciencias Sociales:** Aplica a nuevas situaciones, las características del clima de nuestra provincia. **Ciencias Naturales:** Diferencia nutrientes de alimentos. **Formación Ética y Ciudadana:** Identifica las emociones que siente.

Desafío: Armar un recetario con las cinco mejores recetas de mi familia.

Tiempo: Desde el 09/11 Hasta el 11/11 del 2020

**❖ Actividades**

Lee atentamente el texto con el que trabajaremos.

La receta de Elisa

Elisa, la panadera del barrio, es la mejor amiga de mi mamá. El sábado vino a casa a visitarnos y le pedí la receta del turrón de avena, ella se puso muy contenta por mi interés, ya que es su receta preferida.

Me pasó los ingredientes y cantidades que se necesitan y siempre los elabora por mayor, por ello, la receta es para realizar 12 turrónes de 12 porciones cada uno.

Me contó cuáles son los ingredientes necesarios para realizarla: 12 paquetes de manteca (200g cada uno) ,36 tazas de avena (100g cada taza) ,36 tazas de azúcar (200g cada taza), 12 tazas de cacao en polvo (200g cada taza), 6000g de dulce de leche y 36 paquetes de galletas de agua (150g cada paquete).

Por otro lado, me enseñó el paso a paso para poder prepararla. Primero se debe **derretir** la manteca con el azúcar en una olla, luego **agregar** la avena, el cacao y el dulce de leche. **Cocinar** por cinco minutos, sin dejar de revolver lentamente.

En un molde, **colocar** una capa de galletas de agua y otra de la mezcla anterior.

**Repetir** el proceso hasta finalizar los paquetes de galletas. **Terminar** con una capa de la mezcla. **Llevar** al freezer una hora aproximadamente, o de 3 a 4 horas en la heladera, después de transcurrido este tiempo **cortar** en porciones.

Le prometí realizar las cuentas que hagan falta para saber cuáles serían los ingredientes necesarios para realizar un turrón y luego la invitaría a mi casa para probar esa delicia.

2) Después de leerlo, te propongo que armes el instructivo de la receta.

**Para ello debes tener en cuenta:**

➔ **Coloca el nombre de la receta, la cantidad de turrónes que se va elaborar y cuantas porciones saldrían de cada turrón.**

➔ **La lista de ingredientes con sus respectivas cantidades.**

➔ **Los 8 pasos a seguir. (Te ayudé resaltando en el texto las palabras con las que empieza cada paso)**

3) ¡Juguemos al Tutifruti!

Completa el siguiente cuadro con sustantivos que extraigas del texto, piensa y escribe un adjetivo que empiece con la misma inicial.

LETRA	SUSTANTIVO	ADJETIVO
<b>A</b>		
<b>C</b>		
<b>M</b>		
<b>H</b>		
<b>G</b>		

4) ¡Ahora llegó el momento de armar el recetario!

● Primero deberás preguntar a los miembros de tu familia que te ayudarán, cuáles son sus cinco recetas preferidas.

● Necesitaras los siguientes materiales: cartulina, para realizar las tapas, hojas en blanco, recortes de revistas (si quieres colocar imágenes), marcadores, plasticola, tijera. Puedes reciclar cartulinas que tengas usadas y hojas de cuaderno que te hayan quedado de años anteriores. De esta manera no tendrás que gastar y ayudamos a cuidar nuestro ambiente.

● En la tapa deberás colocar el nombre elegido para el recetario. Ejemplo: "RECETAS DE MI FAMILIA", luego tu nombre y alguna imagen de tu elección.

● Recuerda incluir en el recetario, la receta del turrón de avena.

● Escribe cada receta respetando el formato del instructivo: título, al lado, (puedes incluir el nombre de quien te la enseñó), ingredientes, procedimiento.

¡Ahora manos a la obra!

5) Realiza un dibujo en la tapa de tu recetario.

- 6) Relee el texto y presta atención a las cantidades de cada ingrediente:  
a) Observa la imagen:



- a) ¿Cuántos gramos de ingredientes se necesitan en total para la elaboración de los 12 turrones?  
b) ¿Qué operación utilizaste?  
7) Relee la actividad anterior y resuelve:

¿Cuántos gramos de cada ingrediente necesitaras para elaborar los 12 turrones? ¿Qué operación deberías utilizar? Te ayudo con el primer ingrediente:

**MANTECA:** se necesitan 12 paquetes de 200 g. cada uno:

$$200 \times 12 = 2400g$$

Haz lo mismo con cada uno de los ingredientes.

- 8) Resuelve la siguiente situación problemática:

Si para elaborar 12 turrones, necesitaste esa cantidad, ¿Cuántos gramos de cada ingrediente necesitarás para elaborar un turrón? Te ayudo con el primer ingrediente: se necesitan 2400g de manteca para 12 turrones:

$$2400 : 12 = 200g$$

Haz lo mismo con cada uno de los ingredientes.

►Quizás pensaste resolver las situaciones anteriores de otra manera, si es así, ¿cómo lo hubieras hecho? Explica.

- 9) Reescribe la lista de ingredientes con las cantidades necesarias de cada producto para elaborar un turrón.

Ahora sí, puedes agregar este instructivo con las cantidades exactas a tu recetario.

- 10) Lee el siguiente texto:







“Te ayudo a conocer la historia de los recetarios”

Las recetas pueden transmitirse a lo largo de la historia de los pueblos de generación en generación por tradición oral, o escritas mediante su recopilación en libros de

cocina o recetas culinarias. Este conocimiento compilado forma parte importante de la cultura de un grupo humano, su evolución permite conocer los cambios a los que se ve sometida una cultura. Su empleo en estudios sociológicos y antropológicos, o en historia permite conocer las condiciones culinarias, los gustos, e influencias de un periodo.

11) Pregunta a algunas personas mayores si usaban recetas o cuál era la forma en la que se guiaban para cocinar.

12) Observa la imagen y responde.

	Vitamina A Vitamina D		Hierro, magnesio Selenio, calcio Zinc, fósforo, vitamina E Vitamina B5 y vitamina B6
	Calorías: 399 Kcal. Hidratos de carbono: 99,8 gr. Grasas: 0 gr. Proteínas: 0 gr. Fibra: 0 gr.		Proteína, grasa Carbohidratos 100g. aportan 315 calorías Colesterol.
	Hidratos de carbono y proteínas Magnesio, fósforo, potasio Teobromina, cafeína, antioxidantes		Un paquete contiene: 433 calorías, 8,6g. fibra 70g. carbohidratos, 1,3g. azúcares simples 1533mg. sodio

a) ¿Con estos ingredientes que recetas podrías elaborar?

b- ¿Es lo mismo alimento que nutrientes? (Ayudita: Relee la guía en la que lo aprendiste)

c- ¿Puedes reconocer en esta imagen, los grupos de nutrientes y nombrar cuáles son?

¿Estos son beneficiosos para el crecimiento? ¿Por qué?

13) Observa el siguiente video: (se envía por WhatsApp)

[https://www.youtube.com/watch?v=a2o3j3\\_erFQ&ab\\_channel=ProfraTaniaA.MarquezRodriguez](https://www.youtube.com/watch?v=a2o3j3_erFQ&ab_channel=ProfraTaniaA.MarquezRodriguez)

14) Después de ver el video cuéntame cuál de esas emociones del monstruo de colores sentiste en relación con la tarea realizada en esta guía. Expresa con un dibujo cómo te sentiste, explica por qué.

15) Escribe un texto breve donde expreses tus emociones al realizar el recetario.

¿Con quién lo realizaste? ¿Te resultó difícil?

¿Te gustó conocer las recetas favoritas de tu familia y aprenderlas para luego hacerlas?

**PARA PODER EVALUAR LAS ACTIVIDADES DADAS EN ESTA GUÍA, DEBERÁN MANDAR FOTOS DE TODAS LAS ACTIVIDADES DE CADA ÁREA.**

Directora: Sandra Barrionuevo

Vicedirectora: Isela Valenzuela.