

GUÍA PEDAGÓGICA N° 18 DE RETROALIMENTACIÓN

Grupo 2

Escuela: Martín Gil

CUE: 7000226-00

Docente: Jofré Marcela

Grado: 5°

TURNO: Jornada Completa

Áreas: Lengua – Matemática – Ciencias Sociales – Ciencias Naturales – F.E.y C.

Título de la propuesta: Ponemos en práctica lo aprendido

Contenidos:

Lengua: Lectura comprensiva, trabajo en borrador, reescritura, lectura oral en voz alta.

Verbos tiempo y modo.

Matemática: fracciones, escritura de números fraccionarios, ubicar números fraccionarios en la recta (fracciones equivalentes), representación gráfica de números fraccionarios.

Ciencias Sociales: principales actividades productivas en San Juan.

Ciencias Naturales: El reciclaje, la reutilización y la reducción.

Formación Ética y Ciudadana: Respeto y cuidado del ambiente.

Desafío: Luego de haber elaborado un texto instructivo a partir de una alimentación saludable, compartir la producción a través de audios y fotos en las que se pueda ver al alumno elaborando su propia receta.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

Explica oralmente el contenido de los textos.

Identifica el tipo de texto y su propósito.

Lee y comprende el texto.

Se expresa oralmente de forma coherente y clara.

Muestra interés por expresarse oralmente con pronunciación y entonación adecuada.

Se expresa de forma escrita utilizando los espacios, mayúsculas, de forma adecuada.

Escribe de forma clara y coherente.

Comprende la necesidad de llevar a cabo una dieta equilibrada.

Valora la necesidad de respetar y proteger a los seres vivo y el medio ambiente para mejorar nuestra calidad de vida.

Practica hábitos como reciclar, reducir, reutilizar para cuidar el medio que nos rodea.

Reconoce, lee, escribe y sabe ubicar estas fracciones en la recta numérica.

Reconoce el numerador y el denominador en una fracción.

EL TEXTO INSTRUCTIVO.

📌 Lee el siguiente texto.

Papilla de verduras

Ingredientes: Medio calabacín, una zanahoria, un puerro, 200 gr. de patata, 200 gr. de judías verdes, un litro de agua, aceite de oliva.

Preparación: Poner al fuego una olla con agua y cuando empiece a hervir introducir los ingredientes previamente lavados y troceados, después de 20 minutos, retirar.

Dependiendo de la edad del niño se le puede añadir 100 gr. de carne (pollo, ternera) o pescado (rape, merluza, lenguado...)

Passar todo por la batidora o chafar con el tenedor.

Antes de servir se le puede poner un poco de aceite de oliva.

1



3



2



4



5



6



→ ¿A quién va dirigido este texto instructivo? ¿Con qué intención lo habrá escrito el autor?

→ ¿Para qué serán las imágenes que están anexas al texto? ¿Por qué las agrega el autor del texto?

✚ TRABAJAMOS CON FRACCIONES.

→ En texto uno de los ingredientes es Medio calabacín: Como sería expresado en fracción, marca la opción correcta.

$\frac{1}{2}$ $\frac{2}{2}$ $\frac{1}{4}$

→ Recuerda cómo debemos hacer para ubicar fracciones en la recta y ubica los siguientes números.

$\frac{2}{4}$ - $\frac{3}{4}$ - $\frac{5}{4}$ - $\frac{8}{4}$

Recuerda el borrador de texto instructivo que dejamos preparado la clase anterior, corrígelo, recuerda todo lo visto, que sea claro, uso de mayúsculas, que tenga cada una de sus partes, que no tenga errores y pásalo en limpio.

✚ TRABAJAMOS CON VERBOS TIEMPO Y MODOS.

Extrae del texto los verbos que encuentres y di en que tiempo y modo se encuentra.

✚ ACTIVIDADES PRODUCTIVAS.

Para poder obtener los vegetales para la receta presentadas necesitamos primero sembrar y cosechar esas verduras. ¿Qué actividad productiva se encarga de este proceso? ¿Y dónde se realiza, en la ciudad o en el campo?

.....
.....



→ Observa la imagen.

Enuméralas y di en que consiste cada una de ellas. Los relatos debes hacerlos en tu cuaderno para tener suficiente espacio para trabajar.

✚ RECICLAR, REUTILIZAR Y REDUCIR.



Teniendo en cuenta la información que me brinda la imagen sobre cómo reducir, reciclar, reutilizar completa el cuadro.



→ En casa, en nuestra cocina podemos encontrar muchos elementos que se pueden reciclar, reutilizar, por ejemplo, la cascara de los alimentos que mamá utiliza para elaborar diferentes comidas ¿Consúltale a mamá si ella recicla esas cascara o si las reutiliza? ¿qué hace con ellas? ¿Por qué será importante reciclar materiales en todos los ámbitos? Toma nota de sus respuestas.

→ EL RESPETO Y EL CUIDADO DE NUESTRO PLANETA.

Define estos dos conceptos con tus palabras.

Respeto.....

.....

Cuidado del ambiente:

.....

.....

¿Por qué es importante cuidar de nuestro planeta, del ambiente en el que vivimos? Teniendo en cuenta esta pregunta redacta una reflexión sobre la importancia del cuidado de nuestro planeta. Comparte la producción con la seño mediante un audio que deben enviarle.

.....

.....

.....

.....

🚑 NUESTRO SISTEMA RESPIRATORIO.

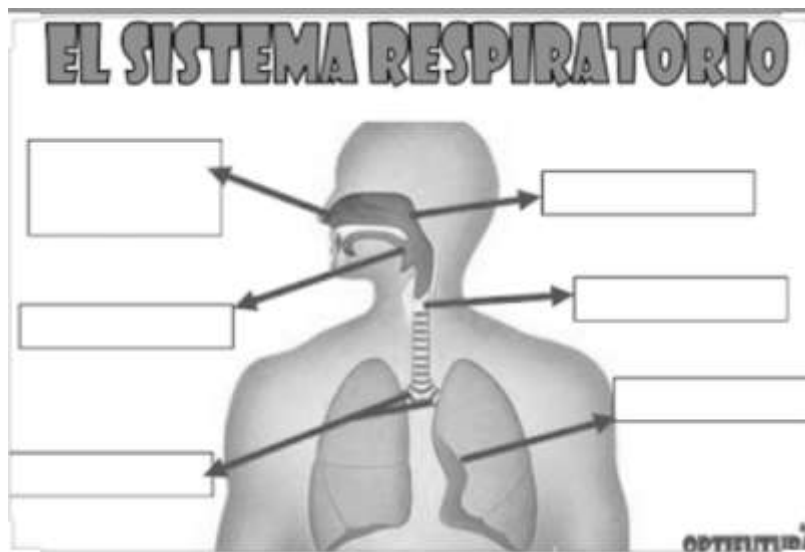
→ Contesta la siguiente pregunta:

¿Crees que la alimentación que consumimos tiene influencia en el buen funcionamiento de nuestro sistema respiratorio, o no tiene nada que ver?

.....

.....

→ Completa con el nombre de cada órgano.



Una vez elaborado la producción definitiva del texto instructivo, ponemos manos a la obra, debes en familia, elaborar la receta de la comida saludable que elegiste, para la cual.

Relata en audios cada paso que vas a seguir y además saca foto de cada uno de los pasos para luego armar un video y competir tu producción.

Puedes pedir constantemente la ayuda de la seño si hay algo que no comprendas.

Directora: Cristina Alicia Benegas.