

Escuela “Gabriela Mistral”-6° grado. Nivel Primario-Áreas integradas

GUÍA PEDAGÓGICA N° 19 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: Gabriela Mistral

CUE 700021-00

Docentes: Karina Vera, Alejandra De la Fuente.

Grado: 6°

Turno: Mañana

Áreas: Lengua, Matemática, Ciencias Sociales.

Título de la propuesta: “Nuestra última misión”

Contenidos:

Lengua: La producción, con la colaboración de sus padres o de manera autónoma de exposiciones individuales referidas a contenidos estudiados a partir de la lectura de varios textos. La participación asidua en situaciones de lectura con propósitos diversos (leer para informarse, para averiguar un dato, para compartir con otros lo leído) de distintos textos presentes en diversos portadores. Reflexión a través de la identificación de: Adjetivos calificativos para caracterizar el sustantivo. Reglas de puntuación y de la ortografía correspondiente al vocabulario de uso.

Matemática: Operaciones con números naturales: Suma, resta, multiplicación y división de números naturales. Estrategias de cálculo. Cálculo algorítmico; exacto de sumas, restas, multiplicaciones y divisiones.

Ciencias Sociales: Recursos naturales. Áreas protegidas de nuestra provincia.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Resuelve situaciones con distintos significados que involucran sumar, restar, multiplicar y/o dividir números naturales.
- Utiliza distintos procedimientos y evalúa la racionalidad del resultado obtenido.
- Busca, localiza, selecciona y resume información.
- Organiza la información teniendo en cuenta el propósito del texto (apelar, convencer).
- Reconoce los recursos naturales de la provincia y los utiliza para realizar un texto descriptivo.
- Utiliza la creatividad para proporcionar una solución a la situación presentada.
- Lee un texto descriptivo utilizando un adecuado tono de voz, prestando atención a los signos de puntuación empleados y comprendiendo lo que se está leyendo.

En estos últimos días en nuestra provincia se habilitó el turismo interno, que le permitirá a los sanjuaninos visitar distintos destinos turísticos de nuestra provincia.

El propietario de un local gastronómico situado en la Quebrada de Zonda decidió proponer a los turistas un nuevo servicio, que incluye platos típicos de San Juan y las recomendaciones para que visiten los lugares naturales más asombrosos en la Quebrada de Zonda.

Docentes: Karina Vera, Alejandra De La Fuente

iTú puedes!



Escuela “Gabriela Mistral”-6° grado. Nivel Primario-Áreas integradas

Por ello en esta guía tendrás la misión de resolver el siguiente desafío:

Diseñar una nueva alternativa de carta-menú gastronómica para el uso interno de un restaurante turístico.

Para comprender mejor qué es una carta gastronómica te invito a observar el siguiente video <https://youtu.be/GeipqEJY-24>

ATENCIÓN: Todas las actividades deben ser resueltas en el cuaderno de Matemática y luego enviar las imágenes de todas las tareas al correo gmistral067@gmail.com



Tarea N°1 (Lunes 16 de noviembre) Título: “Menús que enseñan”

El local gastronómico llamado “SAN JUAN A LA MESA”, situado en el corazón de la quebrada, desea conquistar a los visitantes con importantes descuentos en sus platos típicos. Al local llegaron diferentes familias y contingentes turísticos de distintos lugares de San Juan a degustar las comidas típicas.

1-Observa con atención los diferentes menús.

SUGERENCIAS

RESTAURANTE

San Juan a la Mesa

Menú N° 1
Entrada: Humita
Plato principal: Punta de Espalda a la llama.
Guarnición: Papas Fritas
Postre: Dulce de membrillo con queso.
Para 1 persona + 2 complementos(1 L de vino Syrah + 1 gaseosa 1/2 = \$2.090
Para 2 personas + 3 complementos(1 L de vino Syrah + 2 gaseosas 1/2 = \$2.950



Menú N° 2
Entrada: Niño envuelto en hoja de parra.
Plato principal: Puchero criollo.
Postre: Flan casero
Para 1 persona + 2 complementos(1 L de vino Syrah + 1 gaseosa 1/2 = \$1.450
Para 2 personas + 3 complementos(1 L de vino Syrah + 2 gaseosas 1/2 = \$1.950



Menú N° 3
Entrada: Tomaticán
Plato principal: Conejo a la cacerola.
Postre: Budin de dulce de alcajota y nuez.
Para 1 persona + 2 complementos(1 L de vino Syrah + 1 gaseosa 1/2 = \$1.555
Para 2 personas + 3 complementos(1 L de vino Syrah + 2 gaseosas 1/2 = \$2.050



Aquí usted come como un rey y paga como un amigo.

Escuela “Gabriela Mistral”-6° grado. Nivel Primario-Áreas integradas

¡Listo! Resuelve las situaciones problemáticas.



a) El contingente donde viene Ariel está formada por 13 integrantes y eligieron el menú N°1 y quieren gastar la menor cantidad de dinero posible ¿Cómo pueden organizar la opción? ¿Cuánto dinero gastaron?

b) Pablo, su papá, mamá, abuela, tía y 14 personas más entre primos y amigos disponen de \$29.000 y optaron por el menú N° 2 ¿Les alcanza para pagar? ¿Les dieron vuelto? ¿Cuánto?

c) Maira y sus 11 compañeras de danza optaron por el menú N° 3 y quieren repartir lo que gastaron en partes iguales. ¿Cuánto deberá pagar cada uno?

2-Si tuvieses que elegir un menú para tu familia, por cuál optarías. Elige un menú y calcula cuánto gastarías según la cantidad de integrantes que hay en tu familia o te gustaría invitar.

No olvides incluirte en el conteo.

Recuerda que la señorita necesita observar las estrategias que utilizaste para resolver. Como así también el paso a paso que seguiste en los cálculos y las respuestas. Por ello resuelve en el cuaderno y envía la foto al correo.



Tarea N°2 (Martes 17 de noviembre) Título: “Más allá de un menú”

Ahora, imagina ese momento donde el mesero se acerca a la mesa de las familias a ofrecer los diferentes menús.



1- Luego, te invito a producir una presentación oral en que cada mesero deberá explicar a los visitantes, contando las características de los lugares y la belleza de los recursos naturales que hay en la quebrada. Ingresá al siguiente link y podrás ver las características del lugar.

<https://youtu.be/ckQzrfnh-x0>

También puedes leer los anexos que te enviará la señorita con la información turística extraída del sitio web de “San Juan turismo”.

2-Después de ver el video y leer la información anexada llegó el momento de escribir el relato que describirá las características del lugar que podrán visitar los turistas y que será la presentación del mesero.

Comienza a resolver el desafío.

MANOS A LA ESCRITURA (Escribe el texto descriptivo que utilizarás a modo de presentación de la carta gastronómica que recibirán los turistas)

•En primer lugar cada mesero deberá presentarse y dar la bienvenida al restaurante “SAN JUAN A LA MESA”.

•Comenzar el discurso contando las características y las bellezas de los paisajes que podrán visitar, no olvides utilizar adjetivos calificativos para describir los lugares, los

Escuela “Gabriela Mistral”-6° grado. Nivel Primario-Áreas integradas

recursos naturales, la flora, la fauna y todo lo que veas importante para dar a conocer de ese lugar.

- Controla la ortografía utilizada en el texto, el uso de las comas para separar enumeraciones, los puntos para dar fin a los párrafos, las mayúsculas para nombrar sustantivos propios, etc.
- Ensaya la lectura con alguien de tu familia suponiendo que ellos son los turistas y tú el mesero encargado de darles la bienvenida.
- Pídele ayuda para controlar el tono de voz, la forma en que dices las palabras, las pausas necesarias.
- Graba un audio con toda la presentación para enviarle a la señorita, el cual servirá como evidencia de lectura oral (Deberás enviar el audio al correo gmistral067@gmail.com)

Tarea N° 3 (Miércoles 18 de noviembre)

Título: “Ampliar la carta menú”



Avanza en el desarrollo del desafío.

Recuerda que la finalidad del restaurante de comida es vender sus productos y, si pueden hacerlo en grandes cantidades, es mejor.

1-El dueño del restaurante desea incorporar al menú de comidas típicas los postres tradicionales del departamento. Deberás investigar 3 opciones de postres característicos de San Juan para incorporar a la carta menú. Utiliza el buscador seguro para investigar, no te olvides de tomar nota.



2-Una vez que hayas decidido las 3 opciones de postres que agregarás a la carta, ten en cuenta estas sugerencias para calcular el costo de cada postre.



-Para la primera opción de postre que elegiste, calcula su valor teniendo en cuenta que si comen 5 postres y pagan de contado, se le resta el valor de medio postre.

-Para la segunda opción de postre, calcula su valor sabiendo que si piden 3 postres iguales, pagan el valor de 2 postres.

-Para la tercera opción que elegiste, calcula su valor según la cantidad de personas y el medio de pago, o sea, si consumen 6 postres y pagan con tarjeta de crédito deben pagar un adicional equivalente al valor de un postre más.

Tarea N° 4 (Jueves 19 de noviembre)

Título: “Una carta con muchos menús”

Escuela “Gabriela Mistral”-6° grado. Nivel Primario-Áreas integradas

¡Continúa con el diseño de tu carta!

Diseñas las otras 2 partes de la carta que se unirá a la carta del comienzo. (Sección sugerencias “San Juan a la Mesa”)



1-En esta oportunidad el dueño del restaurante desea incorporar ofertas tentadoras de platos típicos. Por ello, **deberás investigar 3 comidas típicas** del departamento para incorporar a la carta menú. Recuerda utilizar el buscador seguro para tus investigaciones.



2-Una vez que hayas decidido qué comidas vas a incorporar a la carta, ten en cuenta estas consignas para calcular los costos de las comidas típicas.

-Incluye un combo:

-Mantén cerca del tuyo el menú inicial para poder hacer los cálculos necesarios.

a) Si visitan el restaurante los días miércoles, los contingentes de 7 personas o más y pagan en efectivo reciben un descuento en la mitad del valor a pagar.

b) Si visitan el local los días sábados, el costo de 4 almuerzos dobles, reciben un descuento de la cuarta parte de su valor.

c) Si entre los comensales vienen 2 niños, al segundo se le descuenta el valor de la gaseosa de $\frac{1}{2}$ L.

No olvides colocar en cada combo el valor de cada opción.

3- Describe los ingredientes principales de las comidas que seleccionaste.

4- Selecciona las imágenes que consideres más representativas, como sabes, una imagen vale más que mil palabras.

¡Manos a la obra!

Revisa el borrador de los diseños que elaboraste.

Un buen diseño de la carta junto con una buena estructura son dos factores importantes. Por eso es necesario que selecciones una

letra clara y de buen tamaño, un diseño de colores claros, amable de leer. Las imágenes que sean representativas de los menús.

•Investiga qué colores son más apropiados para producir el efecto esperado.

- Determina las secciones de:
 - Las ofertas
 - Sugerencias
 - Postres



Escuela "Gabriela Mistral"-6° grado. Nivel Primario-Áreas integradas

- Elabora un logo para colocar a la carta.
- La forma de la carta puede ser un tríptico.
- No olvides poner énfasis en lo que quieres transmitir y la importancia de fomentar nuestra cultura.
- Una vez que comprobaste que no hay errores en la escritura escribe la versión final de la carta.
- Según la forma y el medio que elijas para enviar tu carta, puedes acondicionar un sector de tu casa para crear un ambiente representativo de la situación (una mesa del restaurante) y asumir el rol del mesero donde deberás proponer la carta que creaste.
- Ensayá la situación, pídele ayuda a algún familiar para que cumplan el rol de los comensales.

Llegó el momento de mostrar y convencer a los turistas que consuman los productos de nuestra carta gastronómica: Selecciona una de las opciones para enviar la carta que creaste.

¡No olvides!

Enviar a la señorita lo realizado en la actividad que seleccionaste al correo gmistral067@gmail.com



FELICITACIONES POR TODO TU ESFUERZO Y DEDICACIÓN.



¡Misión cumplida!

Directora: Rosana Sirvente.

Vice Directora: Silvia Reinoso.

Docentes: Karina Vera, Alejandra De La Fuente