

Guía Pedagógica N° 23 de Retroalimentación

Grupo N° 2

Escuela Juan Enrique Pestalozzi

CUE: 700016000

Docentes: Cecilia Romero

Flavia Heredia

Grado: 4°

Turno: Mañana

Áreas: Lengua- Matemática- Ciencias Sociales- Ciencias Naturales-Educación Tecnológica- Artes Visuales

Título de la propuesta: “Mi receta preferida “

Contenidos:

- ✚ Lengua: Lectura Comprensiva. Texto Instructivo. Producción.
- ✚ Matemática: Fracciones de uso cotidiano. Representación gráfica. Lectura, escritura y equivalencias. Medidas de peso.
- ✚ Ciencias Sociales: Las costumbres, las creencias y tradiciones familiares y de nuestro país.
- ✚ Ciencias Naturales: Materiales renovables y renovables.
- ✚ Educación Tecnológica y Artes Visuales: “Conocimiento y exploración de diversas maneras de transformar materiales. Procedimientos bi- y tridimensionales: tejido de materiales no convencionales.”

Indicadores de Evaluación para la Nivelación:

- ✚ Responde preguntas textuales, inferenciales y críticas en relación a un texto.
- ✚ Identifica un texto instructivo y reconoce las características del mismo.
- ✚ Escribe un texto instructivo teniendo en cuenta sus características.
- ✚ Usa signos de puntuación al escribir un texto.
- ✚ Reparte una cantidad en partes iguales usando fracciones en situaciones cotidianas.
- ✚ Usa medidas convencionales para medir capacidades o peso.
- ✚ Relaciona la parte y el todo cuando la unidad está dividida en partes iguales.
- ✚ Lee y escribe números fraccionarios.
- ✚ Reconoce medidas convencionales de capacidad y peso.

- ✚ Reconoce costumbres y tradiciones familiares y de nuestro país.
- ✚ Identifica materiales renovables y no renovables.
- ✚ Elabora un producto tecnológico con distintos materiales reciclables.
- ✚ Emplea la técnica de tejido en telar con materiales no convencionales.

Desafío: Producir un texto instructivo de una comida tradicional para compartir con los compañeros mediante el grupo de WhatsApp.

Actividades

1- Lee con atención la siguiente curiosidad.

¿Sabías por qué los cumpleaños se festejaban con una torta y velitas?

Una de las explicaciones de esta tradición se remonta a que en Grecia solo se festejaban los cumpleaños de los varones adultos, en ese festejo se preparaba una torta de harina y miel de forma redonda como ofrenda a Artemisa, diosa griega de la Luna, sobre la torta se colocaban las velitas para representar la luz de la luna. La persona que cumplía años podía pedir un deseo a la diosa quien dejaba saber si era concedido o no apagando las velas mediante la brisa de aire.

Esta curiosidad da cuenta de alguna de las tradiciones que tenemos y forman parte de la familia. Pero...



Cada 10 de Noviembre recordamos el *Día de la Tradición* porque fue el día que nació el escritor José Hernández, un defensor del gaucho y autor del libro “Martín Fierro” que relata en forma de verso la experiencia de un gaucho argentino, su estilo de vida, sus costumbres y su lengua”.

1. Responde teniendo en cuenta lo leído.
 - a) ¿De qué lugar viene la tradición del festejo de cumpleaños y a quiénes se lo hacían?
 - b) ¿Para quién realizaban la ofrenda y qué representaban las velas?

- a) ¿Cómo sabían si el deseo del cumpleaños era concedido o no?
 - b) ¿Te gusta cumplir años? ¿Por qué?
 - c) ¿Cómo festejan los cumpleaños en tu familia?
 - d) ¿En honor a quién recordamos el día de la tradición?
 - e) Nombra algunas tradiciones o costumbres que conozcas de nuestro país o de nuestra provincia.
 - f) Ahora escribe tres tradiciones o costumbres que tengan en tu familia (realización de juegos, comidas, deportes o fiestas).
2. Hablando de tradiciones... ¿Alguna vez prepararon esta rica comida en tu casa?

Pastelitos criollos

Ingredientes

- 24 tapas de pastelitos
- 300 g de dulce de batata o membrillo
- Azúcar impalpable
- Aceite para freír

Preparación

1. Cortar en pequeños cubos el dulce elegido.
2. Colocar en una mesa las tapas de pastelitos y poner en el medio de cada una un cubo de dulce.
3. Mojar los bordes de cada tapa. Cubrirlos con otra tapa y sellarlas bien, dándoles la forma típica.
4. Freír los pastelitos en abundante aceite hasta que tomen un color dorado. Retirarlos del aceite y escurrirlos sobre papel absorbente.
5. Espolvorear los pastelitos con azúcar impalpable y servirlos.



a) Lee atentamente el texto anterior y luego marca la opción correcta con una x

◆ El texto leído es:

un cuento un instructivo una noticia

◆ Porque

Cuenta una historia

Da a conocer un hecho de la actualidad .

Se explica paso a paso lo que hay que hacer

b) Señala con color azul, en la receta de los pastelitos, las partes importantes que forman parte del texto instructivo.

5. Responde:

- a) ¿Es necesario que los pasos estén ordenados en un texto instructivo? ¿Por qué?
- b) ¿Qué medida de peso aparece en el texto? ¿Cuánto le falta para llegar al kg?
- c) Si tuvieras que ponerle una medida al azúcar y al aceite ¿Qué medida le pondrías?

6. Subraya con verde los verbos en infinitivo que aparecen en la receta de los pastelitos.

7. Reescribe las siguientes oraciones utilizando verbos en infinitivo.

- a) Cubrir las con otra tapa y sellarlas bien, dándoles la forma típica.
- b) Retirarlos del aceite y escurrirlos sobre papel absorbente.
- c) Servirlos una vez fríos.

Resolución del Desafío

Escribe un texto instructivo de una comida tradicional de tu familia, no olvides tener en cuenta sus partes y su redacción. Luego compártela en el grupo y con tu seño. ¡Éxitos!.

9. Lee atentamente las siguientes situaciones y resuélvelas.

- ✿ Si prepararas 5 pastelitos para repartir entre vos y tus dos amigos/as. ¿Cómo los repartirías? Dibuja.

Medidas en la cocina

1 Marina debe cortar tiras de papel manteca para colocar en las placas de horno. Tiene una tira de 1 m y cortará tiras de 25 cm. ¿Cuántas tiras puede cortar?

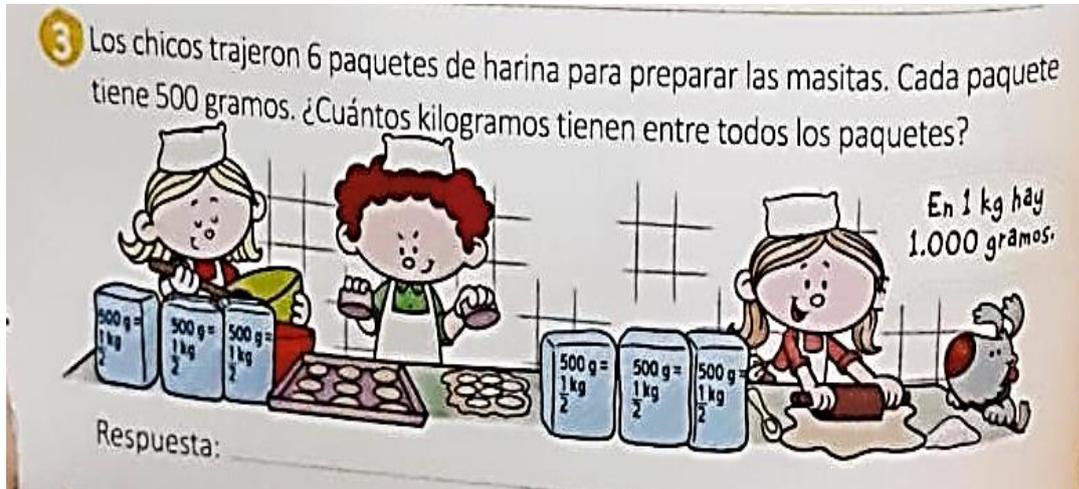
Respuesta: _____

2 Luca dice que $\frac{1}{4}$ metro mide 25 centímetros. ¿Cuántos cuartos metros entran en 1 metro?

Respuesta: _____

1 metro es igual a 100 centímetros.

- Escribe cómo se lee la fracción que menciona Luca y representala gráficamente.
- El papá de Luca trajo 1 kilo de dulce de leche en potes de $\frac{1}{4}$ para rellenar alfajores ¿Cuántos potes trajo? Dibújalos.



- De los $\frac{6}{2}$ que tenían de harina, los chicos usaron solo $\frac{4}{2}$ ¿Qué cantidad de harina les quedó?
- Para ponerle a las masitas, los chicos trajeron de sus casas, chocolate. Juan trajo $\frac{3}{4}$, Luisa $\frac{1}{4}$ y Caro $\frac{6}{4}$ ¿Qué cantidad de chocolate juntaron entre los tres?
- ¿Los chicos juntaron más o menos de 3 Kg de chocolate?

Actividades integradas de Artes Visuales y Educación Tecnológica

Profesoras: Cecilia Heredia – Melina Cerdá

10. Observa la siguiente imagen y responde:



- a) ¿Qué ves en la imagen?
 - b) ¿Qué se confeccionaba con ese objeto?
 - c) ¿Qué materiales se usan para su confección?
- d) ¿Te animas a construir uno sencillo como el de la imagen?
11. Busca materiales que tengas en tu casa y confecciona un telar...Usa tu imaginación combina colores y realiza una muestra. Envía tus evidencias de lo que hiciste.
- a) Buscar en casa distintos materiales que puedas reciclar, bolsas, telas, lanas.
 - b) Recorta las bolsas y telas en tiras finas.

- c) Elabora un pequeño ovillo uniendo las tiras.
- d) Usa el telar elaborado en Educación Tecnológica.
- e) Las instrucciones para tejer son las siguientes.
 - Fijar la punta de la lana en la parte de atrás del telar, luego enrollarla pasando por las ranuras de manera que en el frente queden alineados, una vez terminado pegar la otra punta atrás.
 - Atar la punta del ovillo en la primer hebra de lana, luego pasarlo de manera intercalada (por arriba de la hebra, luego por abajo) hasta el final, una vez terminada la primer fila pasamos a la segunda empezando a la inversa.
 - Repetir el proceso con cuidado de no apretar mucho, si quedan separadas las hileras usar un peine para juntarlas.
 - Una vez terminado atar la punta en la última hebra.



12. Los materiales con los que trabajaste en el telar ¿Son renovables o no renovables?
¿Por qué?

- a) Escribe ejemplos de materiales no renovables y di por qué los consideras así

Directora: Silvia E. Morito

Vice Directora: Mónica R. Viviani