

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN
GRUPO N°1**

Escuela: Provincia de La Rioja

CUE: 7000039-00

Docentes: Verón Mariela, Castro Silvia, Fernández Érica, Olavarría Malena

Grado: 4° A, B, C, D **Turno:** Mañana y Tarde

Áreas: Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Tecnología, Música.

Título de la propuesta: **“LAS TRADICIONES PERSISTEN EN EL TIEMPO”**

CONTENIDOS:

Matemática: Situaciones problemáticas. Operaciones.

Lengua: Producción de manera autónoma. Clasificación de palabras- aspecto semántico. Texto instructivo. Verbos y sustantivos.

Ciencias Naturales: Materiales naturales y manufacturados. Materia prima.

Música: Estilo: música folclórica patrimonio cultural, nacional. Movimiento corporal, libre y pautado. Danza folclórica: chacarera.

Tecnología: Procesos Tecnológicos de Producción Artesanales. Factores Intervinientes en los Procesos Tecnológicos de Producción Artesanales (materiales, medios técnicos)

Indicadores de evaluación para la nivelación: Resuelve las situaciones problemáticas. Lee de forma autónoma. Respeta los momentos de la lectura. Enumera y redacta pasos de un instructivo. Reconoce verbos y sustantivos. Clasifica semánticamente. Identifica materia prima. Interpreta y ejecuta la coreografía pautada tradicional. Identifica auditivamente una chacarera. Identifica que es un proceso de producción artesanal, características y los factores intervinientes. Reconoce los elementos que componen los factores (materiales, medios técnicos) de los procesos tecnológicos de producción artesanales. Participa en las actividades propuestas en forma responsable y comprometida.

Desafío: Realizar una fiesta con tu familia sobre nuestras tradiciones en casa.

ACTIVIDADES: DÍA 1 LENGUA – CIENCIAS NATURALES

1-Lee el siguiente texto “Pastelitos caseros”

INGREDIENTES:

- 4 tazas de harina de trigo.
- ½ taza de margarina
- ½ taza de agua fría
- 2 huevos
- 1 cdita. de polvo de hornear
- ½ cdita de sal



PREPARACIÓN:

1. Unir la harina con polvo de hornear y sal.
2. Agregar la margarina y hacer un arenado con los dedos.
3. Añadir los huevos y el agua. Unir todo muy bien hasta lograr una masa suave.
4. Dejar reposar tapado por 1 hora.
5. Extender con ayuda de un rodillo lo más delgada posible y elaborar los pastelitos.

2- Subraya en el texto, cuatro sustantivos comunes y tres verbos.

Los sustantivos comunes nombran animales, personas u objetos.
Los verbos son palabras que expresan una acción o un estado en un tiempo determinado.



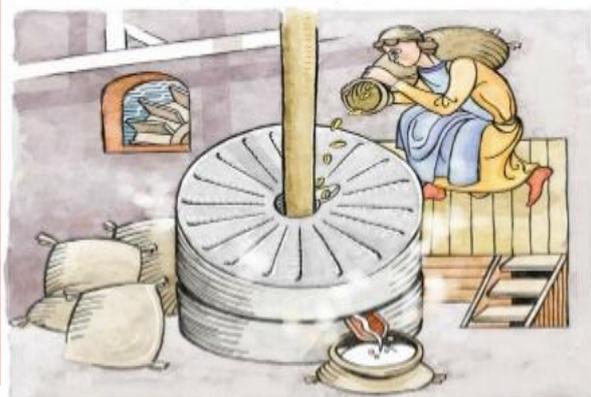
3- En base al texto trabajado, responde.

- a) ¿Cuál es el ingrediente principal para realizar los pastelitos?
- b) ¿De dónde proviene la harina?
- c) ¿Qué otros alimentos se pueden hacer con este material?

4- SABÍAS QUE.....

LA HARINA

Se obtiene por la molienda de los granos entre piedras de molino o ruedas de acero que puede ser impulsada por fuerza animal o por el simple aprovechamiento de las fuerzas naturales: ríos, viento, etc. En la actualidad se muele con maquinaria eléctrica, aunque se venden pequeños molinos.

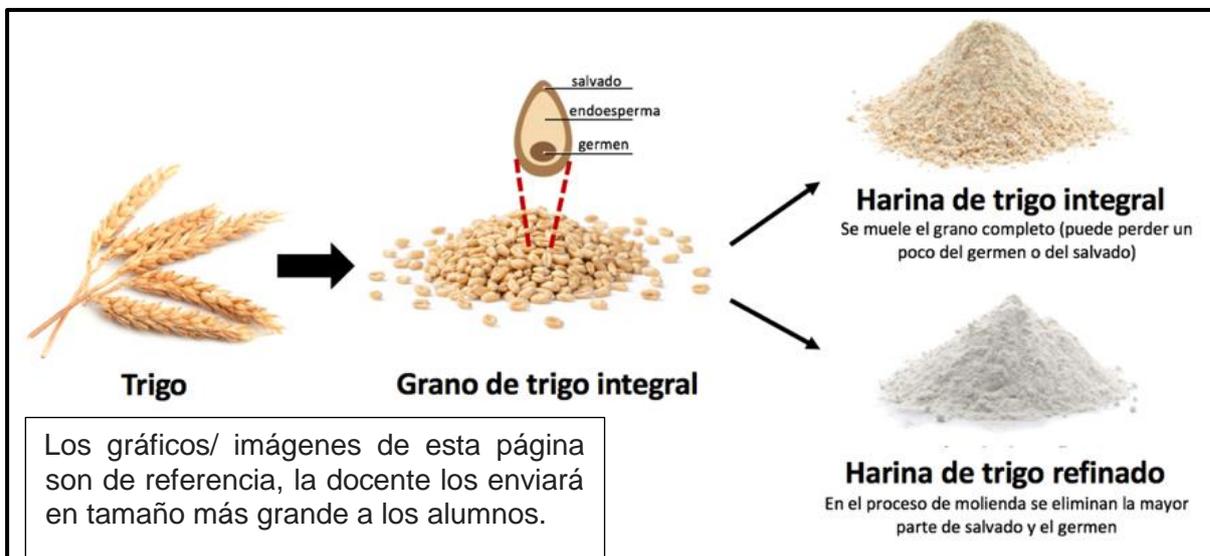


DÍA 2 MATEMÁTICA – CIENCIAS NATURALES - LENGUA

1- Resuelve las siguientes situaciones problemáticas.

- ❖ Mateo y su abuela hicieron 1.000 pastelitos para entregar a cuatro familias ¿Cuántos pastelitos les toco a cada familia?
- ❖ Mateo y su abuela necesitan \$800 pesos para comprar los ingredientes para realizar 1 docena de pastelitos ¿Cuánto dinero necesitan si quieren realizar 5 docenas de pastelitos?

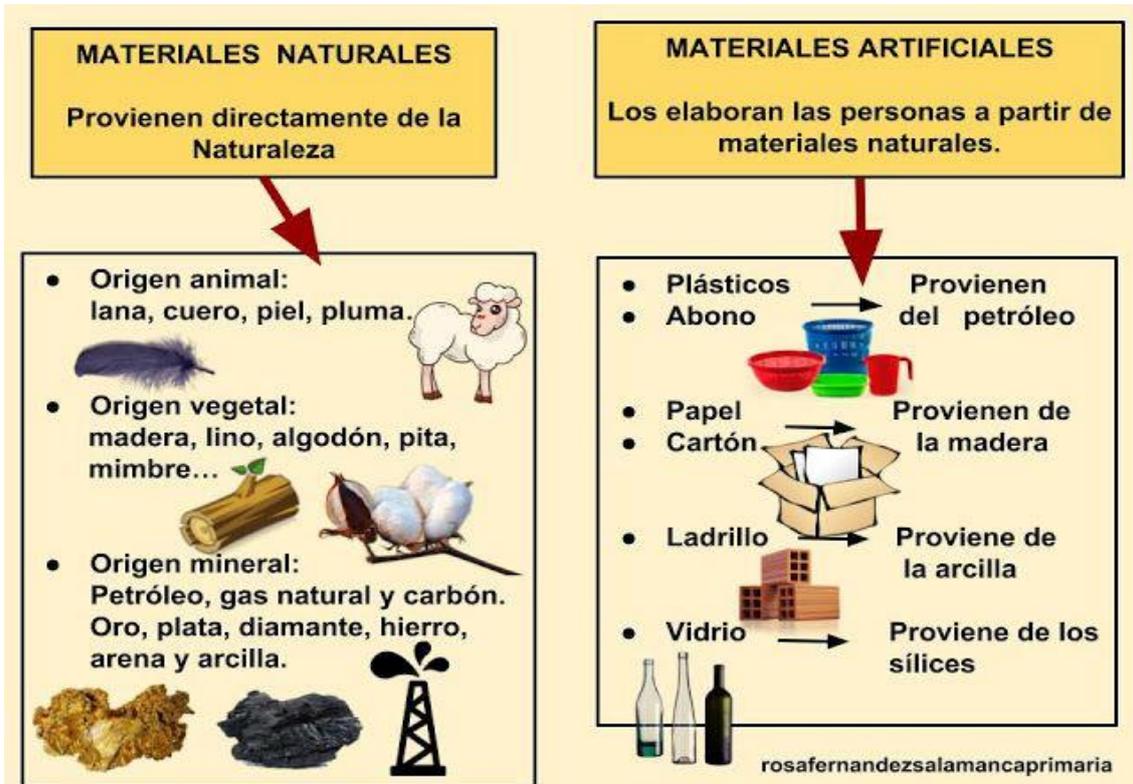
2- Observa la imagen, analiza y escribe cómo se obtiene la harina.



DÍA 3

CIENCIAS NATURALES - LENGUA

1- Observa la imagen.



Sabiendo que la materia prima puede ser de origen vegetal como el trigo, de donde obtenemos la harina o de origen animal, de donde se obtiene la carne... Podemos disfrutar de dos de nuestras comidas tradicionales que nos caracterizan como argentinos, estas son las sopaipillas, los pastelitos y el rico asado.

- 2- Escribe los materiales y los pasos para realizar un rico asado.
- 3- Lee la poesía y completa el siguiente acróstico.



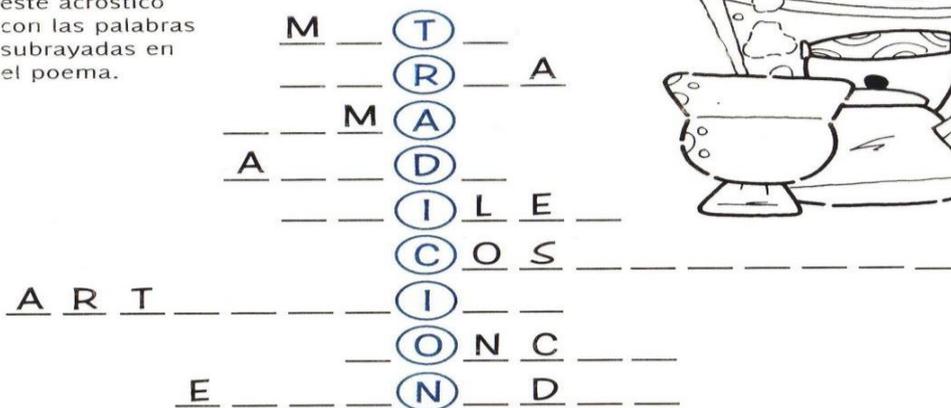
TRADICIONES

Es la memoria de un pueblo,
gran riqueza valorada.
La yerra, la doma, el mate,
poncho, asado y empanadas.

Artesanías, costumbres,
bailes, leyendas, canciones
que nos hacen diferentes...
todo esto es tradiciones.

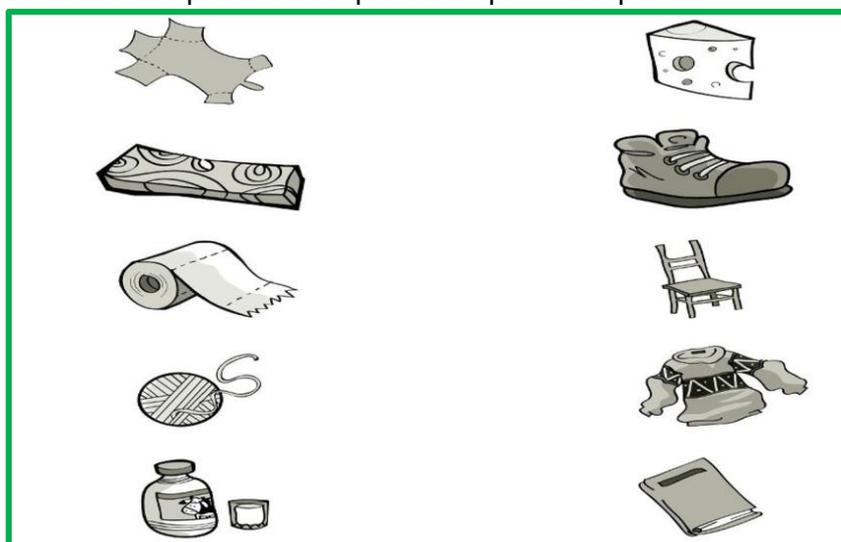


● **Completá** este acróstico con las palabras subrayadas en el poema.



DÍA 4 CIENCIAS NATURALES – MATEMÁTICA - MÚSICA

1- Une cada materia prima con el producto que corresponda.



2- Completa la tabla.

3- Realiza un listado con 7 costumbres tradicionales que aún conservan en tu familia.

4- Observamos el siguiente video que explica la coreografía del gato cuyano.

Link <https://youtu.be/JbsSC-0J0k0>

● Marcamos las figuras en el piso y elegimos a un familiar para ensayar la coreografía

5- Vuelta entera, Giro, Contragiro, Zapateo y zarandeo, Media vuelta, Zap y zar. Giro final

6- Escuchamos el siguiente gato, grabamos y enviamos a la docente un video con la coreografía aprendida:

<https://www.youtube.com/playlist?list=RD56CeXmLLi2A&feature=share&playnext=1>

Seño Carolina 264-445-3966 ¡No dejes de enviarlo porque es la nota final!

✓ Recordamos el desafío: *“Realizar una fiesta con tu familia sobre nuestras tradiciones en casa”*

✓ Completa la tabla

Lee y resuelve

En casa de la vecina de Mateo se realizaron 847 pastelitos y quieren compartirlos con 4 familias de la zona. ¿Qué cantidad le dan a cada? Marca la opción correcta con (X)

121 y sobran 3

221 y sobran 2

211 y sobran 3

LENGUA - TECNOLOGÍA

“DÍA DE FIESTA “



- 1- Junto a tu familia ornamenten su casa para poder festejar nuestras tradiciones. Puedes decorarla con gallardetes hechos con tus propias manos. Observa la imagen y redacta los pasos para poder realizar este hermoso gallardete decorativo.
- 2- Conversa con tu familia sobre las tradiciones familiares, que llevan a cabo en casa y escribe en tu cuaderno una bella historia.

DÍA 5 “CON SABOR A TRADICIÓN”

Personas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pastelitos	2									

El mes de Noviembre es el mes de la tradición donde recordamos aquellas costumbres y tradiciones que se transmiten de generación en generación muchas de ellas están relacionadas con la elaboración de alimentos, por ejemplo: empanadas, Sopaipillas, pastelitos, etc. donde la mayoría de los alimentos son en forma artesanal, es decir son elaborados a mano.

♥ Les propongo que en familia elaboren pastelitos dulces o salados.

♥ **Luego de elaborar los pastelitos expliquen como lo hicieron paso a paso, pueden escribir o diseñar.**

3- Luego de elaborar los pastelitos, expliquen como lo hicieron paso a paso, Investiguen que es un Proceso artesanal y luego respondan: ¿Realizaron los pastelitos en forma artesanal, por qué? (pueden obtener la información de guías anteriores)

4- Diseñen los medios técnicos (Utensilios) que utilizaron para poder elaborar los pastelitos.

Materiales (ingredientes)	Medios técnicos(utensilios, máquinas, herramientas)

5- Para recordar:

Una máquina es un conjunto de partes o piezas unidas que funcionan con energía humana, eléctrica etc. Estas máquinas pueden ser simples con pocas piezas o partes y compuestas con muchas piezas o partes.

6) Observen la siguiente imagen y luego respondan:



¿De qué maquina se trata?, ¿cuál es su nombre? ¿Se podría haber utilizado esta máquina en la elaboración de los pastelitos?

¿Reconoces alguna máquina simple en ella, cuál?

No se olviden de registrar fotográficamente los productos elaborados, luego compartirlas en el grupo de whatsApp de padres del grado; para que puedan observar tu trabajo y tú puedas hacer lo mismo con los de tus compañeros.

Todo será parte de la muestra virtual.

Equipo de conducción: Claudia Reinoso_ Pedro Bicentena_ Edit Martínez