

GUÍA PEDAGÓGICA N°24 RETROALIMENTACIÓN (GRUPO 1)

ESCUELA: Luis Vernet

CUE: 700019700

DOCENTES: Melisa Bonil (inglés) Vanesa Quiroga (Teatro), Beatriz Vergara (Artes Visuales) Eduardo Guevara (computación) Susana Acosta (Tecnología) Myriam vera (Educación Física), Isabel Yvañez (Educación Agropecuaria).

GRADO: 6to **TURNO:** Jornada Completa

ÁREAS: Teatro, Artes visuales, Educación Física, Música, Educación Tecnológica, Computación, Inglés y Educación Agropecuaria.

TÍTULO DE LA PROPUESTA: Resolvemos, jugamos y aprendemos

CONTENIDOS: **TEATRO:** Rol técnico teatral **ARTES VISUALES:** Bidimensión. Elementos de la composición. **EDUCACIÓN FÍSICA:** circuitos psicomotrices **MÚSICA:** Cancionero folclórico. Zamba. **TECNOLOGÍA:** Los productos tecnológicos. Respuesta a las necesidades de las personas. **COMPUTACIÓN:** Unidades de Medidas **INGLÉS:** Colores, números, partes del cuerpo. Aprendo jugando en inglés **AGROPECUARIA:** la mazamorra

INDICADORES PARA LA EVALUACIÓN:

TEATRO: Reconoce y selecciona los elementos de la construcción escénica (sonoros, coreográficos, lumínicos, escenográficos, de vestuario, de maquillaje, y otros.) y sus posibilidades simbólicas en producciones teatrales. **ARTES VISUALES:** Dibuja teniendo en cuenta, proporción, distancia, color. Refleja ideas. **EDUCACIÓN FÍSICA:** Participar en juegos de cooperación y oposición, respetando reglas y funciones. **MÚSICA:** Reconoce la especie folclórica zamba entre otros géneros folclóricos. Realizar el ritmo característico de zamba, cantando. **TECNOLOGÍA:** Diseña un juego. - Construye un juego de fútbol, de mesa. **COMPUTACIÓN:** identifica las diferentes unidades de medida, diferencia dispositivos y capacidades de almacenaje **INGLÉS:** Reconoce los 11 colores (red, blue, yellow, brown, green, pink, black, white, gray, orange, purple. Reconoce los números del 1-20 en inglés. Identifica las partes del cuerpo: legs, arms, head, fingers, body, foot **AGROPECUARIA:** Emplea normas de higiene y seguridad. Identifica los distintos tipos de ingredientes y pasos de la receta. Prepara con mamá la receta ¿conoces la mazamorra?

DESAFÍO: plasmar en un juego lo aprendido en las guías, puedes integrar dos o más materias especiales para crear tu juego.

ACTIVIDADES

TEATRO: “Recordemos que el rol de técnico teatral de un teatro participan de la realización y atención de un espectáculo: maquinistas, utileros, escenógrafos, realizadores, escultores, peluqueros, maquilladores, iluminadores, sonidistas, asistentes, zapateros.”

de pronto con el leopardo) – Ya 1) De acuerdo al siguiente fragmento del diálogo de la obra teatral “El ratón y el leopardo” deberás realizar tu propuesta como rol técnico teatral:

“El ratón y el leopardo”.

Ratón: (Camina por la selva un día soleado; se encuentra me contaron de usted, ¿cómo puede ser que ande asustando a los animales del bosque tan descaradamente?

Leopardo: (El leopardo furioso sale de una cueva oscura y se para delante del ratón) – ¿Y usted quién se cree para venir a cuestionarme con tanta libertad lo que debo hacer o no?

Modelo de presentación de la propuesta para elaborar tu puesta en escena:

Ø Nombre de la obra:

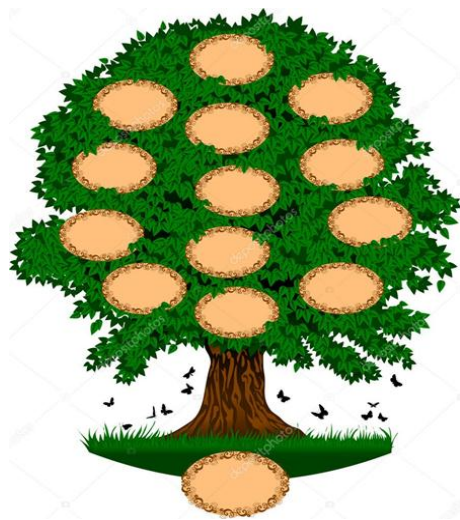
Ø Propuesta escenográfica: (De acuerdo al lugar en que se realiza la escena es la escenografía o decorado que propondrías)

Ø Planta lumínica: (De acuerdo al diálogo ¿Qué colores de luces puedes utilizar para cada momento?)

Ø Vestuario: (Propone la caracterización de cada personaje según su vestuario ¿Con qué materiales lo realizarías? Puedes realizar dibujos de los mismos.

“Importante”: Para evidenciar tu proceso pedagógico de aprendizaje deberás mandar a las docentes registros o evidencias. Puedes enviarlos a través de los siguientes medios de comunicación: vía e-mail, whatsApp y pueden realizarse en formato de videos, fotografías, dibujos.

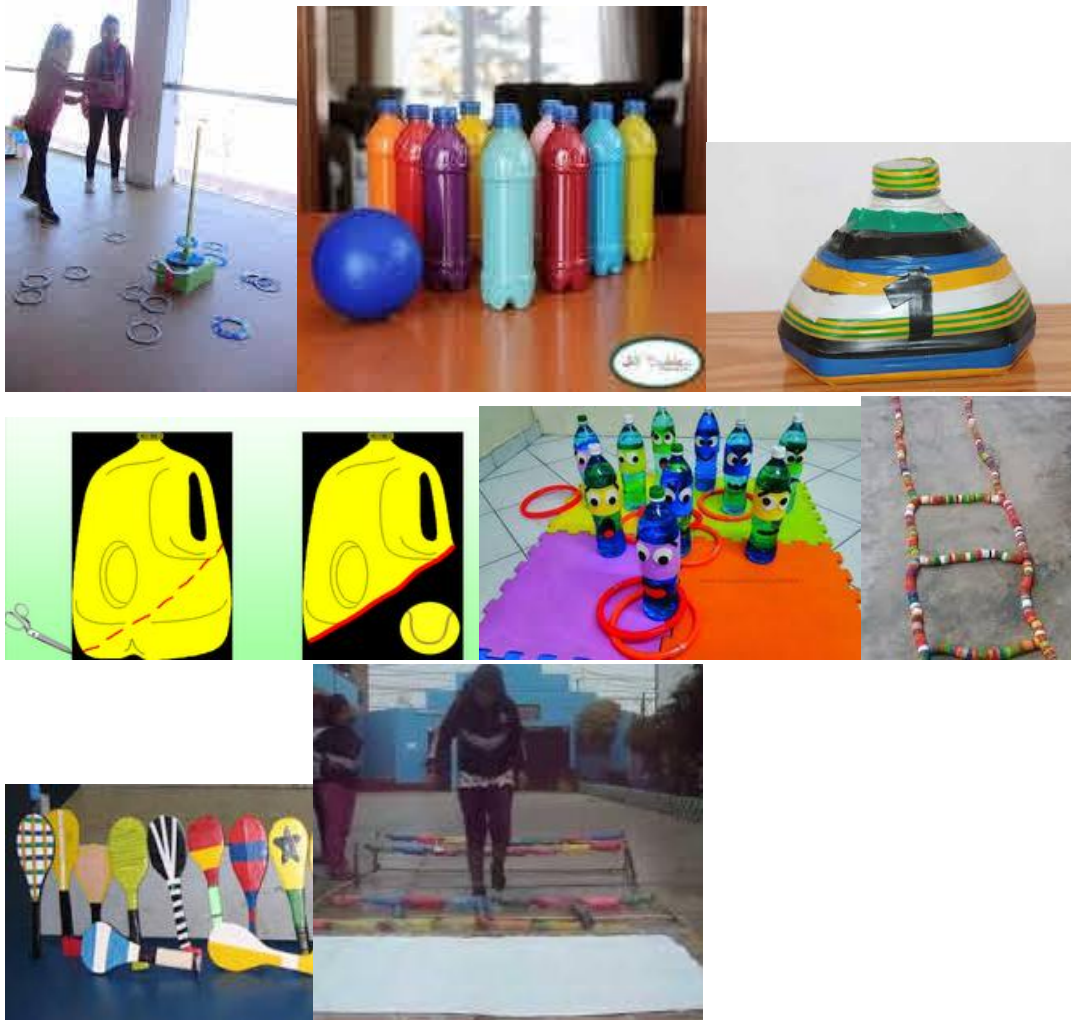
ARTES VISUALES: En una hoja de dibujo, representa una actividad que realizan en tu



familia desde hace mucho tiempo, para eso debes investigar a los integrantes de mayor edad en tu familia. Por ejemplo: si carnean, si cosechan, si tejen, si siembran, las reuniones familiares, bailes tradicionales por la descendencia de la familia, todo lo que realizamos lo aprendemos de alguien, saber si lo siguen haciendo de la misma manera tradicionalmente, recuerda elegir una actividad la que tú quieras y esa dibujarla en la hoja, luego pinta muy prolijo. También debe formar parte del árbol genealógico.

EDUCACIÓN FÍSICA: Busca elementos que puedas utilizar para la confección de un circuito.

Te comparto algunas ideas.



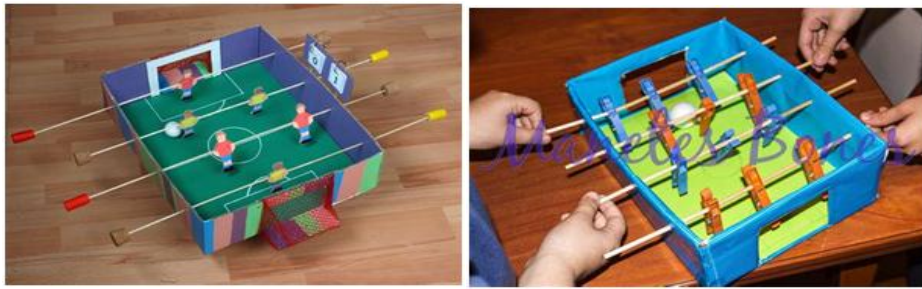
NO OLVIDES ENVIAR REGISTRO FOTOGRÁFICO O DE VIDEOS A TU SEÑO, QUE EVIDENCIEN TUS TAREAS DE EDUCACIÓN FÍSICA EN CASA.

MÚSICA:

- 1- Escuchar con atención, las canciones enviadas al grupo a través de la maestra.
- 2- Copiar las canciones en el cuaderno.
- 3- El paso de la zamba es como caminar solo que se hace una pausa en el segundo paso. Practica escuchando las canciones.
- 4- Descubre la forma de la zamba: Como habrás notado hay una estrofa que se repite después de la segunda estrofa, y al final: es el **estribillo**, donde se resume cuál es el tema central de la canción. También hay cuatro estrofas, con la misma línea melódica: es decir, dos estrofas, estribillo; dos estrofas, estribillo.
- 5- Con palmas o con un instrumento de fabricación casera, ejecuta el ritmo base de la zamba que es: ZAM- BITÁ- CANTÁ. Repite varias veces hasta lograr hacerlo. Luego, junto con la canción.
- 6- Investiga la vestimenta usada para bailar la zamba tanto para el hombre como para la mujer. Dibuja en tu cuaderno.

Docentes: Melisa Bonil, Yanina Marras, Beatriz Vergara, Eduardo Guevara, Susana Acosta, Myriam Vera, Isabel Yvañez.

EDUCACIÓN TECNOLÓGICA: Observa los juegos de mesa de fútbol



Diseña en tu cuaderno el juego de mesa

Realiza el juego elegido de fútbol, buscando en casa los materiales necesarios.

Atención: Recuerda el desafío, debes enviar fotos del diseño y juego construido.

COMPUTACIÓN

1. Repasemos algunas ideas sobre unidades de medidas en la informática accediendo al siguiente link:

<https://youtu.be/bVYDg3Qusbk>

2. Para saber más observa y analiza la siguiente tabla relacionando con lo visto en el video

Unidades de Medidas de Almacenamiento

Medida	Simbología	Equivalencia	Equivalente en Bytes
byte	b	8 bits	1 byte
kilobyte	Kb	1024 bytes	1 024 bytes
megabyte	MB	1024 KB	1 048 576 bytes
gigabyte	GB	1024 MB	1 073 741 824 bytes
terabyte	TB	1024 GB	1 099 511 627 776 bytes
Petabyte	PB	1024 TB	1 125 899 906 842 624 bytes
Exabyte	EB	1024 PB	1 152 921 504 606 846 976 bytes
Zetabyte	ZB	1024 EB	1 180 591 620 717 411 303 424 bytes
Yottabyte	YB	1024 ZB	1 208 925 819 614 629 174 706 176 bytes
Brontobyte	BB	1024 YB	1 237 940 039 285 380 274 899 124 224 bytes
Geopbyte	GB	1024 BB	1 267 650 600 228 229 401 496 703 205 376 bytes

www.tiposdecomputadora.wordpress.com

3. Investiga acerca de las medidas o capacidades de medios de almacenamiento como pendrive, cd, DVD, etc.

4. Toma nota de las diferentes medidas que en estos dispositivos aparecen. (En estas imágenes o los que tengas a tu alcance)



5



Realiza una ficha técnica

INGLÉS

1- Hago clic en los links y repaso los contenidos vistos:

https://www.youtube.com/watch?v=qhOTU8_1Af4&t=85s

https://www.youtube.com/results?search_query=numbers+1-20+dream+english+

<https://www.youtube.com/watch?v=BwHMMZQGFoM>

2- Ahora realiza las siguientes actividades:

<https://agendaweb.org/exercises/vocabulary/colours-colors>

<https://agendaweb.org/exercises/vocabulary/numbers/numbers-20>

<https://www.eslgamesplus.com/body-parts-esl-vocabulary-memory-game/>

EDUCACIÓN AGROPECUARIA



La mazamorra

Es un postre de raíces indígenas elaborado a base de: maíz blanco, agua, azúcar y variantes como canela, cáscara de naranja, vainilla y leche.

Ingredientes para porciones 4 aproximadamente:

Maíz blanco pelado picado o pisado 250 gramos

Azúcar 150 gramos

Agua 2 litro

Bicarbonato de sodio media cucharadita

Cáscara de naranja a gusto.

Comenzamos la noche anterior poniendo en remojo el maíz en un recipiente con abundante agua.

Al otro día escurrir el maíz y enjuagarlo 3 a 4 veces con agua.

En la cacerola, olla o recipiente que vayamos a utilizar para la cocción verter los dos litros de agua y a continuación el maíz. Llevar a ebullición a fuego mediano removiendo de vez

en cuando con una cuchara de madera. Una vez que hierve bajar el fuego a mínimo y seguir revolviendo de vez en cuando.

Cuando haya pasado una hora de cocción se agrega el azúcar y seguimos removiendo con la cuchara de madera para que no se nos pegue.

Dejaremos cocer por media hora más, siempre removiendo de vez en cuando, unos 10 minutos antes de finalizar la cocción le incorporaremos la media cucharadita de bicarbonato de sodio y las cáscaras de naranja.

Apagar el fuego y verter la mazamorra en el recipiente que tengas. Notarás que se forma en la superficie de la misma una especie de gelatina muy característica de la mazamorra no pienses mal... hay gente que no le gusta y se lo retira y hay otras que nos encanta tal cual. Eso va en el gusto de cada uno.

La manera más tradicional de disfrutarla es caliente, pero también podés probarla fría, con leche (fría o caliente), con un chorrillo de miel de caña, con canela, etc.

“Importante”: Para evidenciar tu proceso pedagógico de aprendizaje deberás mandar a las docentes registros o evidencias. Podes enviarlos a través de los siguientes medios de comunicación: vía e-mail, WhatsApp y pueden realizarse en formato de videos, fotografías, dibujos.

Directora: María de los Ángeles Navas