

Guía Pedagógica N°16 de Retroalimentación.

Escuela: Nocturna Anexo Pedro Echague.

Turno: Vespertino.

Cue:7000177-01

Ciclo: Tercero y cuarto.

Primer escenario.

Áreas Curriculares: Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Formación Ética, Formación para el Trabajo y Tecnología.

Título de la propuesta: ¡Una vida saludable!

Contenidos.

Lengua: Lectura de diferentes textos. Comprensión de textos. Escritura de textos teniendo en cuenta selección de ideas principales. Sustantivos, adjetivos y verbos (tiempos verbales). Signos de puntuación. Concordancia de género y número del sustantivo y adjetivo.

Matemática: Numeración hasta el 100.000. Lectura y escritura. Algoritmo de suma, resta multiplicación y división. Situaciones problemáticas. Fracciones Lectura y escritura.

Sociales: La República Argentina. Ubicación geográfica. Las provincias. Actividades Económicas. Los circuitos productivos (La vitivinicultura).

Naturales: El aparato digestivo. Tipos de nutrientes.

Formación Ética: Derechos del trabajador.

Formación para el Trabajo: Riesgo laboral.

Tecnología: El circuito productivo del tomate.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

Lengua: Leo y comprendo textos. Reconozco párrafos y signos de puntuación.

Escribo oraciones respetando la coherencia y cohesión. Identifico los tiempos verbales.

Matemática: Resuelvo situaciones problemáticas de la vida cotidiana usando las cuatro operaciones básicas. Escribo y leo con números naturales hasta el 100.000.

Cs Naturales: Identifico las partes del aparato digestivo y sus funciones. Reconozco los tipos de nutrientes.

Cs Sociales: Clasifico las actividades económicas y ejemplifico. Identifico las etapas del circuito productivo de la vid.

Formación Ética: Reconozco los derechos de los trabajadores.

Formación para el trabajo: Conozco los peligros en el trabajo para evitar accidentes.

Tecnología: Identifico los pasos del circuito productivo del tomate.

Lengua

1. Lee con atención el siguiente texto.

¿Qué es la alimentación saludable?



La salud y buen funcionamiento de nuestro organismo, depende de la nutrición y alimentación que tengamos durante la vida.

Alimentación y Nutrición aun cuando parecieran significar lo mismo, son conceptos diferentes.

La Alimentación nos permite tomar del medio que nos rodea, los alimentos de la dieta (de la boca para fuera) y **La Nutrición** es el conjunto de procesos que permiten que nuestro organismo utilice los nutrientes que contienen los alimentos para realizar sus

funciones (de la boca para adentro).

Los alimentos son todos los productos naturales o industrializados que consumimos para cubrir una necesidad fisiológica (hambre).

Los nutrientes son sustancias que se encuentran dentro de los alimentos y que el cuerpo necesita para realizar diferentes funciones y mantener la salud. Existen cinco tipos de nutrientes llamados: **Proteínas** (carne, huevo) **Grasas** (mayonesa, aceite) **Carbohidratos** galletas, fideos) **Vitaminas** (limón zanahorias) y **Minerales** (cereales, pescado).

Una alimentación variada y saludable nos garantiza una mayor calidad de vida.

2. Marca los párrafos del texto con llaves y enuméralos.

3. Pinta con rojo los puntos y aparte y con verde el punto final.

4. Después de leer el texto, responde.

a. ¿De qué trata el texto?

b. Marca con una X el tipo de texto que es:

Narrativo descriptivo explicativo

c. ¿Por qué es importante tener una alimentación variada?

5. Saca 4 sustantivos comunes y agrégale a cada uno un adjetivo

6. Subraya los verbos de la siguiente lista.

mantener alimentos consumir productos realizar

8. Observa la palabra subrayada en cada oración y coloca a que tiempo verbal pertenece (pasado, presente y futuro).

Juan **comió** (.....) alimentos saludables.

Las mujeres **consumen** (.....) licuados de naranja.

Los señores **pedirán** (.....) un menú de verduras.

9. Subraya la idea principal del párrafo **tres** y transcríbela en la hoja.

.....
.....

9. Crea una oración con la siguiente imagen cuida que el artículo, sustantivo y adjetivo concuerden.



.....
.....

CIENCIAS NATURALES.

1. Une según corresponde.

Nutrientes

Alimentos.

Grasas

pan, galletas

Carbohidratos

manteca

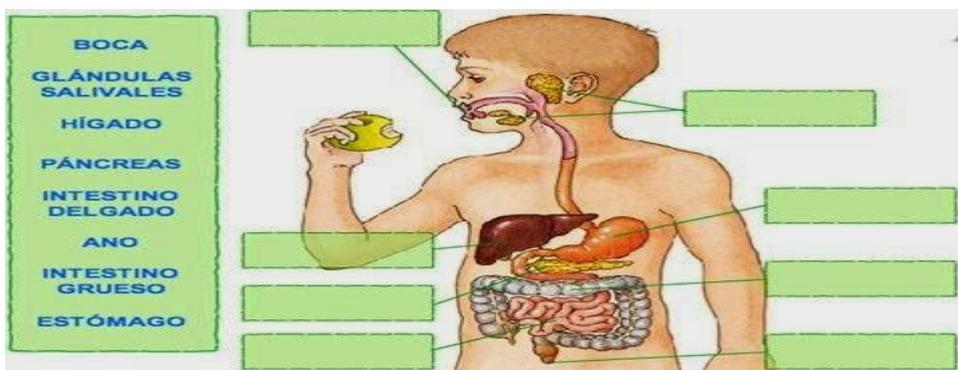
Proteínas

naranjas, limón

Vitaminas

carne, pollo

3. Completa el siguiente dibujo con las partes del aparato digestivo.



4. Completa las oraciones con los órganos que corresponden.

Estómago Intestino delgado Intestino grueso Boca Dientes

- a. Trituran los alimentos. (.....)
- b. Mezcla el bolo alimenticio con los jugos gástricos. (.....)
- c. Absorbe los nutrientes. (.....)
- d. Absorbe los desechos. (.....)
- e. Incorporación de alimentos. (.....)

CIENCIAS SOCIALES

- 1. En un mapa de la República Argentina político ubica el nombre de cada una de las provincias y sus capitales correspondientes.
- 2. Colorea cada una de las provincias con un color diferente.
- 3. Busca en la siguiente sopa de letras los países limítrofes con Argentina.

A	R	G	B	O	L	I	V	I	A
B	R	A	S	I	L	T	U	L	A
M	E	X	I	C	O	E	S	D	O
A	C	H	I	L	E	V	E	N	I
Y	C	H	U	R	U	G	U	A	Y
B	P	A	R	A	G	U	A	Y	Z

4. Completa la oración.

Las actividades económicas se clasifican en..... y

5. Nombra las 4 actividades económicas más importante de la Argentina.

6. Completa con la actividad económica que corresponda (primaria, secundaria y terciaria).

Las actividades económicasse encargan de transformar la materia prima.

Las actividades económicasse encargan de la distribución y comercialización del producto.

Las actividades económicas.....se encargan de obtener los recursos naturales (materia prima).

2. Observa las imágenes. Escribe a que etapa del circuito productivo del vino pertenece cada imagen (producción, industrialización o comercialización).



.....

FORMACIÓN ÉTICA

1. Marca con una X los derechos del trabajador.

- Condiciones dignas y equitativas de labor.
- Vacaciones no pagas.
- Jornada de 8 horas.
- Salario y aguinaldo.
- No al aporte jubilatorio.
- No a la huelga.

FORMACIÓN PARA EL TRABAJO.

1. Observa las imágenes.



2. Completa el cuadro con los riesgos que encierra cada situación y la medida de seguridad que pueden emplearse en cada caso.

IMAGEN	RIESGOS	MEDIDAS DE SEGURIDAD
1		
2		

MATEMÁTICA.

1. Lee los siguientes números y marca la opción correcta.

Cuatrocientos mil quinientos noventa

- 400.599 400.583 400.590

2. Descompone el número marcado del punto 1.

3. Escribe como se lee el número menor del punto 1.

2. Resuelve las siguientes situaciones problemáticas.

A) Juana quiere cocinar una tortilla de acelga. Compró: 1 paquete de acelga \$25, media docena de huevos a \$60 y un paquete de harina \$55.

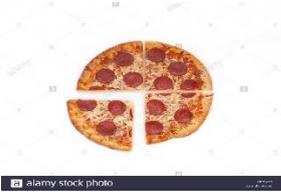
¿Cuánto gastó en total? Si pagó con \$200 ¿Cuánto le dieron de vuelto? RTA.

B). Si un paquete de harina cuesta \$55. ¿Cuánto cuestan 4 paquetes? RTA.

C). Ramona compro 48 paquetes de harina. Si tiene 4 cajas para ubicarlas.

¿Cuántos paquetes colocará en cada caja? RTA.

D). Rosa y Carlos junto a sus compañeros Alberto y María salieron de su trabajo y se fueron a una pizzería. Pidieron una pizza entera. Alberto la cortó así:



¿Qué fracción de la piza se sirvió cada amigo? -----

Entre Rosa y Carlos que fracción se comieron de la piza. -----

5. Escribe la fracción que representa cada gráfico. Luego escribe como se lee cada fracción.

<input type="text"/>		<input type="text"/>	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	

TECNOLOGÍA.

1. Ordena las imágenes y explica brevemente el circuito productivo del tomate.

Nombre:

Fecha:



Ciclo productivo del tomate

