

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN.**Escuela:** Pedro Bonifacio Palacios**CUE:** 700040700**Docentes:** Rosana Riveros – Norberto Alvarez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez – Sonia González – Mariela Santana.**Grado:** 4°**Turno:** jornada completa.**Áreas Curriculares:** Agropecuaria - Educación Física – Música – Teatro - Artes Visuales – Tecnología - Industrialización - inglés.**Título:** “RESCATANDO MIS RAÍCES”.**Contenidos:**

- **Agropecuaria:** La huerta familiar (la cebolla).
- **Educación Física:** Elaboración y puesta en práctica de respuestas a situaciones problemáticas que involucren habilidades motrices manipulativas, combinadas y específicas.
- **Industrialización:** Reconocimiento de frutas y hortalizas (utilidad, color y sabor).
- **Música:** Estilos: música y danzas folclóricas.
- **Teatro:** Identificar la acción como generadora y transformadora del espacio, el tiempo, los personajes y las situaciones.
- **Artes Visuales:** Colores primarios y sus mezclas. Figura y fondo complejos y simples efectos de luz y sombra.
- **Inglés:** Vocabulario. Food - comidas. (palabras relacionadas con la tradición).
- **Computación:** La comunicación de antes y ahora.
- **Tecnología:** Análisis de procesos de fabricación, formados por varios pasos sucesivos, identificando las acciones realizadas y el tipo de medios técnicos empleados.

Desafío: A partir de distintas actividades, reconocer algunas costumbres de nuestro departamento, armando un patio tradicional.**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

- **Agropecuaria:** Registra en tu cuaderno que comida típica puedes preparar con cebolla.

Docentes: Rosana Riveros – Norberto Alvarez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez – Sonia González – Mariela Santana.

- **Educación Física:** Lanza a distancia. Lanza con derecha y con izquierda. Tiene puntería. Qué variantes de elementos podría utilizar.
- **Industrialización:** Identifican frutas y verduras. Conocen la importancia de consumir frutas y verduras.
- **Música: Adquirir conocimientos sobre las danzas folclóricas y sus características.**
- **Teatro:** Responsabilidad, expresión oral y corporal.
- **Artes Visuales:** Diferencia las figuras del fondo en las obras vistas. Logra distinguir los colores que se forman cuando los mezclamos.
- **Inglés:** Identificar vocabulario en forma oral y escrito en textos sencillos.
- **Computación:** Escribe en tu cuaderno que programa utilizarías para enviar una carta muy divertida a un amigo/a, y los pasos necesarios para realizarla.
- **Tecnología:** Analiza en el proceso de fabricación, las acciones realizadas y el tipo de medios técnicos empleados.

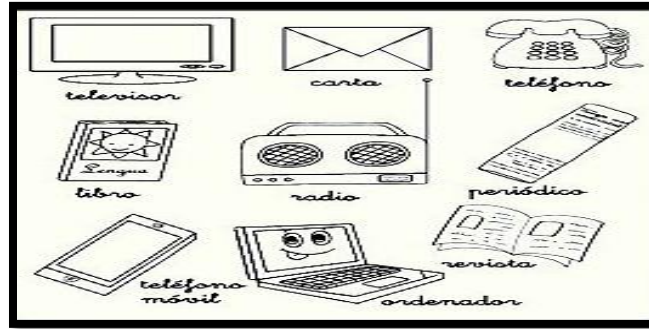
Capacidades: Resolución de Problemas.

Actividades:

- 1) Write and draw new vocabulary. (Escribir y dibujar vocabulario nuevo relacionado con la tradición, en familia).
- 2) Types of food: (tipos de comidas) - fried cakes (tortas fritas, sopaipillas) – the roast (el asado) – ravioli (ravioles) – Patty (empanada) – bread (pan) – chicken (pollo) – soup (sopa)-
The mate (el mate)
- 3) Investigar:
 - a) ¿Qué es la chacarera?
 - b) ¿De qué provincia de nuestro país es oriunda?
 - c) ¿Qué tipos de chacareras hay?
 - d) Describa: ¿Cómo es la vestimenta del gaucho y la paisana?
- 4) Con la ayuda de tu familia vestirse con lo que sea bien tradicional.

Leer las coplas y aprenderlas de memoria, mandar audio, fotos o vídeo de lo realizado, en lo posible

Docentes: Rosana Riveros – Norberto Alvarez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez – Sonia González – Mariela Santana.



11) Conversamos con la familia de cómo se comunicaban antes nuestros abuelos.

12) Jugamos al TA-TE-TI, vamos a necesitar: pelotas de media, pañuelos o algún objeto liviano que podamos lanzar de un color o forma y otros 3 de otro color o tamaño. Pueden utilizar cualquier material manipulable.

Desarrollo:

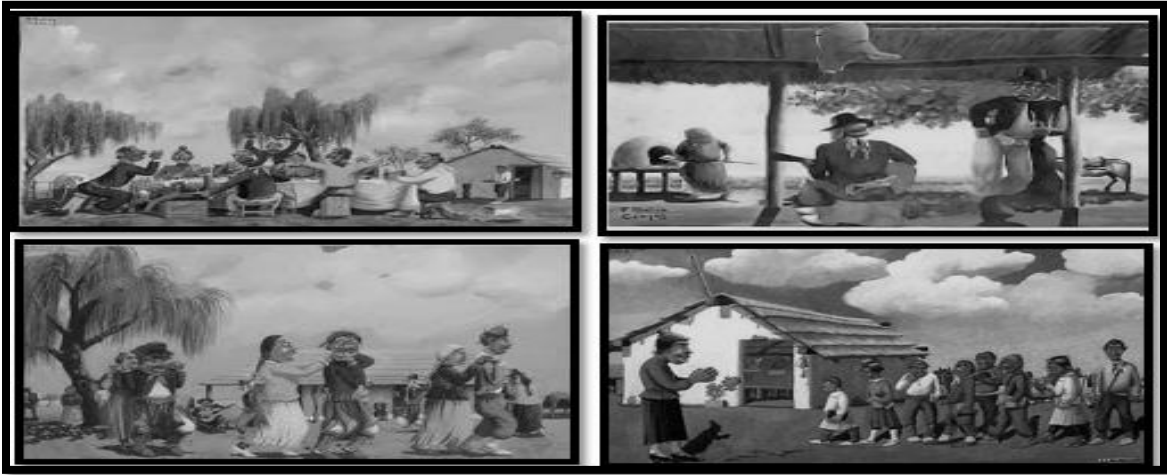
TA-TE-TI

En un espacio físico dibujar dos líneas paralelas, separadas entre sí por 1mt y cruzadas por otras dos líneas también paralelas con la misma separación de 1mt. (Figura #)

El alumno separado de las líneas a unos 5 metros aproximadamente debe trazar una línea de limitación de donde realizara lanzamientos hacia la figura dibujada. Los participantes deben ser 2. El alumno y algún familiar, amigo o compañero. Un jugador gana si consigue tener una línea de tres de sus símbolos: la línea puede ser horizontal, vertical o diagonal.

La siguiente actividad cuenta con dos momentos: En primer lugar, observaremos las siguientes imágenes de las obras de arte de **Florencio Molina Campos**, artista reconocido por sus representaciones caricaturescas de temáticas tradicionales. Son obras de arte donde se representan el patio tradicional donde los gauchos o paisanos realizaban diferentes actividades. En segundo lugar: elegirán algunas de estas representaciones y luego con ayuda de la familia dibujarán las figuras elegidas y así crearán de forma caricaturesca su propio patio tradicional. Para darle color deben hacerlo siempre teniendo en cuenta los colores primarios y secundarios, pueden pintar con temperas, marcadores o crayones.

Docentes: Rosana Riveros – Norberto Alvarez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez – Sonia González – Mariela Santana.



13) En la hoja de la carpeta en la parte posterior responder las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Puedes diferenciar las figuras del fondo en las obras vistas? ¿Cuáles son?
- ✓ ¿Qué colores logramos cuando mezclamos los colores primarios?

14) En el mes de mes de la tradicional, no puede faltar una de las comidas más consumidas y mucho más en los días fríos o para conmemorar alguna fiesta patria, El Locro. Los invitamos a preparar en familia un locro (en el caso de que sea posible hacerlo) la siguiente receta, rinde para 10 o 15 porciones.

15) Para elaborarlo necesitamos: 1,5 kg. de sobre pecho (tapa de asado), 350 gr. de huesito de cerdo, 350 gr. de patita de cerdo, 350 gr. de panceta, 350 gr. de chorizo colorado, 500 gr. de maíz blanco, 350 gr. de poroto pallares, 2 kg. de zapallo criollo o (plomo), 3 a 5 lts. de agua hirviendo, 1/2 atado de verdeo, 1 kg de cebolla, 2 cdas. de ají molido, 3 cdas. de pimentón dulce, Aceite c/n, 1 cdita. de pimienta blanca, Sal.

Pasos: Remojar por separado el poroto pallares y el maíz (al menos seis horas), limpiar la carne (sobre pecho) de excesos de grasa y nervios, y cortar en dados de aproximadamente 2 cm., cortar en dados la panceta y reservar junto al chorizo colorado. Pelar y cortar en láminas finas el zapallo, cuidando de dejarlo en la heladera para evitar que se oxide.

Docentes: Rosana Riveros – Norberto Alvarez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez – Sonia González – Mariela Santana.

Para la salsita que acompaña: cortar la cebolla blanca, el verdeo, condimentar con sal, ají molido y una pizca de comino. Rehogar hasta dejar transparente, apagar el fuego y agregar pimentón dulce, dejar enfriar y guardar en la heladera.

Por otra parte, el mismo día del locro, estos son los pasos: Calentar la olla y sobre una fina capa de aceite agregar la cebolla finamente picada, luego la carne, el chorizo colorado (entero, luego se lo saca y corta para que no se desarme), las patitas de cerdo y la panceta. Una vez rehogadas, salpimentar, agregar lentamente tres litros de agua hirviendo, el maíz y dejar hervir aproximadamente dos horas. Agregar el poroto y dejar hervir una hora más. Por último, agregar el zapallo y dejar media hora hasta deshacerlo completamente. Controlar el líquido y agregar agua si le falta para obtener el punto deseado. Al cabo de cuatro horas sacar del fuego, rectificar el condimento con sal, pimienta, pizca de comino y, si le gusta, un chorro de aceite con pimentón. Servir acompañado de verdeo fino picado y la salsa preparada el día anterior.

16) ¿Cuál es la diferencia que notas del locro que investigaste en Industrialización, con la receta que se les dio en Tecnología?

17) En el proceso de fabricación ¿Quiénes lo fabricaron? ¿Qué acciones realizó cada uno? ¿Qué herramientas se utilizaron? ¿Qué normas de higiene se deben tener al momento de manipular los alimentos?

Directora: Adriana Rodríguez.

Docentes: Rosana Riveros – Norberto Alvarez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez – Sonia González – Mariela Santana.