

GUÍA PEDAGÓGICA N° 20 DE RETROALIMENTACIÓN

GRUPO: 2

ESCUELA: Santiago Paredes

CUE: 7000257-00

DOCENTES: Daniela Macías, Pisano, Mónica

GRADO: 5 "A" y "B" **TURNO:** Tarde

TIEMPO: 9 al 12 / 11/20

GRUPO: N° 2

ÁREAS: Lengua, Matemática, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales y Ética,

TÍTULO DE LA PROPUESTA: ¡A COMER RICO!

CONTENIDOS: LENGUA: Lectura comprensiva. Escritura de textos,

Sustantivos propios y comunes, adjetivos calificativos y verbos, Texto

instructivo. **MATEMÁTICA:** Lectura de gráficos estadísticos. Situaciones

problemáticas

SIMELA. Fracciones **CIENCIAS NATURALES:** Sistema de nutrición **CIENCIAS**

SOCIALES: Regiones: Cuyo. **FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA:** cuidado del

cuerpo

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

Lee gráficos estadísticos.

Resuelve situaciones problemáticas.

Identifica y relaciona equivalencias matemáticas

Reconoce normas sobre la correcta manipulación de alimentos Lee e interpreta el texto instructivo Responde a las preguntas en forma completa.

Identifica y ubica sustantivos propios y comunes, adjetivos calificativos y verbos en infinito.

Realiza el texto instructivo.

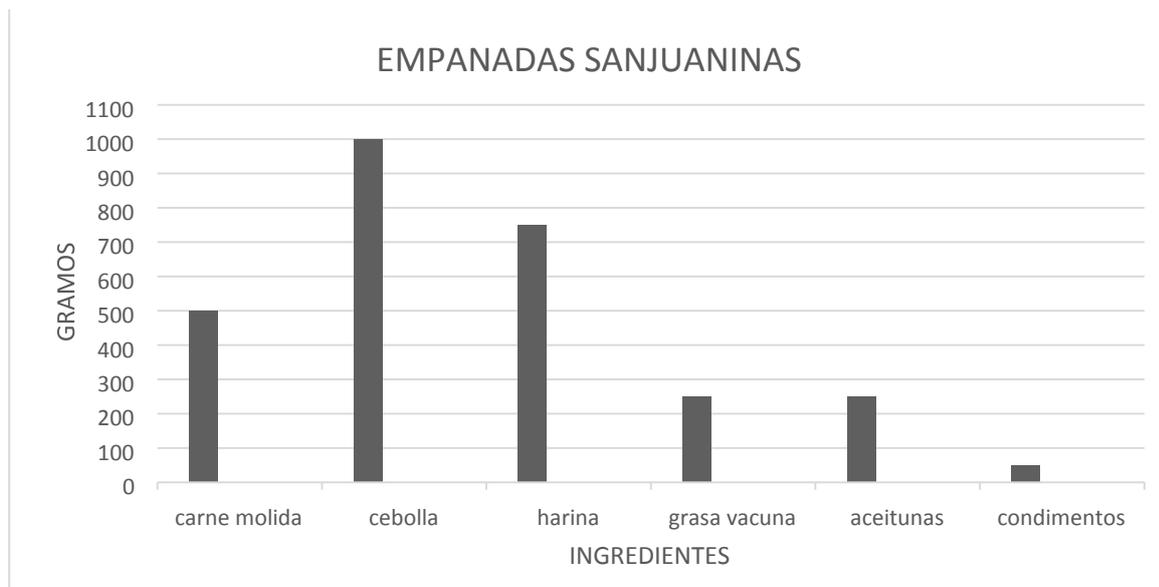
Identifica las provincias que forman la Región Cuyo.

Desafío: Completar las instrucciones de un texto instructivo (receta).

ACTIVIDADES:

Lee el siguiente gráfico estadístico y responde:

Ingredientes (para dos docenas de empanadas)



1. Indica que medidas utilizarás para realizar las ricas empanadas

Medidas de longitud

Medidas de peso

Medidas de capacidad

a. ¿Cómo te diste cuenta? Justificalo.

b. Los ingredientes están expresados en: Kilogramos gramos miligramos

c. Según la receta se ocupa 750 gramos de harina ósea $\frac{3}{4}$ de kilogramo, esto es...

Más de un kilogramo

Menos de un kilogramo

Un kilogramo

d. Si 750 gramos es igual a $\frac{3}{4}$ kilos ¿cuánto es 500 gramos expresado como fracción

$\frac{1}{2}$

$\frac{3}{4}$

$\frac{1}{4}$

e. 1000 gramos de cebolla es lo mismo que decir... **1 kilo de cebolla** $\frac{1}{2}$ kilo de cebolla

2. a Si quieres hacer cuatro docenas de empanadas debes... **♣Duplicar los ingredientes**

♣Triplicar los ingredientes **♣Utilizar la mitad de los ingredientes**

b. Si vendes la docena de empanadas a \$240 ¿Cuánto vale cada unidad? ¿Cómo lo calculaste?

Escríbelo

c. Si compras una docena de empanadas que vale \$240 y pagas con 500 ¿Cuánto recibes de vuelto? ¿Cómo lo pensaste?

d. Si gastas \$110 en elaborar una docena de empanadas y quieres ganar \$120 por docena, ¿A cuánto deberías vender la docena?

\$230

\$320

Quando comemos estas ricas empanadas, trabajan varios sistemas de nuestro cuerpo... ¿Cuál de las siguientes opciones elegirías y por qué? a Aparato digestivo -Aparato

respiratorio- Aparato excretor o urinario -Aparato circulatorio b Aparato digestivo- Aparato excretor o urinario

Para evitar enfermarnos es necesario tener higiene en la preparación de los alimentos

¿Puedo usar la misma tabla para carne y verdura?

Sí

No

¿Por qué?

1-Se plantea la siguiente situación: En la puerta de la heladera, la madre de Micaela, dejó un mensaje explicándole cómo debe hacer las empanadas de carne.

Para realizar las empanadas qué tipo de texto se debe usar. Rodea con un círculo la respuesta correcta.

La entrevista El texto instructivo La poesía

2-Marca con una x.

Elegiste este tipo de texto porque:

Indica los pasos a seguir para elaborar una receta.

Porque te cuenta la historia de cómo nació la empanada sanjuanina.

3- Todo texto instructivo tiene una finalidad . Subraya cuál es la función de la receta de cocina.

Entregar las empanadas.

Realizar la receta de las empanadas.

Vender las empanadas.

4- Teniendo presente la definición de texto instructivo visto en una de las guías, completa las oraciones con las siguientes palabras (claro y preciso – ordenados infinitivo- pasos

El texto instructivo indica los para hacer algo.

Este texto debe ser y

Sus pasos se presentan en forma

Subraya la respuesta.

Teniendo en cuenta lo leído, en un texto instructivo nunca debe faltar los:

Los ingredientes o materiales El título El procedimiento Versos .

¿Qué pasaría si faltaran los ingredientes principales o el procedimiento? .Subraya la respuesta correcta.

No se podría preparar la receta.

Obtendríamos como resultado una empanada de carne.

5-Observando el gráfico estadístico

¿Cuál es el título de la receta de empanadas? Escríbelo.

Escribe tres ingredientes de la empanada.

6-Ya vimos la estructura y la finalidad del texto instructivo ahora nos centraremos las clases de palabras (sustantivos comunes y propios- adjetivos calificativos y gentilicios- verbos en infinitivo)

Título ¿Cómo hacer unas ricas y crujientes empanadas sanjuaninas?

Subraya la respuesta correcta

¿Qué clase de palabra es crujientes , ricas y picada ? adjetivo calificativo sustantivo común

¿Qué clase de palabra es cebolla y carne ? Sustantivo común Sustantivo propio verbo

¿Qué clase de palabra es rellenar, agregar, condimentar y cocinar? Verbo en infinito sustantivo

Los verbos en la receta

7-Los verbos en infinitivo en qué parte de la receta los encontramos. Rodea con un círculo la respuesta correcta.

En el título. En los ingredientes. En el procedimiento.

Los verbos en infinitivo , en una receta nos indican:

Lo que debemos hacer. Los ingredientes que debemos tener. Lo que no debemos hacer.

El orden de los pasos a seguir para la elaboración de un texto instructivo

En un texto instructivo los procedimientos deben seguir un orden.

¿Qué ocurriría si no respetamos esto? Pinta la respuesta correcta.

No obtendríamos los resultados esperados.

Podríamos obtener la misma empanada de carne que comemos en casa.

En la región de cuyo cada provincia agrega diferentes ingredientes a sus empanadas. Por ejemplo pasas de uva, papas y grasa de cerdo.

Rodea con un círculo las provincias que forman la región de cuyo.

San Juan Córdoba Mendoza San Luis La Rioja.

Teniendo presente el gráfico estadístico y entendiendo que los ingredientes para el relleno son la carne, la cebolla y los condimentes y para la masa son la harina, la grasa vacuna y agua. Deberás escribir los pasos que faltan para completar la receta con los verbos en infinitivo. (cocinar y condimentar)

Procedimiento:

a-En una cacerola saltar la cebolla y el ajo b-Una vez que las verduras estén bien cocinadas agregar la carne picada . Cocinar por 10 minutos aproximadamente. c-..... d-Armar las empanadas, repulgar y pintar con el huevo batido.

Directora: Gladys Gimenez.