

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN

Grupo N° 1

Escuela: Salvador María del Carril

CUE: 7000588_00

Docentes: Celina Garay, Erica Olmos, Silvana Lima, María de los Ángeles Cortez

Grado: 5 “A” y “B”

Turno Mañana

Área curricular: Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Física y Educación Tecnológica.

Título de la propuesta: Cocineritos

Contenidos:

Lengua: Texto instructivo. Receta partes. Producción de receta

Ciencias Naturales: Nutrición alimentos saludables

Formación Ética La importancia del cuidado del lavado de manos

Educación Física: La elaboración de acciones motrices, según sus posibilidades de movimiento y sus aspectos saludables, con ajuste a situaciones problemáticas.

Educación Tecnología: Análisis de un producto.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- ✿ Observa y comenta las imágenes.
- ✿ Produce las respuestas correctas con coherencia y cohesión.
- ✿ Define y reconoce conceptos de alimentación en forma completa.
- ✿ Marca la opción correcta.
- ✿ Reconoce las partes del texto instructivo.
- ✿ Escribe un texto instructivo respetando su formato.
- ✿ Escribe los pasos de un correcto lavado de manos.
- ✿ Prepara un plato saludable teniendo en cuenta las consignas.
- ✿ Produce un instructivo del juego de mesa realizado.
- ✿ Identifica las distintas etapas del Análisis de Producto a través de la construcción de un juego de mesa: Dominó.
- ✿ Reconoce partes del cuerpo y beneficios de realizar actividad física.
- ✿ Diferencia alimentos no saludables y alimentos saludables.

Desafío: Elaborar un plato que contenga alimentos saludables siguiendo los pasos de elaboración de lo trabajado en el área Lengua.

Actividades: Ciencias Naturales

- 1) **Observar** y **comentar** la imagen: ¿Por qué debemos comer variado y en su justa medida?
¿Qué sucede cuando abusamos de las golosinas? ¿Y de las grasas?



- 2) Prestar atención a la siguiente información

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

- 1) Responder en tu cuaderno las siguientes preguntas: ¿Qué requiere el cuerpo para mantener el cuerpo sano? ¿Por qué es necesario una buena nutrición?
- 2) Definir : nutrientes , vitamina y minerales
- 3) Escribir una lista con los 5 alimentos que son beneficiosos para la salud y 5 que sean perjudiciales.
- 4) ¿Qué importancia tiene el agua en el ser humano?

Actividades: Lengua

- 1) **Leer** la siguiente información

Hay una enorme cantidad de alimentos que podemos elegir. Pero no es lo mismo comer verduras, carne, papas fritas o frutas. Tienen diferentes gustos y formas, además sus componentes cumplen diferentes funciones en nuestro cuerpo. Como los alimentos influyen en nuestra salud, es importante saber de qué están hechos, cómo se cocinan y así poder elegir aquello que sea ricos y buenos para nuestro organismo.

2) **Responder** en tu cuaderno ¿Crees que tu alimentación es saludable? ¿Por qué es importante alimentarse? ¿Sabes a qué se llama comida chatarra? ¿Por qué la conoces con ese nombre?

3) **Anotar** que consumes en

- **Desayuno**
- **Almuerzo**
- **Merienda**

- **Cena**

4) **Marcar** la opción correcta

- Si quiero preparar una sopa y no hay nadie que me ayude voy a consultar :

CARTA



CUENTO

RECETA

POESÍA

Los textos instructivos: indican paso a paso las acciones que deben realizar para cumplir con un objetivo. (preparar una comida, hacer funcionar un aparato. Aprender el procedimiento de un juego, etc.)

5) **Relacionar** cada parte de la receta con su función.



Elementos necesarios para preparar la receta.

Fotografía de los pasos y/o del plato terminado.

Orden de los pasos a seguir para preparar la receta.

Nombre de la comida.

¡Ayudemos a Clara!



6) **Leer** la siguiente situación

La mamá de Clara tuvo que salir a realizar un trámite por lo cual no llegará a tiempo para preparar la comida para toda la familia. Por eso le pidió a Clara que la ayudara a preparar una rica y saludable para todos.

Clara siempre ayudó a su mamá en la cocina pero nunca había hecho sola. En su heladera solo tenía los siguientes alimentos



Reflexionar: ¿Por qué es importante lavarse las manos antes, durante y después de preparar los alimentos?: **Escribir** tu respuesta en el cuaderno.

2) **Confeccionar** una lista de 6 pasos que debes realizar para un buen lavado de manos correcto.

-
-
-
-
-
-

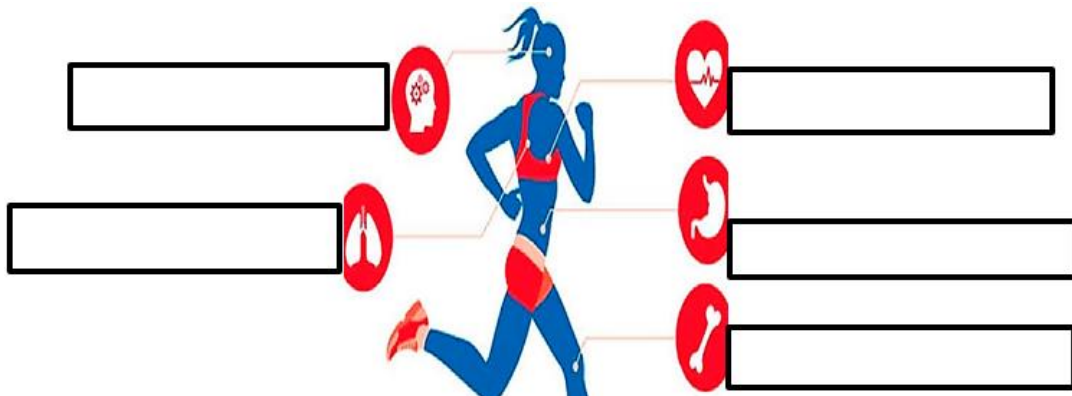
Ahora si ya estamos listos para preparar un plato saludable con ayuda de un adulto y la receta que armaste para ayudar a Clara a preparar el plato saludable. No te olvides de tomar las medidas de seguridad e higiene (**Enviar a la señorita una foto del plato terminado**)

Área curricular: Educación Física ESA

A) Elaborar un listado de 10 alimentos saludables y 10 no saludables a la hora de realizar una actividad física.

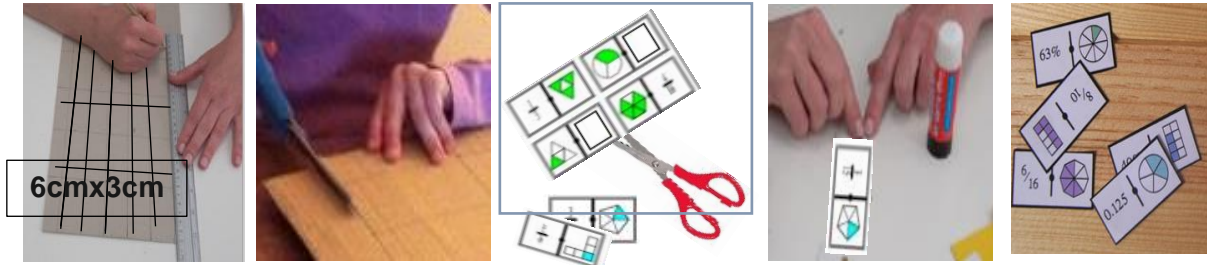


B) Completar con los beneficios de realizar una actividad física:



Área curricular: Educación Tecnológica

- 1) **Construir** 20 piezas de dominó (sólo lo de la imagen uno y dos) siguiendo el orden de las imágenes. Puedes utilizar cualquier material descartable (Ejemplo, el cartón, papel, etc). Luego siguiendo el orden de las imágenes, escribir en una oración indicando lo que se debe hacer, solo hasta la imagen dos (Esta actividad junto con las piezas recortadas reservarlas hasta la próxima clase y envía una fotografía a tu señorita)



- 2) **Realizar** un análisis de producto del juego realizado, completar el siguiente esquema con las etapas del “Análisis de producto” que faltan y responder las preguntas brevemente. (Enviar una foto del esquema a la señorita)

ANÁLISIS DE PRODUCTO

1°Etapa: A. MORFOLÓGICO ¿Qué forma tiene?
¿Cuántas piezas? _____

2°Etapa: A. _____ ¿Para qué sirve? ¿Cómo funciona?
(Reglamento) _____

3°Etapa: A. _____ ¿Con qué materiales está hecho, que herramientas o máquinas se usaron, es una técnica artesanal o industrial?

4°Etapa: A. ECONÓMICO ¿Cuánto gasté aproximadamente para su construcción? _____

5°Etapa: A. _____ Se comparan productos similares.

VICEDIRECTORA: GABRIELA COBOS