

MALVINAS ARGENTINAS – 6° GRADO –ÁREAS INTEGRADAS

Guía Pedagógica N° 23 de Retroalimentación

Grupo 2

-Escuela: Malvinas Argentinas

Cue700052500

-Docentes responsables: Valeria Gómez, Ivana Garramuño. Profesores de áreas especiales: Débora Vera, Mónica Martos

-Grado: 6° - 2° ciclo Nivel primario

-Turno: Tarde **-Áreas:** Integradas: Lengua- Naturales- artes visuales- tecnología

-Título de la propuesta: “Descubriendo el ventanal de Cuyo”

Contenidos:

Lengua: La lectura y la producción escrita. La participación asidua en situaciones de lectura con propósitos diversos. **La reflexión sobre la lengua (sistema, norma y uso) y los textos.** Clases de palabras. Oraciones según la actitud del hablante. Palabras según su acentuación. El territorio argentino. **Ciencias Naturales:** Mezclas homogéneas y heterogéneas, Órganos de los sentidos. **Artes Visuales:** Tridimensional / Colores cálidos. **Tecnología:** Proceso de elaboración

Indicadores de evaluación para la nivelación.

Lengua:

- ❖ Interpreta y produce textos orales y escritos.
- ❖ Clasifica e identifica palabras
- ❖ Clasifica oraciones según la actitud del hablante.
- ❖ Analiza oraciones

Ciencias Naturales

- ❖ Diferencia mezclas homogéneas y heterogéneas.
- ❖ Identifica los receptores del órgano de los sentidos.

Artes Visuales

- ❖ Representa formas con volumen.
- ❖ Constituye formas con variantes de color.
- ❖ Respeta y acepta reglas para la producción creativa.

Tecnología

- ✿ Identifica las distintas operaciones del proceso
- ✿ Indica diferencias entre proceso artesanal e industrial.

Desafío: Revalorizar la Cultura Sanjuanina a través de medios audio- visuales. Realización de un video que muestre la elaboración de las sopaipillas en el cuenco y el recetario



Clase 1 (lunes 09/11)

Área: Lengua

Actividades

- 1) Lee el siguiente texto con mucha atención.

Caminos de las costumbres y fiestas sanjuaninas

Mes de junio, el mes sanjuanino por sus fiestas: 13 de junio Fundación por Juan Jufre, 20 de junio, Día de la Bandera Nacional y 24 de junio, su patrono San Juan Bautista, las fogatas y el comienzo del invierno, donde además de la vestimenta cambiamos nuestro consumo y sabores.

Todos los sabores, costumbres y juegos con ADN local. Existen aún sabores ancestrales, antes de la llegada de la inmigración europea, como el "cocho", elaborado con harina de maíz, lo que hace bastante tiempo ya era un producto que se vendía en la puerta de las escuelas y gustaba mucho. Por otro lado, estaba el "patay", elaborado del fruto del algarrobo. También están la "sopaipilla" y la "semita". La sopaipilla está presente cuando se nubla para llover, la sartén lista, amasar y abolillar. Comúnmente "La sopaipa", que se la espolvorea con azúcar, era y es esperada por los niños y los que toman mate. Su nombre deriva de que se sopa en el aceite o grasa derretida y se "pilla" con un tenedor o "palito", para que no se quemen, porque se les hace un agujerito en el centro, para poderlas sacar del aceite.

La semita nuestra tiene la característica de llevar chicharrones. No olvidar los pastelitos rellenos de dulce de membrillo o queso para la hora de un mate.

Otras costumbres sanjuaninas "El carneo", que debe realizarse en época de frío para la conservación del producto, como todo, llega aquí con los españoles, participan todos los miembros de la familia. Cada uno tenía una actividad, preparar la pasta de los chorizos, la morcilla y condimentar bien los jamones, preparar los chinchulines, y mucho más. La parrillada dominguera o de fiestas patrias, el juntarse en familia o amigos en el campo o junto al río, en el parque de Zonda, es otra de la tradiciones. Siempre previo al asado y

MALVINAS ARGENTINAS – 6° GRADO –ÁREAS INTEGRADAS

cualquier recepción está presente la empanada sanjuanina, con una conjunción medida de carne y cebolla, un kilo por dos, además la aceituna y la rodaja de huevo duro. ¡La empanada sanjuanina es la más rica del país!

2) Según lo leído, responde:

- ✚ ¿Cuáles son las costumbres nuestras sanjuaninas?
- ✚ ¿Cuál es la particularidad de nuestra semita?
- ✚ ¿Por qué debe realizarse el carneo en invierno?
- ✚ ¿De dónde deriva el nombre sopaipillas?
- ✚ ¿Por qué crees que el título del texto es “Caminos de las costumbres y fiestas sanjuaninas”?

3) Extrae del texto:

☺ Dos sustantivos propios:

☺ Dos sustantivos comunes:

☺ Dos adjetivos calificativo

Clase 2 (martes 10/11)

Área: Lengua

Resuelve las siguientes actividades.

4) Transforme las siguientes oraciones según lo que se pide en cada caso.

Existen aún sabores ancestrales. (interrogativa)

No olvidar los pastelitos. (exclamativa)

Ir a la fiesta de la tradición (desiderativa)

5) Lee con mucha atención y analiza las oraciones

Patrono San Juan Bautista.

Las semitas tienen chicharrones.

Las familias pasean en el parque de Zonda.

6) Con la ayuda de algún familiar que sepa hacer empanadas, escribe un texto instructivo de esa receta. Recuerda tener en cuenta los pasos para escribir ese tipo de texto. No olvides las convenciones ortográficas.

Clase 3 (miércoles 11/11)

Área: Ciencias Naturales

1) Relee el texto “Caminos de las costumbres y fiestas sanjuaninas” y luego responde.

- ♣ La elaboración de la empanada sanjuanina, es una conjunción de diversos ingredientes, como la carne, la cebolla, además la aceituna y la rodaja de huevo duro.

a) ¿Qué tipo de mezcla se produce en la elaboración de las empanadas?

- 2) Según las comidas tradicionales y otros alimentos que consumimos, clasifica a qué tipo de mezclas homogéneas o heterogéneas corresponden cada uno de ellos.

Tipo de mezcla

- Ensalada de lechuga y tomate →
- chocolatada →
- Arroz con leche →
- Mate →
- vino →

- 3) Identifica los receptores del órgano de los sentidos que capta cada uno de los siguientes estímulos.

OÍDO – OLFATO- GUSTO- TACTO – VISTA

- a) Escuchar folclore ⇒
- b) El sabor del mate ⇒
- c) Los colores de la Bandera ⇒
- d) El perfume de las flores ⇒

Clase 4 (jueves 12/11)

Área: Artes Visuales

- 1) Realiza un cuenco, utilizando colores cálidos.



Cuenco: recipiente carente de asas y bordes, usado para contener alimentos líquidos y sólidos.

-Te envío el siguiente link para que aprendas la técnica de cartapesta y realices un bonito cuenco.

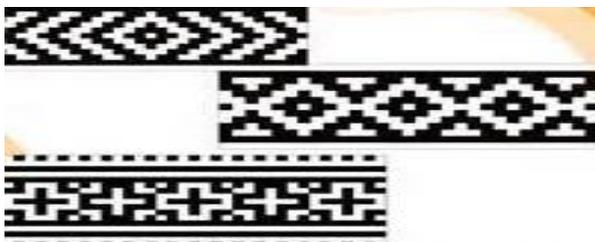
Mira el video hasta que se desmolda el recipiente.

<https://youtu.be/bBMLv0AZhzg>

-Si deseas, también lo puedes hacer con papel maché.

MALVINAS ARGENTINAS – 6° GRADO –ÁREAS INTEGRADAS

- Una vez que lo tengas listo y seco, debes pintarlo utilizando los colores cálidos (rojo – amarillo – anaranjado).
- Dale una base con uno de los colores mencionados.
- Dibuja una guarda con diseño gaucho, como los ejemplos:



- Pinta con los otros dos colores cálidos.
- Mucha suerte, lo harás muy bonito.

Clase 5 (viernes 13/ 11)

Área: Tecnología

- 1) Con ayuda de mamá, preparamos unas ricas sopaipillas (tortas fritas).

Ingredientes:

- 250 gr de harina -40 cc de aceite, grasa o manteca
- ½ taza de agua tibia -sal a gusto

Pasos:

- Colocar la harina en forma de corona, en el centro colocar el aceite, grasa o manteca, la sal y la mitad del agua.
- Integrar los ingredientes y agregar el agua restante.
- Amasar hasta que quede una masa lisa. Si hace falta agregar harina.
- Hacer bollitos del tamaño que desean. Luego estirar y hacer un agujerito en el centro.
- Cuando el aceite esté caliente ponerlas a freír de los dos lados.
- Luego retirarlas y colocarlas sobre papel absorbente. ¡¡ Ya están listas, a disfrutarlas!!

Nota: ¡Muy importante! los chicos solo van a preparar la masa, un adulto será el responsable de freír para evitar accidentes.

- 2) Responde:
 - a) ¿Este procedimiento corresponde a un proceso artesanal o industrial?
 - b) Enumera las diferencias de estos procesos.

MALVINAS ARGENTINAS – 6° GRADO –ÁREAS INTEGRADAS

3) Enviar evidencias de tu trabajo a la profe de tecnología.

Propuesta integradora

- ♣ Debes confeccionar un recetario de las comidas tradicionales que aparecen en el texto, escrito o impreso, incluyendo la receta que pidió la señora Débora. Finalmente presenta las sopaipillas en el cuenco que pidió la profe Mónica.
- ♣ Para esta presentación, te propongo que te conviertas en un Master chef junior y mediante un video expliques cómo elaboraste todo el trabajo.

Directora a cargo: Liliana Carrasco