

## GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN

Grupo N°1

Escuela: Arturo Beruti

CUE: 7000187-00

Docente: Fernández, María Fabiola

Grado: Cuarto

Turno: Mañana

Áreas: Lengua, Ciencias Naturales, Ética.

Título de la propuesta: “Un súper alimento, el tomate sanjuanino”.

Contenidos: Lengua. Lectura y producción escrita. Desarrollo de estrategias de lectura adecuadas a la clase de texto y al propósito de la lectura. Ciencias sociales. Los espacios rurales y urbanos de la provincia y de la Argentina. Los actores sociales y los circuitos productivos y agroindustriales. Matemática. Números y operaciones. Uso de las fracciones en la vida para expresar: El resultado de un reparto, una medida, la relación entre parte y todo. Ciencias Naturales. Origen de los materiales. Materia prima. Propiedades de los materiales. Formación Ética y Ciudadana. La presencia y la valoración, en situaciones reales y ficticias.

Indicadores:

- Recupera información explícita en el contenido del texto.
- Usa la escritura para registrar y elaborar la información recabada en la lectura.
- Interpreta, compara y registra una medición, un reparto o una partición a través de distintas escrituras con fracciones.
- Resuelve situaciones problemáticas de suma y resta con números naturales.
- Reconoce hábitos saludables sobre nuestra alimentación y la diferencia de aquellos hábitos malos naturalizados.
- Reconoce y ubica en la provincia de San Juan los departamentos productores de tomate.
- Distingue y nombra algunas propiedades del tomate.
- Relaciona los principales órganos y funciones de los sistemas de nutrición del cuerpo humano.

Desafío: Inventar un nuevo producto comercial que tenga como materia prima el tomate. Diseñar la información nutricional de ese producto, y su etiqueta principal.

Actividades:

**ÀREA: Lengua**

- 1) Observar y leer el texto enviado por whatsapp.
- 2) Indicar el nombre de la autora.
- 3) Pintar la respuesta correcta:

a) El texto que leíste es

\*Poético

\* Narrativo

b) Está escrito en

\*Verso

\*Prosa

c) ¿Qué tipo de texto es?

\*Poema

\*Cuento

\*Leyenda

4) Responder.

- a) ¿Quién es el protagonista del cuento?
- b) ¿Qué le sucedió?
- c) ¿A dónde lo llevaron sus padres?
- d) ¿Qué le preguntaron los doctores? Anotar las preguntas que le hicieron.
- e) ¿Cuál fue el remedio indicado?
- f) ¿Tomás estuvo de acuerdo con lo indicado? ¿Por qué?
- g) ¿Quién apareció en el hospital? ¿Cuál era la misión de este superhéroe?
- h) ¿Lo logró? ¿Cómo?
- i) ¿Tomás mejoró? ¿Qué pasó al final?
- j) ¿Cuál fue el premio que sus padres le dieron por haberse portado bien?
- k) ¿Qué eligió Tomás?
- l) ¿Cuál fue su aprendizaje en el hospital?

5) Buscar un título para éste cuento.

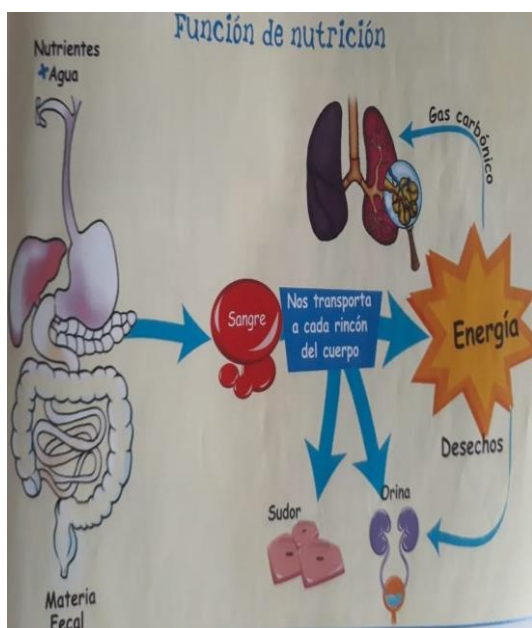
Título del cuento: “ \_\_\_\_\_ ”

**ÀREA: Ciencias Naturales**

1) Volver al cuento y responder:

¿Qué le produjo el estreñimiento a Tomás? ¿Qué le faltaba a su cuerpo?

2) Observar el siguiente esquema y seguir el recorrido de las flechas.



3) Completar.

La \_\_\_\_\_ de nutrición le permite a nuestro cuerpo obtener \_\_\_\_\_, ya que tiene como fin incorporar los \_\_\_\_\_ y el \_\_\_\_\_ que el cuerpo necesita para funcionar. Los nutrientes, los obtiene de los \_\_\_\_\_ que ingerimos; el \_\_\_\_\_, del aire que respiramos. Estos llegan a cada rincón de nuestro cuerpo gracias a la \_\_\_\_\_ que los transporta. La sangre también es la encargada de recoger los \_\_\_\_\_, para que el organismo los \_\_\_\_\_.

4) Leer la información atentamente.

#### Valores nutricionales del tomate

Su contenido e agua es muy alto, seguido de cerca por los hidratos de carbono. Por el contrario, las proteínas y las grasas son muy escasas. Entre las vitaminas podemos destacar las del tipo A, C, E y B. Los minerales que más se destacan son el fósforo, hierro, calcio, magnesio, zinc, cobre, potasio y sodio.

Así mismo el tomate es recomendable por sus propiedades antioxidantes, su resistencia a las infecciones, por ayudar a controlar la hipertensión, por ser beneficioso para el crecimiento del sistema muscular y nervioso y además es un potente antiinflamatorio y cicatrizante.

5) En el cuaderno, elaborar una ficha nutricional del tomate.

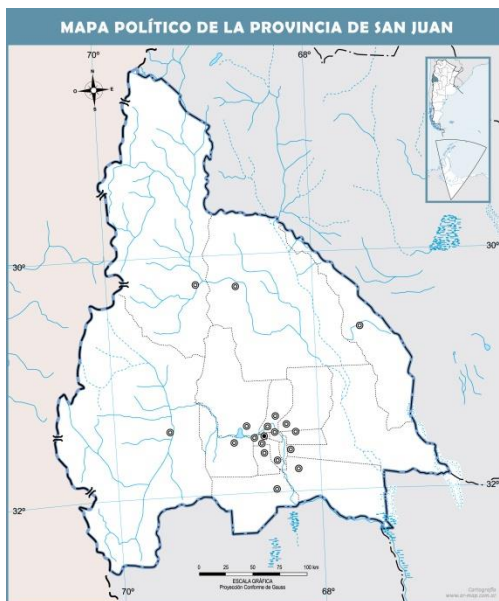
Alto contenido en:	Vitaminas	Minerales	Algunas propiedades

**ÁREA: Ciencias Sociales**

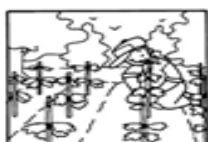
1) Leer la siguiente información.

San Juan sigue en el orden de importancia en cuanto a la superficie destinada, ya que sus 653 ha (hectáreas) representan el 6,7 por ciento. El 85 por ciento de la superficie provincial está concentrado e 4 departamentos: Pocito (359 ha y 37 %), Rawson (340 ha y 35,1%), San Martín (69 ha y 7,1%) y Caucete (58 ha y 5,9%).

2) Señalar y nombrar en el mapa de San Juan los departamentos donde se produce tomate.



3) Observar las siguientes imágenes y redactar, en breves oraciones, el circuito productivo del tomate.



4) Completar con las palabras correspondientes.

Proceso	Materia prima	Manufacturado
---------	---------------	---------------

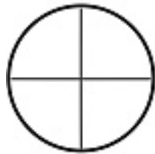
Un circuito productivo es un \_\_\_\_\_ que comienza cuando se recibe \_\_\_\_\_ (tomate) y termina cuando el producto \_\_\_\_\_ (salsa, enlatados) se entrega al consumidor.

**ÁREA: Matemática**

1) ¡¡Así debería quedar tu plato!!



2) En el siguiente gráfico:



- Elegir un menú
- a) Pintar de verde:  $\frac{1}{2}$  \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_
- b) Pintar de amarillo:  $\frac{1}{4}$  \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_
- c) Pintar de rojo:  $\frac{1}{4}$  \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_

Menú Saludable			
Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Jugo: 85 calorías Vaso de leche: 114 calorías Pan: 173 calorías	Jugo: 85 calorías Pollo: 325 calorías Ensalada: 80 calorías	Vaso de leche: 114 calorías Pan: 180 calorías	Arroz: 85 calorías Bife: 225 calorías Yogur: 130 calorías

- 3) Calcular el total de calorías de cada comida.  
4) Calcular la diferencia entre las calorías del almuerzo y la cena.

**ÁREA: Formación Ética y Ciudadana**

1) Extraer de ésta lista, los hábitos saludables.

- Comer papas fritas con huevo frito.
- Consumir alimentos que perdieron la cadena de frío.
- Comer a cualquier hora del día.
- Comer ensaladas.
- Lavar las frutas y las verduras antes de cada comerlas.
- Respetar todas las comidas en el horario establecido.
- Comer apurados y servirnos porciones abundantes.
- Decir “no me gusta” antes de probar la comida.
- Sentarse a comer agradeciendo, disfrutando y dándome cuenta de tan dichoso momento.
- Completar la mitad de nuestro plato siempre con verduras y hortalizas, incorporando el tomate.

2) Escribirlos en tu cuaderno.

Con todo lo trabajado en esta guía de retroalimentación, te invito a que concretes el siguiente desafío...

Producción: ¡¡Ahora a inventar!!

- Inventar un producto alimenticio cuya materia prima sea el tomate.
- Seleccionar su envase. Diseñar una etiqueta con el nombre del producto y colocar su composición (vitaminas, minerales) y algún beneficio.
- Sugerencias para distintos modos de preparación en recetas.
- Presentar el producto mediante una foto de por whatsapp.

¡Mucha suerte!

Directora: Ribes, Verónica