

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 18 DE RETROALIMENTACIÓN****GRUPO 1 ESCENARIO 1****ESCUELA:**Presidente Juan D. Perón**CUE:** 7000388 00**DOCENTES:** Alejandra Acosta, Lorena Reinoso**GRADO:** Quinto**CICLO:** Segundo**NIVEL:** Primario**TURNO:** Tarde**ÁREAS CURRICULARES:** Lengua, Ciencia Naturales, Ciencias Sociales. Formación Ética, Matemática.**TÍTULO:** "Come sano, vive activo"**CONTENIDOS:****Matemática:** Respecto de la Medida: Distinción de atributos medibles de objetos: longitud, capacidad y peso.**Lengua:** La lectura (comprensión y disfrute) Textos Instructivos. La reflexión a través de la identificación, con ayuda de la familia, de unidades y relaciones gramaticales y textuales distintivas de los textos leídos y producidos.**Ciencias Naturales:** -Los Seres Vivos: Unidad y Diversidad: El cuerpo humano. Sistemas que intervienen en la función de nutrición: digestivo alimentación, dieta equilibrada y salud.**Ciencias Sociales:** Circuito productivo.**Formación Ética:** El sentido de los valores, a través de la reflexión y de significado para el cuidado de la salud.**INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN.**

- Utiliza medidas convencionales y no convencionales.
- Utiliza instrucciones seriadas (consignas de la tarea escolar, reglas de juego, reglamentos, entre otras), el objetivo, el orden y la jerarquía de las acciones.
- Solicita información adicional y aclaraciones sobre las palabras o expresiones desconocidas y recupera, con la colaboración del docente, la información relevante.
- Reconoce las funciones de nutrición.
- Reconoce pasos del circuito productivo.
- Pone en práctica el diálogo y la valoración para el logro de acuerdos y el cuidado la salud.

**DESAFÍO:** Elaborar pan casero saborizado y de campo para compartir en familia.**ACTIVIDADES****DÍA LUNES 9 DE NOVIEMBRE- MATEMÁTICA Y FORMACIÓN ÉTICA**

Tarea 1- Observa y resuelve la situación.

## ESTIMACIÓN DE MEDIDAS DE MASA

**Equivalencias:**    1 kg = 1 000g  
                               1/2 kg = 500 g  
                               1/4 kg = 250 g

¡De compras con Julita!

La mamá de Julita le dijo que compre: café, mantequilla, pasas, 1 lata de atún, harina y papas.



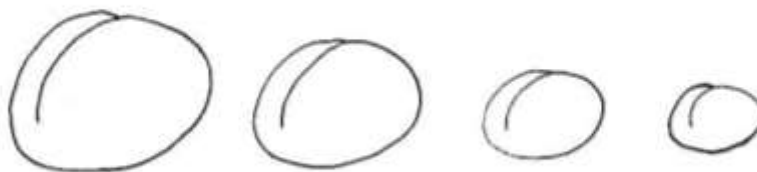
Pero solo tiene una bolsa que resiste 3 kg  
 ¿Qué artículos puede llevar?

**RECORDAMOS QUE:** El kilogramo es la unidad de medida para la masa de los cuerpos, para pesar. El símbolo “kg” sirve para representar al kilogramo.

Tarea 2- Responde

## UNIDADES DE MASA

• Usamos el kilogramo



La harina sirve para hacer los panes. Para la compra de harina, se utiliza la unidad de masa: El Kilogramo.

1 Kilogramo = 1 000 gramos

- a- ¿Cómo se mide el pan que compras? ¿Con qué instrumento se mide?
- b- ¿Qué otros alimentos se compran por kilo? Da ejemplos.

**“Todos queremos tener un peso ideal y estar saludables”**

Tarea 3-

Completa \_\_\_\_\_ con \_\_\_\_\_ tus \_\_\_\_\_ datos.

Peso..... Estatura..... Edad.....

A-¿El peso y la estatura de una persona se relacionan? Explica cómo.

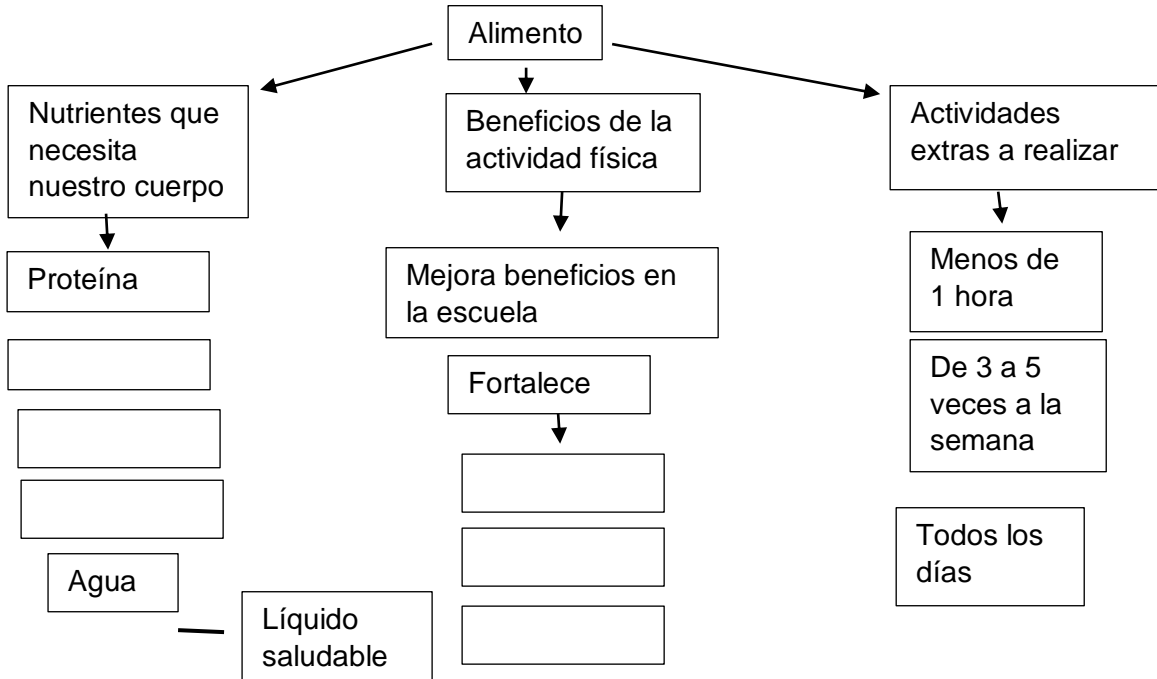
B-¿Por qué es importante cuidar la alimentación y mantener un peso saludable?

**DÍA MARTES 10 DE NOVIEMBRE- CIENCIAS NATURALES**

**Tarea 1-** Observa el siguiente video. “Come sano, vive activo”

a- Haz clic en el siguiente Link [https://youtu.be/vm7kQyPNm\\_s](https://youtu.be/vm7kQyPNm_s)

**Tarea 2-** Completa el siguiente esquema conceptual.



¿En qué momentos debemos consumir el agua?

Actualmente estamos viviendo una etapa donde no se puede asistir a la escuela debido al covid 19, y nuestras actividades cambiaron.

b- Reflexiona sobre el video visto y di, por qué es tan importante cuidar de nuestra salud en estos días. Escribe qué otro tipo de cuidados debes tener en cuenta para el cuidado de nuestra salud.

**Tarea 3.** Observa, piensa y responde:

a)- En el video que viste, habla de realizar actividad física ¿Qué tipo de energía utilizas cuando realizas deportes?

b)- ¿De qué formas nuestro cuerpo obtiene y conserva la energía? Nómbralas.

c)- Diseña una rutina diaria personal que incluya una alimentación saludable y actividades que beneficien tu salud. Revisa que tengas las 4 comidas principales y colaciones, ricas en proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y no te olvides del agua. Qué cantidad debes ingerir. También recuerda la actividad física, entretenimientos y estudios.

Por ejemplo:

1-Dormir 8 horas.

2- Ver solo una hora televisión en la tarde o noche.

3- ..... 4- ..... 5- .....

6- ..... 7- .....

**MIÉRCOLES 11 DE NOVIEMBRE – MATEMÁTICA.** Medidas de masa y de capacidad.

Tarea 1- Observa y resuelve las situaciones.

En una cesta hay 5 panes. Si cada pan pesa 300 g, ¿cuánto pesarán los 5 panes?

- \* Observamos que el peso aproximado de 1 pan es \_\_\_\_ g.
- \* Como la cesta tiene 5 panes, multiplicamos el peso aproximado de cada pan por el número de panes que contiene la cesta.



$$300 \text{ g} \times 5 = \text{____} \text{ g} = \text{____} \text{ kg}$$

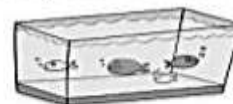
Los 5 panes pesarán \_\_\_\_ kg, aproximadamente.

Tarea 2- **RECORDAMOS QUE:** El litro es la unidad de medida para medir la capacidad de los líquidos. El símbolo "L".

1 Ordena de mayor a menor la capacidad de estos recipientes:



2 ¿Qué capacidad tiene cada uno de estos recipientes? Rodea la respuesta correcta.



3 litros - 300 litros

5 litros - 50 litros

1 000 litros - 1 litro

3 Completa.

LITRO	MEDIO LITRO	CUARTO DE LITRO
4		
9		
12		

4 Calcula cuánto cuesta un litro de cada producto.

a-Dos litros de jugo de naranja valen 100 pesos.....

b-Una botella de agua de un cuarto de litro vale 20 pesos.....

c-Un bote de litro y medio de suavizante vale 240 pesos.....

d-Un cartón de puré de tomate de medio litro vale 40 pesos.....

**DÍA JUEVES 12 DE NOVIEMBRE - CIENCIAS SOCIALES. LENGUA LECTURA.**

EL CIRCUITO PRODUCTIVO

**TAREA 1-Lee el siguiente texto:**

La **harina de trigo** es una producción muy importante para la economía de los países que lo producen e implica múltiples fases de elaboración que requieren diversidad de recursos. La harina de trigo se emplea como **materia prima para conseguir otros**

**productos** como galletitas, panes y pastas. El **proceso de producción de la harina de trigo** tiene seis etapas y a través de éstas, se obtienen harinas de diferentes tipos. Para la fabricación de pan, de pastas alimenticias o de galletas.

Fase 1. **Limpieza preliminar de los granos.** Se efectúa a través de corrientes de aire que separan la paja, el polvo y los granos vacíos.

Fase 2. **Selección de los granos.** Usando cilindros que dividen los granos por su volumen y forma.

Fase 3. **Despuntado y descascarillado.** Se descartan lo de adentro y las cubiertas del grano.

Fase 4. **Cepillado de la superficie de los granos.** A fin de limpiarlos totalmente.

Fase 5. **Molienda.** Se trituran los granos usando rodillos metálicos de superficies ásperas o lisas. Así se genera la harina.

Fase 6. **Refinado.** Se pasa la harina elaborada por diferentes tamices que separan las diferentes calidades de la harina.

El **Circuito productivo del trigo** tiene etapas o eslabones para obtener el producto

elaborado. El primer eslabón es la producción primaria, siembra y cosecha. El segundo eslabón es la industrialización, en los molinos, se aparta y limpia el grano para posteriormente pasarlo por la molienda. El tercer eslabón es la comercialización.

**Tarea 2-** Completa con tus palabras el circuito del trigo. Reflexiona cómo llega el pan a casa.



**DÍA VIERNES 13 DE NOVIEMBRE. LENGUA: ¡Hacemos pan casero!**

Cómo hacer pan casero fácil es una de las recetas más buscadas en la cuarentena. Anímate a meter las manos en la masa y hacer pan saborizado y de campo en tu casa.

1-Lee con atención el siguiente texto:

### Ingredientes

- 500 grs. de harina 000
- 20 grs. de levadura fresca
- 20 grs. de azúcar

- 10 grs. de sal
- 260 grs. de agua
- 25 grs. de grasa o aceite

#### Preparación

- Lo primero que debes hacer es poner la levadura fresca a disolver en el agua. Por otro lado, en un bols, colocar la harina, la sal y el azúcar. Mezclar bien y agregar el agua con la levadura ya disuelta. Vas formando la masa y en los instantes finales agregar la materia grasa que hayas elegido. Amasar hasta que quede lisa.
- Dale 10 minutos de descanso y dividí a la mitad. A uno de los bollos le puedes afinar las puntas, como hice yo.
- Espolvorear con harina y hacer los cortes que más te gusten.
- Dejar en un lugar cálido hasta que dupliquen su volumen.
- Recién ahí estarán listos para llevar al horno a una temperatura de 200 grados.

2-Responde marcando con x la opción

Correcta.

¿Qué tipo de texto es?

-Narrativo\_\_\_\_ Literario\_\_\_\_ Instructivo: \_\_\_\_\_

¿Para qué sirven estos textos? Explica.

3- ¿Qué te parece si lo hacemos en Familia para cumplir nuestro desafío?

¡¡Manos a la obra!! Tengan en cuenta lo aprendido sobre las medidas para la receta.

4-Enviar el video de tu producción. Contame tu experiencia. Trabajo obligatorio y evaluativo.

5-Escribe un texto en tu cuaderno, te ayudo con los temas, elige uno: Armar slime, ensalada de frutas o cómo jugar al uno. Enviar una foto para ayudarte.

**DIRECTORA:** Nelly Araya

**VICEDIRECTORA:** Silvana Barón