

ESCUELA PRIMARIA NUEVO CUYO TURNO TARDE.4ºGRADO.

Escuela: Primaria Nuevo Cuyo Guía de Retroalimentación N°23 Grupo 1

CUE: 70018200

Fecha: 9/11/2020

Docentes: Carina Aguirre, María Rosa Maldonado, Sánchez Ana Laura, Sharon Janavel, Gaetán Fernando Gastón,

Grado: 4º A, B y C Turno: Tarde Ciclo: Segundo

Áreas: Matemática, Lengua, Artes visuales, Educación Física y Educación Tecnológica

Título: “Pequeños Chef Sanjuaninos”

Contenidos: Lengua: Texto Instructivo: sustantivo, adjetivo y verbos: aumentativo, diminutivo, antónimos y sinónimo. Matemática: número natural de forma oral y escrita de 0 hasta 100.000, valor posicional del número, sistema de numeración romana, escritura y lectura de fracciones. Figuras geométricas. Situaciones problemáticas. Tecnología: Técnicas artesanales o industriales - proceso – materia prima, productos y residuos - las herramientas y los instrumentos. Artes visuales: Soportes diversos según: su tamaño, formato y texturas.

Crterios de evaluación para la nivelación.

Lee y, comprende lo leído

Produce texto sencillo con claridad y usa adecuadamente los signos de puntuación

Reconoce sustantivo género y número Diferencia entre adjetivo y verbo, aumentativo – diminutivo y antónimos- sinónimo

Reconoce y utiliza números naturales y racionales (fracciones)

Compone y descompone números naturales

Resuelve problemas aritméticos mediante habilidades

Usa correctamente los diferentes tipos de texturas Utiliza correctamente de la regla tomando medidas para lograr las mismas proporciones

Originalidad y la técnica utilizada para crear el collage

Reconoce propiedades de las figuras geométricas Identifica las distintas etapas del proceso y la técnica aplicada

Describe la materia prima, producto y desecho resultante del proceso como así también las herramientas utilizadas.

DESAFÍO: Elaborar pizzas caseras, fraccionarlas en partes iguales y producir un texto instructivo para hacer la salsa de las pizzas.

Área : Lengua

Actividad:

1) Leer el siguiente texto (**actividades escenario 1 y 2**)

Ingredientes:

- 1kg de harina.
- 50 gr de levadura.
- ½ taza de aceite.
- 1 cucharadita de azúcar.



ESCUELA PRIMARIA NUEVO CUYO TURNO TARDE.4ºGRADO.

- ½ cucharada de sal.
- Agua tibia la necesaria.

Preparación:

Hacer una corona con la harina en una fuente o mesada, agregar la levadura, la sal, el azúcar y revolver.

Agregar el aceite, agua tibia y empezar a amasar hasta que la masa tenga textura suave.

Colocar la masa en un recipiente grande y taparlo con una bolsa para dejar reposar hasta que doble el volumen.

Estirar la masa en bandejas redondas para horno, untar con salsa y llevar al horno y cocinar

- Marca con una x la respuesta correcta.
- ¿Qué tipo de texto es?

Narrativo instructivo expositivo

- ¿Qué función cumple el texto?

Divierte informa indica que hacer

2) Completar el cuadro y extraer del texto del punto 1 las siguientes palabras.

Verbos	Sustantivos	Adjetivos

3) Elegir cuatro palabras del cuadro y escribir oraciones (**actividades para escenario 1 y 2**)

4-Completar el cuadro.

Sustantivo	Género: Femenino / masculino	Diminutivo	aumentativo
taza			
aceite			
mesa			
bolillo			

5) Unir con flecha cada palabra con su antónimo.

bajo
tranquilo
blanco
repleto

vacío
alto
nervioso
negro

6) Escribir un texto instructivo para hacer salsa para la pizza .

Área: Matemática

- 1) Completar los números que faltan en la tabla de 1.100 en 1.100.
- Pintar con rojo la fila del 21.100 y la fila del 91.000

10.100	11.200	12.300	13.400	14.500	15.600	16.700	17.800	18.900	20.000
21.100	22.200	23.300		24.500				28.900	
					35.600				
		43.300						48.900	
									60.000
61.100									
		73.300							
	82.200							88.900	90.000
				94.500					100.000

- Pintar con verde la columna del 14.500
- ¿Qué número esta después de 73.300?
- ¿Cuál es el número que esta antes de 100.000?

2) Escribir como se leen los siguientes números.

11.200.

24.500:

35.600:

3) Componer y descomponer números.

$$4DM+2UM+1C+8D+1U=$$

$$7DM+3UM+8C+4U=$$

$$89.105=$$

$$34.876=$$

4) Leer la siguiente situación problemática

La mamá de Laura preparó 1 pizzas caseras y está fraccionada en partes iguales, para repartirlas entre 4 personas ¿Qué parte de las pizzas les corresponde a cada uno?



a) Encerrar con color la respuesta correcta

$\frac{2}{8}$ $\frac{8}{2}$ $\frac{1}{8}$

5) Observar la imagen del punto 3 y responder .

¿Cuántos triángulos hay en la pizza?-----

¿Cuántos círculos hay en la pizza?-----

¿Cuántos cuadrados hay?-----

¿Cuántos rectángulos ves?-----

6) Indicar el tiempo utilizado para hornear la pizza en número **Romano**.

15 minutos =

RD: ENVIAR UN VIDEO PREPARANDO LAS PIZZAS Y UN AUDIO DEL TEXTO INSTRUCTIVO DE LA SALSA.

Área: Plástica

Actividades:

- 1) Teniendo en cuenta el texto realizado sobre la elaboración de “pizza casera”:
 - En la carpeta de plástica dibujar un círculo grande en toda la hoja. Con ayuda de una regla trazar líneas rectas para fraccionar la pizza (el círculo) en porciones iguales (si es necesario tomar medidas).
 - Teniendo en cuenta lo aprendido en plástica, utilizar **TODOS** los tipos de texturas para realizar un collage dándole así color a la pizza. Puedes utilizar pedacitos de elementos y también agregar texturas dibujando grafismos con fibras de colores o lápices. Mencionar en la parte de atrás de la hoja cuáles son los tipos de texturas y de qué forma podemos percibir las.
- Enviar una foto del trabajo terminado a la seño**

Área: Educación Física Título: La Educación Física y la cocina

- 1) ¿Cómo es tu alimentación?
- 2) ¿Qué consideras que es comida chatarra?
- 3) ¿La harina influye en las actividades físicas diarias?
- 4) ¿Qué alimentos son saludables? Te invito a organizar un recorrido de actividad física con ejercicios saludables, lo puedes diseñar en una hoja o en un papel afiche.

Tecnología **Seguir detenidamente el proceso de elaboración de una pizza.**



Escribe los pasos del proceso realizado.

Responde: ¿Cuál es la materia prima que usas y que residuo arroja? ¿Qué herramientas o instrumentos se utilizan?

Directora: Diaz Castillo Sandra L