

**GUIA 23 DE RETROALIMENTACIÓN**

**Escuela:** Juan Huarpe E.M.E.R

**CUE:** 700048900

**Docente:** Silvia Camozzi, Ed. Agropecuaria, Teatro, Artes Visuales, Ed. Musical, Ed. Física.

**Grado:** 4to

**Turno:** Tarde

**Áreas:** Lengua, Ciencias Naturales, Matemática, Ed. Agropecuaria, Teatro, Artes Visuales, Educación Musical.

**Título:** “Las tradiciones hacen a nuestra identidad”

**Contenidos:** **Lengua:** Lectura. Escritura. Clases de palabras.

**Matemática:** Numeración. Operaciones.

**Ciencias Naturales:** El cuerpo humano. Higiene de los alimentos.

**Educación Física:** El cuerpo y sus posibilidades de movimiento.

**Artes Visuales:** Forma y color

**Teatro:** Estructura dramática. Imaginación. Improvisación.

**Educación Agropecuaria:** El olivo: origen y características.

**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

**Lengua:** Produce textos escritos según un parámetros establecidos. Diferencia clases de palabras.

**Matemática:** Resuelve problemas aplicando las 4 operaciones. Descompone números.

**Ciencias Naturales:** Establece pautas de higiene de sí mismo y de los alimentos. Identifica los sistemas del cuerpo humano.

**Educación Física:** Reconoce las distintas partes del cuerpo en actividad.

**Artes Visuales:** Produce formas bi-tridimensionales reconociendo posibilidades y limitaciones de distintas técnicas y procedimientos a fin de adecuar su uso.

**Teatro:** Identifica los elementos de la estructura dramática. Produce historias a partir de diferentes estímulos.

**Educación Agropecuaria:** Identifica el origen de este árbol frutal y sus características. Escribe la respuesta al problema usando un texto claro.

**Desafío:** Armar un recetario con comidas tradicionales con consejos sobre higiene y salud para difundir entre la familia.

**Actividades**

-Lee el siguiente texto instructivo, di que clase de texto es y señala sus partes.

-Recuerda y completa: Un texto instruccional tiene como finalidad dar.....para realizar .....

-La..... de cocina es un instructivo para llevar a cabo una .....

<b>Tomaticán</b>
<p><b><u>Ingredientes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 kg de tomates</li> <li>-1 cebolla</li> <li>-3 huevos</li> <li>-sal y pimienta a gusto</li> <li>-1 cucharadita de azúcar</li> <li>-pan para acompañar</li> </ul> <p><b><u>Preparación:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Poner un poco de aceite en el sartén y rehogar la cebolla bien cortada</li> <li>-Colocar los tomates en cortados cubos.</li> <li>-Agregar sal y pimienta a gusto.</li> <li>-Una vez cocidos los tomates y la cebolla poner los 3 huevos y revolver.</li> <li>-Colocar el azúcar para evitar la acides del tomate.</li> <li>¡Listo a comer acompañado con pan si quieres!</li> </ul>

-Colorea con verde los verbos((acciones), con azul los sustantivos(nombres) y rojo los adjetivos(cualidades) en la receta.

-Completa con la clasificación de los sustantivos (propios, comunes, abstractos) y de los adjetivos(calificativos, gentilicios, numerales)a cada palabra coloreada en el punto anterior.

-Piensa y resuelve: Estela tiene un local de comidas tradicionales muy exitoso y quiere saber cuántos platos de comida hace de cada especialidad que prepara por día. Si vendió 10 porciones de asado, 9 Tomaticán, 6 locros, 10 platos de Humita en chala. ¿Cuántos en un día?¿Y en 10 días?.

-A los ayudantes de Estela les dieron de propina \$622 y lo dividirán entre 2 .¿Cuántos \$ les toca a cada uno?. Y si cada uno gasta \$100 para pagar en deudas de bebidas. ¿Cuánto dinero les queda?.

-A cada número que contenga centenas súmale 2 decenas de mil y descomponlo.

.Pregunta en casa recetas tradicionales que preparan y escríbelas en hojas aparte así armas tu recetario de comidas tradicionales.(Los verbos deben terminar en ar ,er, ir).No olvides las partes que debe tener ese tipo de textos.

-Comparte tu recetario en familia y en el grupo de whatsapp.

-Siguiendo el tema “comidas tradicionales”, debes saber que mantener la higiene de tus manos, de los elementos y de los alimentos es fundamental .Di ¿por qué es importante? Explica cómo higienizas tus manos, elementos y alimentos.

-Observa la imagen, “Higiene de los alimentos” luego has un paso a paso de cómo deben ser lavados. Por último has tu propio dibujo de las frutas y verduras que más te gustan y son saludables para nuestro cuerpo. Pinta del color que corresponde cada una de ellas



-Lee e interpreta la siguiente información:

El olivo es el árbol frutal de la familia de las oleáceas del que proviene el aceite, el jugo de la oliva que utilizamos para elaborar nuestras comidas, para aliñar ensaladas y para elaborar multitud de productos. Gracias a todos estos usos, la demanda del olivo sigue creciendo a ritmos exponenciales.

El olivo es originario de Asia Menor y se cultiva desde la antigüedad en toda la cuenca mediterránea. La variedad silvestre recibe el nombre de olivo borde o acebuche.

A pesar de ser un **árbol muy resistente**, la reducción de agua o de nutrientes minerales justo semanas antes de la época de floración puede revertir en una menor floración y, por consiguiente, en una menor cantidad de olivas.

El olivo es un árbol de fácil cultivo que no tolera **temperaturas inferiores a los -10°C** pero que es bastante apto para combatir heladas del invierno típicas del clima **mediterráneo** y las sequías del verano que cada vez se alargan más en el tiempo. El componente climático que más daña a este árbol frutal es el viento.

Es un árbol de **hoja perenne** con la capacidad de vivir y producir durante cientos de años. Tiene porte medio: entre 2 y 10 metros de altura.

-Con ayuda de la familia elabora una receta tradicional (texto instructivo) sobre la preparación de aceitunas en salmuera.

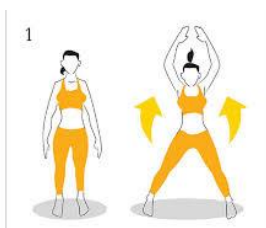
-Suma esta receta al recetario de comidas tradicionales que confeccionaste.

-Al ingerir los alimentos para nutrirtte ¿Qué sistema del cuerpo participa? Explícalo con tus palabras. Nombra a los demás sistemas del cuerpo humano.

- Desplazamientos: Realiza distintos desplazamientos, de los practicados en las guías anteriores. (Trote, galope de frente, galope lateral, trote hacia atrás).

2- **Salto**: Saltar con un pie, luego con el otro, con los dos pies juntos.

Saltar abriendo las piernas y llevando los brazos arriba (angelitos).



-Giros: De pie, girar a la derecha, luego a la izquierda, de pie, saltar y en el aire girar.

-Realiza un afiche dónde te dibujes haciendo el ejercicio que más te gustó y señala las partes del cuerpo (miembros y articulaciones).

**DOCENTE A/C DE DIRECCIÓN: PROF. SILVIA CAMOZZI**