

**GUÍA DE RETROALIMENTACIÓN N°15 - GRUPO 1**

**DOCENTE:** ZALAZAR GABRIELA.    **TURNO:** VESPERTINO.

**CICLO:** CUARTO

**MODALIDAD:** “EDUCACION DE ADULTOS”

**PROPOSITOS:** \*Distinguir distintos tipos de textos. \*Favorecer situaciones para comunicar los conocimientos a través de producciones. \*Favorecer la interpretación de la información cuantitativa que reciben por diferentes vías, así como resolver problemas. \*Distinguir y ubicar los distintos órganos del sistema digestivo. \*Favorecer la higiene personal y la de los alimentos. \*Reconocer y valorar el trabajo.

**CAPACIDADES:**

**Comunicación:** Buscar, localizar, seleccionar y resumir información.

**Resolución de problemas:** Describir, comparar analizar y resolver problemas mediante diferentes habilidades y destrezas (comunicativas, de cálculo) en diferentes niveles de complejidad.

**Pensamiento crítico:** Comprender (literal, inferencial) la información oral y escrita expresada en distintos soportes.

**ÁREAS:** Lengua- Matemática-Ciencias Sociales – Form. Ética – Tecnología- Form. Para el Trabajo- Ciencias Naturales.

**CONTENIDOS:** **LENGUA:** Lectura comprensiva. Escritura de textos, Clase de palabras: sustantivos propios y comunes, adjetivos calificativos y gentilicios y verbos, Texto instructivo. **MATEMÁTICA:** Situaciones problemáticas SIMELA. Fracciones. Geometría: Perímetro de la figura. **CIENCIAS NATURALES:** Sistema digestivo. **CIENCIAS SOCIALES:** El territorio y su población- Regiones argentinas: Cuyo. **FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA:** Derecho del trabajo. **FORMACIÓN PARA EL TRABAJO:** El trabajo remunerado y no remunerado **TECNOLOGÍA:** Materia prima.

Queridos alumnos en esta guía se trabajará con lo que hemos realizado durante este año, realiza las actividades y luego se las envías a tu docente. Nos seguimos cuidando.

**TITULO:** “Empanadas regionales”

**ACTIVIDADES:**



- 1) **Observa la imagen y descríbelas**, detalladamente, especificando de donde son, como será su relleno, lugar de origen..etc.
- 2) ¿Qué tipo de texto utilizo para dar las indicaciones de cómo realizar las empanadas sanjuaninas? **Pinta la opción correcta.**

La entrevista

El texto instructivo

La poesía

- 3) ¿Por qué elegiste este texto?
- 4) ¿Qué intención tiene quien lo escribió?

Narrar una historia.

Expresar sentimientos.

Indicar los pasos para hacer algo.

- 5) **Completa las oraciones** con las siguientes palabras (**CLARO Y PRECISO – ORDENADA\_ INFINITIVO- PASOS**)

El texto instructivo indica los..... para hacer algo. Este texto debe ser..... y.....Sus pasos se presentan en forma.....Los verbos se pueden utilizar en.....terminados en (ar\_\_er\_\_ir) o en Imperativo (dan una orden)

- 6) **En un texto instructivo nunca debe faltar...**

Los ingredientes o materiales-

- El procedimiento

Versos-

Introducción Nudo y desenlace

El título

- 7) **Lee con atención esta oración :**

**Me encanta comer unas ricas y sabrosas empanadas de carne sanjuaninas.**

¿Cuáles son los adjetivos calificativos? ¿Explica porque los elegiste?

- 8) **Sanjuaninas** es un adjetivo gentilicio ¿Los adjetivos gentilicios indican?

- Cualidades - Acciones - Lugar de origen

- 9) **Los verbos** en una receta nos indican:

Lo que debemos hacer.

Cantidad de ingredientes

Lo que no debemos hacer.

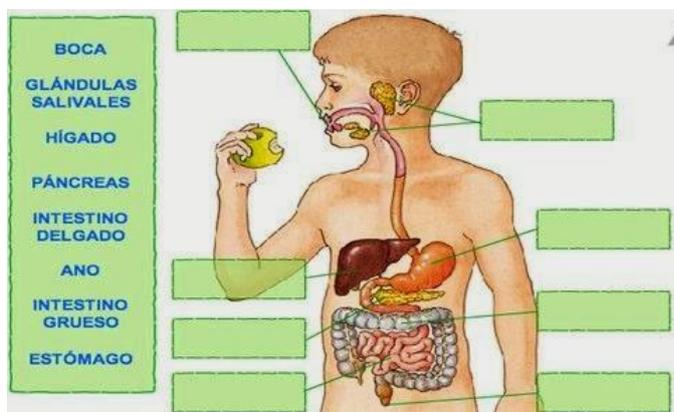
En un texto instructivo los procedimientos deben seguir un orden. ¿Qué ocurriría si no respetamos esto? **Justifica tu respuesta.**



Cuando comemos unas ricas empanadas, se pone en funcionamiento algunos sistemas de nuestro cuerpo

1) ¿Cuáles son? Nómbralos

**2) Completa:**



Para evitar enfermarnos es necesario tener higiene en la preparación de los alimentos

3) ¿Puedo usar la misma tabla para carne y verdura?

Si

No

4) ¿Por qué? Explícalo con tus palabras

En distintos regiones de nuestro país, saboreamos distintos tipos de relleno de empanada.

**1) Observa el mapa de las regiones y responde:**

¿En qué provincia vives? ¿Con que países y /o provincias limita? ¿Qué provincia se encuentra más cerca al continente antártico?



- 2) Pinta las regiones de distinto color menos la región de cuyo.
- 3) Colócale el nombre a cada una de ellas (Ayúdate con las referencias que está al lado del mapa)
- 4) Escribe las provincias de la Región de Cuyo

**PARA REALIZAR UNAS EMPANADAS....**

1. Pinta que medidas utilizarás para realizarlas:

Medidas de longitud

Medidas de peso

Medidas de capacidad

a) ¿Cómo te diste cuenta? Justifícalo.

2) Los ingredientes están expresados en: **Kilogramos** **gramos** **miliogramos**

3) Según la receta se ocupa 750 gramos de harina ósea  $\frac{3}{4}$  de kilogramo, esto es...

***Más de un kilogramo***

***Menos de un kilogramo***

***Un kilogramo***

4) Completa la siguiente tabla:

| Ingredientes | Peso (gramos) | Peso (expresado cómo fracción en kilogramos) |
|--------------|---------------|--|
| Carne molida | 500           | .....  |
| Cebolla      | .....         | 1 kilogramo                                  |
| Harina       | 750           | .....  |
| Grasa vacuna | .....         | $\frac{1}{4}$ kilogramo                      |
| Aceitunas    | 250           | .....  |
| Condimentos  | 50            | 1/20 kilogramos                              |

5) Si 750 gramos es igual a  $\frac{3}{4}$  kilos ¿cuánto es 250 gramos expresado como fracción

$\frac{1}{2}$

$\frac{3}{4}$

$\frac{1}{4}$

6) Si quieres hacer cuatro docenas de empanadas debes...

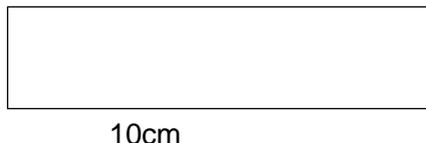
Duplicar los ingredientes.

Triplicar los ingredientes.

Utilizar la mitad de los ingredientes

7) Si vendes la docena de empanadas a \$240 ¿Cuánto vale cada unidad? ¿Cómo lo calculaste? Escríbelo

9) Si colocas las empanadas para hornearlas en una bandeja rectangular de:  
6cm



Recordamos: Perímetro es la suma de los lados: L+L+L+L

a) ¿Cuál es el perímetro de la bandeja, marca el resultado correcto  
20cm                      15cm                      32cm

b) ¿Qué figura geométrica tiene la bandeja?



El trabajo remunerado es aquel tipo de actividad que está regulada legalmente sobre la base de un contrato, un salario, unas prestaciones sociales, etc.

1) Si haces empanadas para vender en tu casa es:

**Un trabajo remunerado**

**Trabajo no remunerado**

2) Explica porque elegiste esa respuesta.

**Observa la imagen:** 3) Descríbela observando todo lo que ves en ella.



4) Pinta la opción correcta. El trabajo es:

OBLIGACION

DEBER

DERECHO

5) Responde: ¿Para qué trabajamos?

Observa la foto:



1) Lee el siguiente texto:

Una materia prima es todo bien que es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo. La materia prima puede tener un origen diferente dependiendo del lugar de extracción, pudiendo ser: de origen animal (cuero, leche, lana, seda, carne, pieles) de origen vegetal (madera, cereales, algodón, frutas, verduras, semillas) de origen mineral (oro, hierro, plata, cobre, bronce, silicio)

2) Menciona cuáles son las materias primas utilizadas en la elaboración de las empanadas.

3) La harina es de origen: VEGETAL                      ANIMAL                      MINERAL

4) Escribe la receta de las empanadas o elabora para compartir en tu casa y envía una foto a tu maestra.



**Suerte!!!**

Directora: Zalazar Gabriela.

