

**Escuela:** Antártida Argentina

**Docente de grado:** Poblete Mabel

**Docentes de especialidades:** Nicolía Matías, Godoy Marcela y Robles Federico.

**Grado:** 4° **División:** Única

**Turno:** Mañana

**Área curricular:** Lengua, Matemática y Ciencias Naturales.

**Contenidos:**

- **Lengua:** Lectura de textos breve. Texto narrativo: La leyenda. Lectura comprensiva. Reconocimiento de sustantivos comunes y adjetivos calificativos. Escritura de un texto sencillo.
- **Ciencias Sociales:** Circuito productivo del queso.
- **Ciencias Naturales:** Cambio de la materia por su variación de temperatura de: líquido a sólido.
- **Matemática:** Números Naturales hasta 4000, Operaciones básicas, Figuras Geométricas.

**LUNES**

**LENGUA**

- 1- Lee con atención la siguiente leyenda.

### **La leyenda del queso.**

Cuenta la leyenda que un día, hace cientos de años, un pastor tuvo la necesidad de hacer un viaje a través del desierto, a lomos de su caballo.

Tenía por delante varias horas de camino, así que para no pasar hambre guardó algunos alimentos en un saco, y para no pasar sed, metió leche recién ordeñada de sus cabras en un recipiente fabricado con tripa de animal.

Partió temprano, justo antes del amanecer. A esa hora todavía hacía fresco, pero a media mañana el sol del desierto se volvió abrasador. El pastor, agobiado por el calor, pensó que si no bebía un poco se iba a desmayar. Cogió el recipiente que contenía la leche y cuando fue a tomarla ¡se había quedado de piedra! Debido a las altas temperaturas la leche se había cuajado, es decir, se había transformado en una pasta blanca muy espesa.

A pesar de todo la probó y le pareció que estaba deliciosa. Por pura casualidad acababa de descubrir un producto nunca visto hasta ese momento, pero que seguro tu conoces muy bien: el queso.



- 2- Lee la leyenda la veces que consideres necesarias. Luego marca de rojo los puntos y de azul las comas. Separa y marca los párrafos.

**CIENCIAS NATURALES**

- 1- Relee la leyenda las veces que consideres necesarias.

Explica brevemente: ¿Qué crees que sucedió para que la leche que es líquida se transformara en una pasta espesa y dura?

**PARA RECORDAR:**

**TRES ESTADOS:** Como la leche líquida estaba en estado líquido y por el calor del sol pasó a una pasta dura, estado sólido.

Los sólidos tienen una forma muy bien definida. Sus partículas están unidas entre sí con mucha fuerza. El hielo está en estado sólido.

Los líquidos adoptan la forma del recipiente en el que están. Pueden ser viscosos, como la miel, o ligeros, como los refrescos. El agua que bebemos está en estado líquido.

Los gases no tienen una forma o un volumen definidos. Pueden comprimirse y expandirse. El vapor de agua se encuentra en estado gaseoso.



Clasifica la materia de los dibujos colocándolos en la tabla correcta.

Sólidos	Líquidos	Gases

**MATEMÁTICA**

¡A pensar y resolver!

La abuela Ester preparó 346 piezas de queso para colocar en cuatro recipientes la misma cantidad de piezas de queso.

- a- ¿Cuántas piezas de queso colocará en cada recipiente?
- b- De las 346 de queso vendió la mitad a \$200. ¿Cuánto dinero ganó en total?

**MARTES**

**LENGUA**

1- Relee la leyenda las veces que consideres necesarias. Luego responde:

¿Quién es el actor principal en el texto anterior?

- Un quesero.
- Un ganadero.
- Un pastor.

¿Qué llevó para tomar en el viaje?

- Agua.
- Jugo de naranja.
- Leche.

¿Cómo había quedado la leche después de tanto calor?

- Quedó como piedra.
- Quedó suave como mantequilla.
- Quedó blando como una esponja.

¿Qué había descubierto?

- La mantequilla.
- La nata de la leche.
- El queso.

¿Por dónde debía hacer el viaje?

- Por las montañas.
- Por el desierto.
- Por la playa.

¿De qué material estaba hecho su recipiente?

- De tripas de animal.
- De cuero.
- De plástico.

2- Coloca un nombre para el pastor. Luego produce una oración.

3- Escribe un adjetivo calificativo para:

Pastor: \_\_\_\_\_ Queso: \_\_\_\_\_ Caballo: \_\_\_\_\_

### MATEMÁTICA

¡A pensar y resolver!

Un pastor recorre en su caballo, en un día 220 km. ¿Cuántos km recorrerá en 8 días?  
 Marca la respuesta correcta:

- a\_ 2320 km
- b\_ 1853 km
- c\_ 3401 km
- d\_ 1980 km

Luego ordena de mayor a menor los números anteriores y escribe con letra el nombre de los números.

### CIENCIAS SOCIALES:

Relee la leyenda la veces que consideres necesarias. Luego consulta con tu familia sobre: los lugares donde es conveniente que las cabras, ovejas y vaca van a pastar y escribe en el cuaderno la información que te brinda tu familia.

### MIÉRCOLES

#### LENGUA

- 1- Relee la leyenda las veces que consideres necesarias.
- 2- Explica: Como crees que se sintió el pastor al ver que la leche líquida se transformó en una pasta blanca espesa y dura.
- 3- Marca con una cruz la respuesta correcta.

Título de leyenda	Lugar donde ocurrió	¿Porque se hizo una pasta la leche?
El queso redondo	En el río	Por el frío durante el camino

DOCENTE: POBLETE MABEL

La leyenda del queso rojo



La leyenda de ciertos quesos



La leyenda del queso

En el bosque



En el campo



En el desierto

Por el viento durante el camino



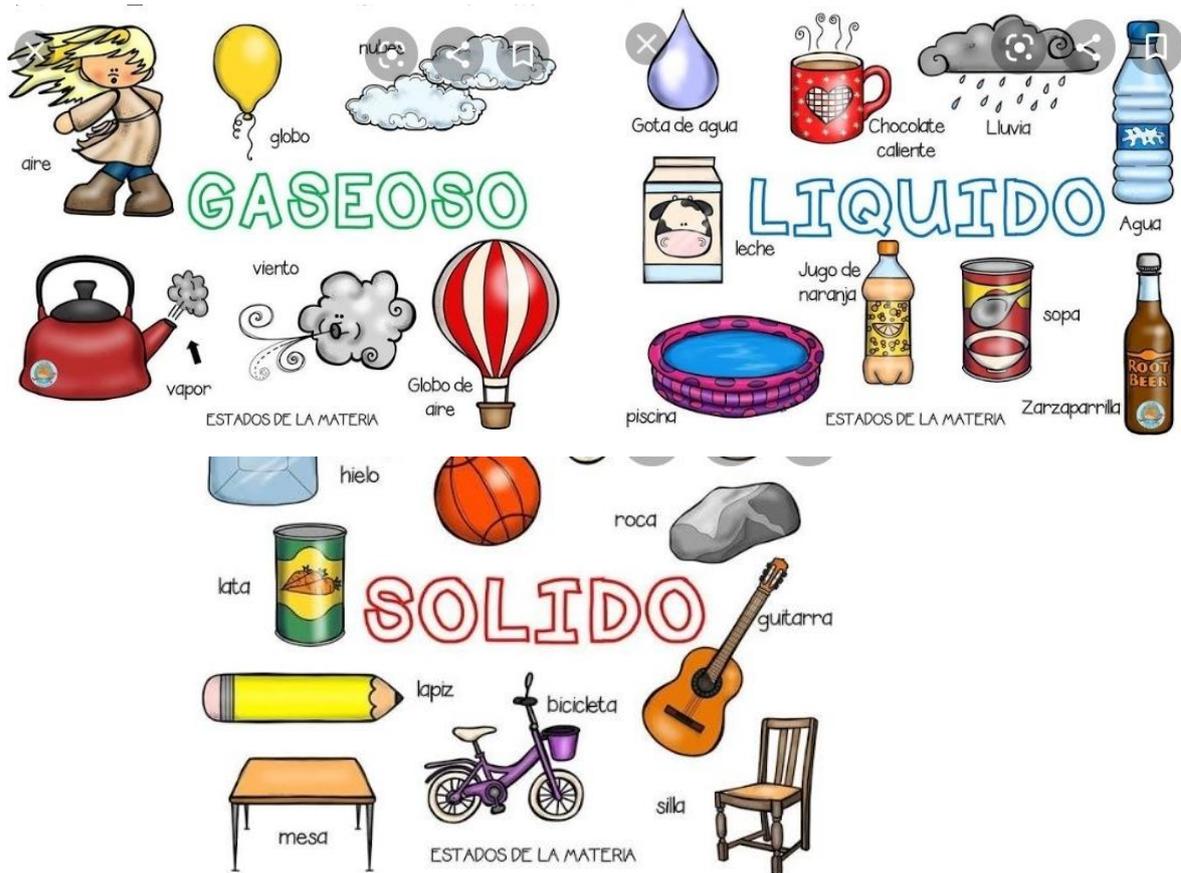
Por el calor durante el camino



Por la lluvia durante el camino

**CIENCIAS NATURALES**

1\_ Observa con atención



2\_ Menciona dos ejemplos más de líquido, sólido y gaseoso que tengas en casa.

**JUEVES**

**MATEMÁTICA**

Número y más números.

Agrega 3 más a:

2999 + 3 =

3999 + 3 =

3899 + 3 =

2783 + 3 =

La mitad de:

2888 es \_\_\_\_\_

3440 es \_\_\_\_\_

1284 es \_\_\_\_\_

4000 es \_\_\_\_\_

**LENGUA**

¡A producir!

1\_ Lee la leyenda las veces que consideres necesarias. Luego agrega dos personajes mas a la leyenda y cambia el final de la leyenda.

## **VIERNES**

### **CIENCIAS NATURALES**

1\_ Relee la leyenda las veces que consideres necesarias

Responde:

A\_ ¿Cuál estación del año es la adecuada para hacer el queso casero de leche de cabra o leche de vaca?

B\_ ¿Crees que es importante tener en cuenta el clima para preparar el queso casero de leche de cabra?

2\_ Explica los pasos que se deben realizar para la elaboración del queso casero de leche de cabra?

### **CIENCIAS SOCIALES**

Explica con ayuda de tu familia los pasos que se deben realizar para la elaboración del queso casero de cabra.

### **Educación Física.**

**TÍTULO DE LA PROPUESTA:** "SALTO EN LARGO"

**ENTRADA EN CALOR:** Trote lento durante 5 minutos. Movilidad articular, de muñecas, brazos, rodillas, cadera y tobillos.

### **DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES:**

- 1) Elegir un espacio en nuestra casa sin obstáculos que nos puedan lastimar.
- 2) Realizar una marca en el piso (con tiza, cinta papel, etc.)
- 3) Colocarse a 2 m de la misma: correr, pisar con un pie en la marca y caer con dos. Buscar una superficie blanda para caer (pasto, tierra, etc.) ya que el cemento es una superficie muy dura y es perjudicial para tus articulaciones. ¡¡¡ De ser así solo realiza el ejercicio de manera suave, solo para aprender, a nuestra vuelta lo ejercitaremos bien!!!
- 4) Repetir colocándose cada vez más lejos de la marca para correr. Tratar de picar y saltar lo más lejos posible de la marca.

### **AGROPECUARIA**

Propósitos:

- Conocer e investigar el proceso productivo del queso y diferentes tipos de producción.

CONTENIDO:

Producción de queso

- 1) A continuación a partir de la leyenda ordena estas consignas según su proceso.

- la leche se filtra y debe homogenizarse para obtener una textura más uniforme.
- A la leche se la deja cuajar y se forma así la cuajada.
- La cabra o también las ovejas o vaca, es ordeñada para obtener la leche.
- El queso se deja madurar hasta que esté en su punto.
- Se lleva en camiones hasta los comercios donde ya lo podemos comprar.
- Luego se moldea y se prensa bien esa cuajada, y se sala.

2) Enumera según el orden del proceso productivo.

Ciclo productivo del queso



## TECNOLOGÍA

**Propósito:** identificar los diferentes pasos necesarios que efectuamos en un proceso de producción

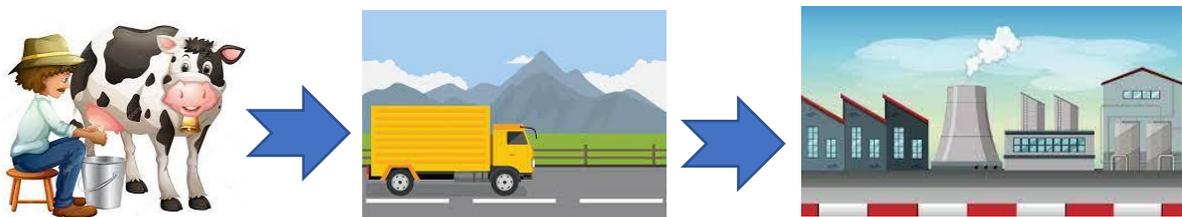
**Tema:** Proceso de producción

### Actividad N°1:

¿Qué es un proceso de producción?

Un proceso de producción es el conjunto de actividades orientadas a la transformación de recursos o factores productivos en bienes y/o servicios. En este proceso intervienen la información y la tecnología, que interactúan con personas. Su objetivo último es la satisfacción de la demanda.

A continuación, identificaremos los pasos básicos del proceso de producción de la leche



Materia prima

Trasporte

Industrialización

Producto final



**Actividad N°2:**

Realizamos la misma representación con el proceso del “queso” teniendo en cuenta la materia prima, el transporte, la industrialización y el producto final.

**CUE700007100\_antártidaargentina\_cuartogrado\_LenguaMatemáticaC.NaturalesEd.FísicaAgropecuariaTecnología\_guía1.pdf.**

**DIRECTORA: POBLETE MABEL.**

**Título:** ¡MANOS A LA OBRA! SOY UN PEQUEÑO ESCRITOR.

**Propósitos:** Producir textos sencillos

**Capacidad General:** Resolución de Problemas: Describir, comparar, analizar y resolver problemas a través diferentes áreas.

**Indicadores de evaluación para la nivelación.**

Indicadores	Logrado con autonomía (Valor10)	Logrado (Valor 9)	En proceso de promoción acompañada (Valor 9)	Insuficiente (Valor 5)
Resuelve operaciones básicas, Identifica figuras Geométricas.				
Explica el circuito productivo. Reconoce cambios de la materia de: líquido a sólido.				
Lectura oral de textos. Produce textos sencillos explicando la elaboración del queso de cabra. Distingue: sustantivos comunes y adjetivos.				
Explica el circuito productivo del queso				

**Desafío:** Redacción de un texto sencillo, dónde se explique los pasos de elaboración del queso de leche de cabra.

**ÁREAS CURRICULARES: EDUCACIÓN FÍSICA.**

**TÍTULO DE LA PROPUESTA:** "SALTO EN LARGO"

**PROPÓSITO:** propiciar el aprendizaje de la prueba y su correspondiente reglamento.

**CAPACIDADES:** Resolución de problema (Diseñar diferentes alternativas de solución a problemas.) - comunicación (Describir, de manera oral y escrita, situaciones)

**CRITERIOS:** Ejecutar la técnica de salto en largo.

**INDICADORES DE EVALUACIÓN:**

-Reconoce la técnica / ejecuta de manera correcta la técnica de salto en largo.

**ÁREA CURRICULAR: TECNOLOGÍA**

**PROPÓSITO:** identificar los diferentes pasos necesarios que efectuamos en un proceso de producción

**CAPACIDADES:** Resolución de problemas

**Capacidad específica:** Construir representaciones de la realidad (en diferentes formatos y modelos).

Criterios de evaluación:

- Manejo e interpretación de fuentes de información
- Indicadores de logro:
- Reconoce las diferentes partes de un proceso
- Idéntica y organiza cada paso correctamente

**ÁREA CURRICULAR: AGROPECUARIA**

**PROPÓSITOS:** Conocer e investigar el proceso productivo del queso y diferentes tipos de producción.

**CAPACIDADES:**

COMUNICACIÓN:

- Describir de manera oral y escrita situaciones, objetos, etc.

TRABAJO CON OTROS

- Establecer y sostener vínculos sociales solidarios con entorno familiar.
- Cooperar y colaborar con respeto por los otros en la realización de las actividades.

**CRITERIOS DE EVALUACION:**

INDICADORES DE LOGROS		
el desarrollo y proceso de producción del queso		
¿cómo llega la leche prima a la elaboración		