

GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN –GRUPO 2

Escuela: Gral. Marino Bartolomé Carreras

Docentes: Paula Fernández- Estela Cerezo

Docentes de Especialidades: Natalia Doña –Silvana Leites

Grado: 4º A-B **Turno:** Mañana

Áreas: Matemática Lengua-Ciencias Naturales- Artes Visuales- Tecnología

Título de la propuesta: “**EL ARTE DE ALIMENTARTE**”

Lengua: Texto instructivo. Verbos en infinitivos. La entrevista.

Matemática: Operaciones con números naturales .Situaciones problemáticas sencillas. Lectura y escritura de fracciones. Medidas de capacidad y peso . Clasificación de ángulos según su amplitud.

Ciencias Naturales: Protección de la salud. Hábitos alimenticios

Artes visuales: Procedimientos bi. y tridimensionales/Modelado y construcción

Tecnología: “Productos tradicionales”

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Resuelve situaciones problemáticas que involucren suma, resta, multiplicación utilizando, comparando y comunicando diversas estrategias y cálculos posibles.
- Resuelve problemas que involucren el uso del sistema métrico (SIMELA)
- Identifica ángulos según su amplitud
- Produce instrucciones seriadas en forma oral y escrita.
- Reconoce verbos en infinitivos al producir un texto instructivo .
- Planifica y realiza entrevistas con un propósito.
- Comprende que la nutrición es una característica y una necesidad de todos los seres vivos.
- Utiliza mezclas de color
- Sigue instrucciones, métodos y técnicas simples
- Manipula diferentes herramientas.
- Logra resolver problemas de ensamblado en la tridimensión.
- Identifica las acciones o pasos a seguir en la elaboración de un producto tradicional sanjuanino (sopaipillas)
- Analiza un proceso de producción y el tipo de medios técnicos empleados.

DESAFÍO: Realizar un video explicativo sobre la preparación de un alimento tradicional de nuestra provincia (sopaipillas).

ACTIVIDADES

Docentes: PAULA FERNÁNDEZ - ESTELA CEREZO

Docentes de Especialidades: NATALIA DOÑA - SILVANA LEITES

LUNES 16 DE NOVIEMBRE

1--Observa los siguientes alimentos



2- Después de observarlos, rodea en imagen cuáles son los más importantes para estar sanos.

Muchos de los niños y niñas de la edad escolar presentan un deterioro de los hábitos de alimentación, sobre todo en la variedad y en la cantidad de los alimentos que ingieren ya sea porque no les agradan determinados sabores o porque en sus hogares no acostumbran a mantener una dieta equilibrada.

1. Responde la encuesta y marca con una x tu respuesta:

a) ¿Desayunas diariamente?

- Sí
- No
- A veces
- Nunca

b) ¿Consumes bebidas gaseosas?

- A diario
- 3 veces a la semana
- 1 vez por semana
- Ninguna

c) ¿Cuál es el nivel de tu actividad física?

- Soy muy activo
- Soy moderadamente activo
- Soy sedentario
- Poco activo

d) ¿Comes alimentos no saludables?

- Nunca
- A veces
- Yo siempre

Según tus respuestas, ¿piensas que tienes una buena alimentación? ¿Por qué?

Área :Ed. Tecnológica

Adivina adivinador ...es una masa frita que se come preferentemente cuando hace frio o llueve ... ¿qué es?

¿Te gustaría comerlo en familia?

- Elabora un producto tradicional, como son las sopaipillas, seleccionando una receta familiar.
- Indica con dibujos los pasos, herramientas y energías utilizadas, Recuerda enviar fotos a la seño.



Sabías qué ? El consumo de lípidos o grasa es fundamental porque representa una importante fuente de energía pero si lo haces en exceso aumenta el riesgo de contraer enfermedades.

Lengua y Naturales

1-Realiza una entrevista a los diferentes integrantes de tu familia para conocer algunas comidas tradicionales que acostumbran a comer durante algún acontecimiento en especial. 2-Escribe en el cuaderno por lo menos cinco preguntas a realizar y sus respuesta.



¿Cuál es la comida tradicional más elegida? ¿Y cuál la menos elegida?

3-Te propongo que realices la siguiente experiencia.

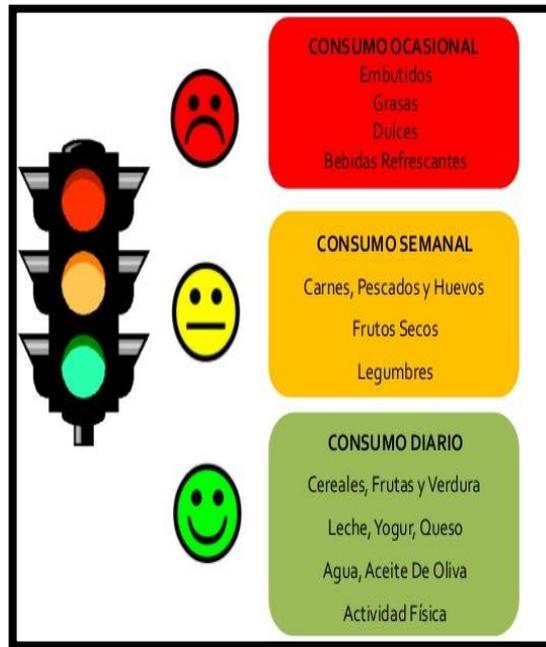
¿Qué debes usar?
Papel de cocina.
Papas fritas
.Sopaipillas.
Embutidos.
Papas hervidas.
Manteca, arroz,
manzana,
lechuga



¿Cómo debes hacerlo?

- Envuelve cada alimento en papel de cocina.
- Espera 10 minutos aproximadamente
- Desenvuelve los alimentos
- Observa las manchas de cada alimento que ha dejado en el papel

4-Identifica diferencias entre una y otra. Escribe la conclusión a la que llegaste

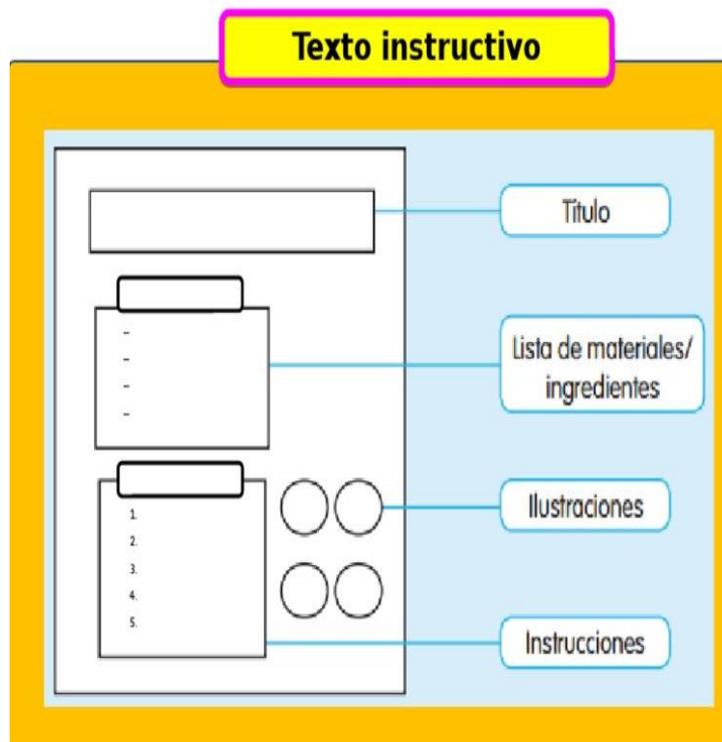


5-Lee la lista de alimentos usado en la experiencia y clasifícalos teniendo en cuenta el semáforo.

MARTES 17 DE NOVIEMBRE

LENGUA -“EL PLANETA DE LAS RECETAS”

Escribe la receta de la la sopaipillas como la hace tu abuelita en un afiche teniendo en cuenta la silueta del texto instructivo. No te olvides de sacar fotos y enviarle a la señorita.



Matemática

Lee atentamente las siguientes situaciones. Luego resuelve realizando las operaciones .

1-Para la reunión familiar del día domingo mamá compro alimentos para para 6 invitados.
Compro lo siguiente :

2 pizzas

4 ½ docenas de empanadas

6 porciones de torta de chocolate

4 botellas de gaseosas

Presta atención a los precios de cada producto y realiza la operación correspondiente



\$100



\$ 250 la docena



\$80 la porción



\$350

2-Sofía comió una porción de la torta de chocolate. Escribe en fracción la cantidad que comió. ¿Cómo se lee dicha fracción?

3-¿A cuántas empanadas equivalen 4 ½ docenas?

4- Si cada botella de gaseosa tiene 2 ½ cuantos litros de gaseosa hay en total?

5- Si se compraron 2 pizzas y se cortan en 8 porciones cada una .¿Cuántas porciones hay?

6- ¿Cuánto gastó la mamá de Sofía en total para la reunión?

JUEVES 19 DE NOVIEMBRE

Área : ARTES VISUALES

Seguimos incorporando tradiciones. Modelado en masa

1- Modelar en tamaño pequeño una comida y un elemento tradicional con porcelana o masa de sal. Puede ser: Un hornito de barro y empanadas/Un platito con asado/Un mate con semitas.

Puedes agregar otros elementos como papel glasé brillante o aluminio o cartón para los platitos o un platito de plástico. Decorar. Pintar y agregar detalles con yerba de verdad o barniz de uñas.

Para preparar masa de sal ver el siguiente link:

https://www.youtube.com/watch?v=R_DpDb4swPM

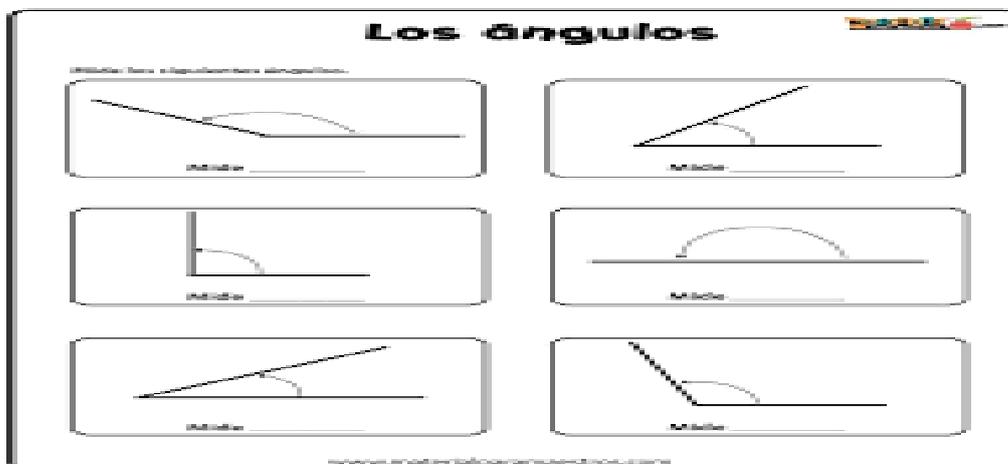


Espero tu trabajo a través de una foto (Seño Natalia)

VIERNES 20 DE NOVIEMBRE

Área : Matemática

- 1-El papá de Juan ayudó a Sofía a construir su hornito de barro realizándolo con una base rectangular. Al tomar las medidas se dio cuenta que los extremos estaban formados por ángulos.
- 2-Dibuja usando regla para medir la base del horno de barro. (rectángulo de 5cmx3cm)
- 3-Pinta con color los ángulos que se forman .
- 4-¿Cómo se clasifican los ángulos según su amplitud?.



No olvides de enviar fotos de esta actividad a la seño.

Te propongo realizar el desafío : Compartir a través de un video corto las recetas de la abuela o familiares de las sopaipillas o alguna masa frita tradicional .

Graba el video y envía por WhatsApp a la seño.



DESAFÍO CUMPLIDO ¡¡¡FELICITACIONES!!!

DIRECTORA: ALEJANDRA PERALTA -VICE DIRECTORA: VERÓNICA BRAVO

Docentes: PAULA FERNÁNDEZ - ESTELA CEREZO
Docentes de Especialidades: NATALIA DOÑA - SILVANA LEITES