

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 20 DE RETROALIMENTACIÓN**

**GRUPO: 1**

**ESCUELA:** Santiago Paredes **CUE:** 7000257-00

**DOCENTES:** Daniela Macías, Pisano, Mónica

**GRADO:** 5 "A" y "B" **GRUPO:** 1 **TURNO:** Tarde **TIEMPO:** 9 al 12 / 11/20

**ÁREAS:** Lengua, Matemática, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales y Ética,

**TÍTULO DE LA PROPUESTA:** ¡A COMER RICO!

**CONTENIDOS:** **LENGUA:** Lectura comprensiva. Escritura de textos, Sustantivos propios y comunes, adjetivos calificativos y verbos, Texto instructivo. **MATEMÁTICA:** Lectura de gráficos estadísticos .Situaciones problemáticas SIMELA. Fracciones **CIENCIAS NATURALES:** Sistema de nutrición **CIENCIAS SOCIALES:** Regiones: Cuyo. **FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA:** cuidado del cuerpo

**INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:**

Lee gráficos estadísticos

Resuelve situaciones problemáticas

Identifica y relaciona equivalencias matemáticas

Argumenta sobre la resolución de problemas

Identifica los sistemas de nutrición

Reconoce normas sobre la correcta manipulación de alimentos

Lee e interpreta el texto instructivo

Responde a las preguntas en forma completa.

Reconoce sustantivos propios y comunes, adjetivos calificativos , gentilicios y verbos en infinitivo.

Realiza el texto instructivo.

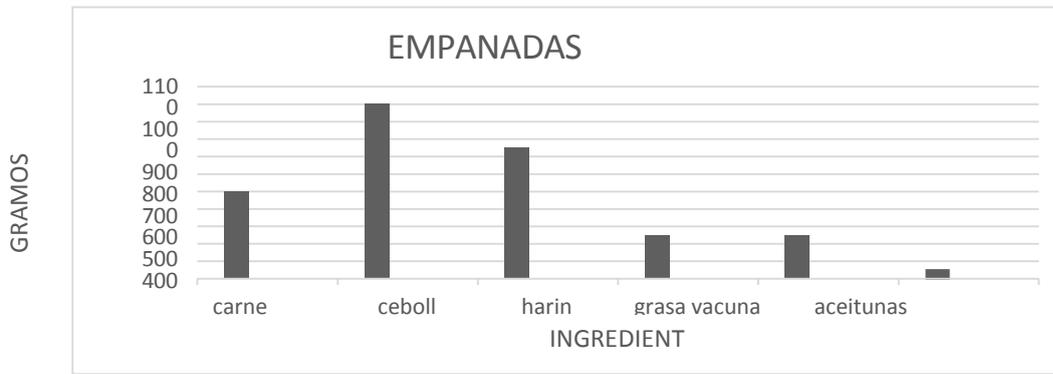
Identifica las provincias que forman la Región Cuyo.

Desafío: Armar el texto instructivo (receta) de una comida típica sanjuanina.

**ACTIVIDADES:**

**MATEMÁTICA:** Lee el siguiente gráfico estadístico y responde:

**Ingredientes (para dos docenas de empanadas)**



1. Indica que medidas utilizarás para realizar las ricas empanadas

- Medidas de longitud     
  Medidas de peso     
  Medidas de capacidad

a. ¿Cómo te diste cuenta? Justifícalo.

b. Los ingredientes están expresados en: Kilogramos gramos miliogramos

c. 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

2. a Completa la siguiente tabla de acuerdo a lo indicado en el gráfico de barras

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	$\frac{1}{20}$ kilogramos

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

- $\frac{1}{2}$      
   $\frac{3}{4}$      
   $\frac{1}{4}$

3. a Si quieres hacer cuatro docenas de empanadas debes...  **Duplicar los ingredientes**

- Triplicar los ingredientes**     
  **Utilizar la mitad de los ingredientes**

b. Para una docena de empanadas, según esta receta, ¿cómo calculas los ingredientes?

Divides en dos los ingredientes dados

Duplicas la cantidad de Ingredientes

otra forma

Si eliges otra forma Explica ¿Cuál es?

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

d. Si compras una docena que vale \$240 y pagas con \$500 ¿Cuánto recibes de vuelto? ¿Cómo lo pensaste?

Cuando comemos estas ricas empanadas, trabajan' varios sistemas de nuestro cuerpo...

¿Cuáles son? Mencionalos

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

¿Puedo usar la misma tabla para carne y verdura?

Si

No

¿Por qué? Explícalo con tus palabras

1-Se plantea la siguiente situación: En la puerta de la heladera, la madre de Micaela, dejó un mensaje explicándole cómo debe hacer las empanadas de carne.

Para realizar las empanadas qué tipo de texto se debe usar. Rodea con un círculo la respuesta correcta.

La entrevista    El texto instructivo    La poesía

2-Responde.

¿Por qué elegiste este texto? ¿Qué intención tiene quien lo escribió?

¿Cuál es la función del texto instructivo?

3- Teniendo presente la definición de texto instructivo visto en una de las guías completa las oraciones con las siguientes palabras (claro y preciso – ordenados – pasos)

El texto instructivo indica los ..... para hacer algo.

Este texto debe ser ..... y .....

Sus pasos se presentan en forma .....

Teniendo en cuenta lo leído, en un texto instructivo nunca debe faltar los:

Los ingredientes o materiales El título El procedimiento Versos .

¿Qué pasaría si faltaran los ingredientes o el procedimiento?

### **Observando el gráfico estadístico**

¿Cuál es el título de la receta de empanadas? ¿Qué otro título le pondrías? Escríbelo.

Escribe los ingredientes de la empanada.

4-Ya vimos la estructura y la finalidad del texto instructivo ahora nos centraremos en las clases de palabras (sustantivos comunes y propios- adjetivos calificativos y gentilicios- verbos en infinitivo)

Escribe las clases de palabras luego de cada pregunta.

### **Título ¿Cómo hacer unas ricas y crujientes empanadas sanjuaninas?**

¿Qué clase de palabra es crujientes , ricas y picada ?

¿Qué clase de palabra es cebolla y carne ?

¿Qué clase de palabra es Micaela?

¿Qué clase de palabra es Sanjuanino?

¿Qué clase de palabra es rellenar, agregar, condimentar y cocinar?

### **Los verbos en la receta**

5- ¿Los verbos en qué parte de la receta los encontramos?

Los verbos en una receta nos indican:

Lo que debemos hacer. Los ingredientes que debemos tener. Lo que no debemos hacer.

### **El orden de los pasos a seguir para la elaboración de un texto instructivo**

En un texto instructivo los procedimientos deben seguir un orden.

¿Qué ocurriría si no respetamos esto?

En la Región de Cuyo cada provincia agrega diferentes ingredientes a sus empanadas. Por ejemplo pasas de uva, papas y grasa de cerdo.

Escribe el nombre de las provincias que forman la Región de Cuyo.

**Teniendo presente el gráfico estadístico y entendiendo que los ingredientes para el relleno son la carne, la cebolla y los condimentes y para la masa son la harina, la grasa vacuna y agua. Deberás escribir la receta de las empanadas Sanjuanina usando los siguientes verbos en infinitivo ( saltear , agregar, condimentar, armar, repulgar y cocinar)**

Directora: Gladys Gimenez.