

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN

Grupo N° 2

Escuela: Salvador María del Carril

CUE: 7000588_00

Docentes: Celina Garay, Érica Olmos, Silvana Lima, María de los Ángeles Cortez

Grado: 5 A y B

Turno Mañana

Área curricular:

Título de la propuesta: Cocineritos

Contenidos:

Lengua: Texto instructivo. Receta: partes. Producción de receta

Ciencias Naturales: Nutrición alimentos saludables

Formación Ética y Ciudadana: La importancia del cuidado del lavado de manos

Educación Física: La elaboración de acciones motrices, según sus posibilidades de movimiento y sus aspectos saludables, con ajuste a situaciones problemáticas

Educación Tecnología: Análisis de un producto

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- ✿ Observa y comenta las imágenes.
- ✿ Presta atención a la información brindada.
- ✿ Marca la opción correcta.
- ✿ Completa las frases con la ayuda de las imágenes y el video visto.
- ✿ Escribe las partes del texto instructivo.
- ✿ Escribe los ingredientes para preparar el plato de alimentos saludables.
- ✿ Escribe los pasos de un correcto lavado de manos.
- ✿ Prepara un plato saludable teniendo en cuenta las consignas.
- ✿ Produce un instructivo del juego de mesa realizado.
- ✿ Identifica las distintas etapas del Análisis de Producto a través de la construcción de un juego de mesa: Dominó.
- ✿ Reconoce partes del cuerpo y beneficios de realizar actividad física.
- ✿ Diferencia alimentos no saludables y alimentos saludables.

Desafío: Elaborar un plato que contenga alimentos saludables siguiendo los pasos de elaboración de lo trabajado en el área Lengua.

Actividades: Ciencias Naturales

1) **Observar** y **comentar** con ayuda de mamá la imagen: ¿Por qué debemos comer variado y en su justa medida? ¿Qué sucede cuando abusamos de las golosinas? ¿Y de las grasas?



2) Prestar atención a la siguiente información

<https://www.youtube.com/watch?v=McrbqpMaltQ>

A) **Marcar las opciones correctas:**

✚ Para mantener el cuerpo sano se requiere

Golosinas__ proteínas__ gaseosas__ carbohidratos__ vitaminas__

✚ Una buena alimentación debe estar acompañada de

Estar frente de la computadora__ Ejercicios al aire libre__

B) **Completar con la ayuda de la imagen del punto 1**

Una buena alimentación-_____de una dieta _____y completa la cuál debe tener,_____, vitaminas, _____, carbohidratos _____ y _____estas en menor cantidad y lo más importante beber mucha _____.

3) **Completar** la lista

Alimentos saludables

✚ Lechuga

✚

✚

✚

Alimentos perjudiciales

gaseosa

4) **Responder** en el cuaderno ¿Qué importancia tiene el agua en el ser humano?

Actividades: Lengua

1) **Leer** la siguiente información

Hay una enorme cantidad de alimentos que podemos elegir. Pero no es lo mismo comer verduras, carne, papas fritas o frutas. Tienen diferentes gustos y formas, además sus componentes cumplen diferentes funciones en nuestro cuerpo. Como los alimentos influyen en nuestra salud, es importante saber de qué están hechos, cómo se cocinan y así poder elegir aquello que sea ricos y buenos para nuestro organismo.

2) Responder en tu cuaderno ¿Crees que tu alimentación es saludable? ¿Por qué crees que es importante alimentarse? ¿Sabes a qué se llama comida chatarra? ¿Por qué la conoces con ese nombre?

3) Anotar que consumes en

- Desayuno
- Almuerzo
- Merienda
- Cena

4) **Marcar** la opción correcta

- Si quiero preparar una sopa y no hay nadie que me ayude voy a consultar :

CARTA

CUENTO

RECETA

POESÍA

Los textos instructivos: indican paso a paso las acciones que deben realizar para cumplir con un objetivo. (preparar una comida, hacer funcionar un aparato. Aprender el procedimiento de un juego, etc.)

5) **Relacionar** cada parte de la receta con su función.

- Titulo
- Ingredientes
- Procedimiento
- Imágenes

Elementos necesarios para preparar la receta.

Fotografía de los pasos y/o del plato terminado.

Orden de los pasos a seguir para preparar la receta.

Nombre de la comida.

6) **Escribir** cada una de las partes en la receta

← Lee la receta de una rica limonada.

← Ingredientes:

- Tres limones.
- Una jarra con agua.
- Azúcar al gusto.



← Preparación:

1. Exprimimos los limones y echan
2. Azucaramos el agua al gusto.
3. Removemos bien y ... ¡listo!



¡Ayudemos a Clara!

6) **Leer** la siguiente situación

La mamá de Clara tuvo que salir a realizar un trámite por lo cual no llegará a tiempo para preparar la comida para toda la familia. Por eso le pidió a Clara que la ayudara a preparar una rica y saludable para todos.

Clara siempre ayudó a su mamá en la cocina pero nunca había hecho sola, en su heladera solo tenía los siguientes alimentos

Para ayudar a Clara la señorita te propone estos ejemplos fáciles y ricos que se pueden preparar



Para ello lo primero que van a hacer

- ✚ Elegir uno de los platos
- ✚ Completar la receta con cada una de las partes teniendo en cuenta los ingredientes de la imagen que elegiste puedes agregar o cambiar algunos de los ingredientes.
- ✚ No te olvides de colocarle un nombre a la receta.

<input type="text"/>
INGREDIENTES (Para personas)

PREPARACIÓN
• _____
• _____
• _____
• _____
• _____
• _____
• _____
• _____

Te propongo que realices con la ayuda de un adulto el plato de la receta. Pero antes ten en cuenta algo que es muy importante antes de cocinar

Formación Ética y Ciudadana

Observar la siguiente imagen



Reflexionar: ¿Por qué es importante lavarse las manos antes, durante y después de preparar los alimentos? **Escribir** tu respuesta en el cuaderno.

2) **Confeccionar** una lista de 6 pasos que debes realizar para un buen lavado de manos correcto.

-
-
-
-
-
-

Ahora si ya estamos listos para preparar un plato saludable con ayuda de un adulto y la receta que armaste para ayudar a Clara a preparar el plato saludable. No te olvides de tomar las medidas de seguridad e higiene (**enviar a la señorita una foto del plato terminado**)

Área curricular: Educación Física ESA

A) Elaborar un listado de 5 alimentos saludables y 5 no saludables a la hora de realizar una actividad física.



B) Completar con los beneficios de realizar una actividad física:

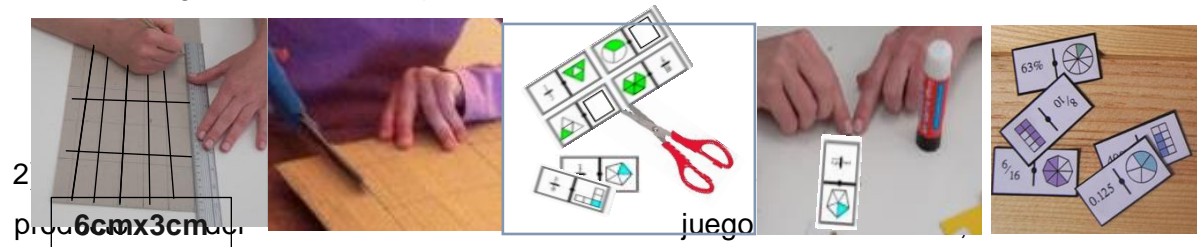
<input type="text"/>		<input type="text"/>
<input type="text"/>		<input type="text"/>
<input type="text"/>		<input type="text"/>

Área curricular: Educación Tecnológica

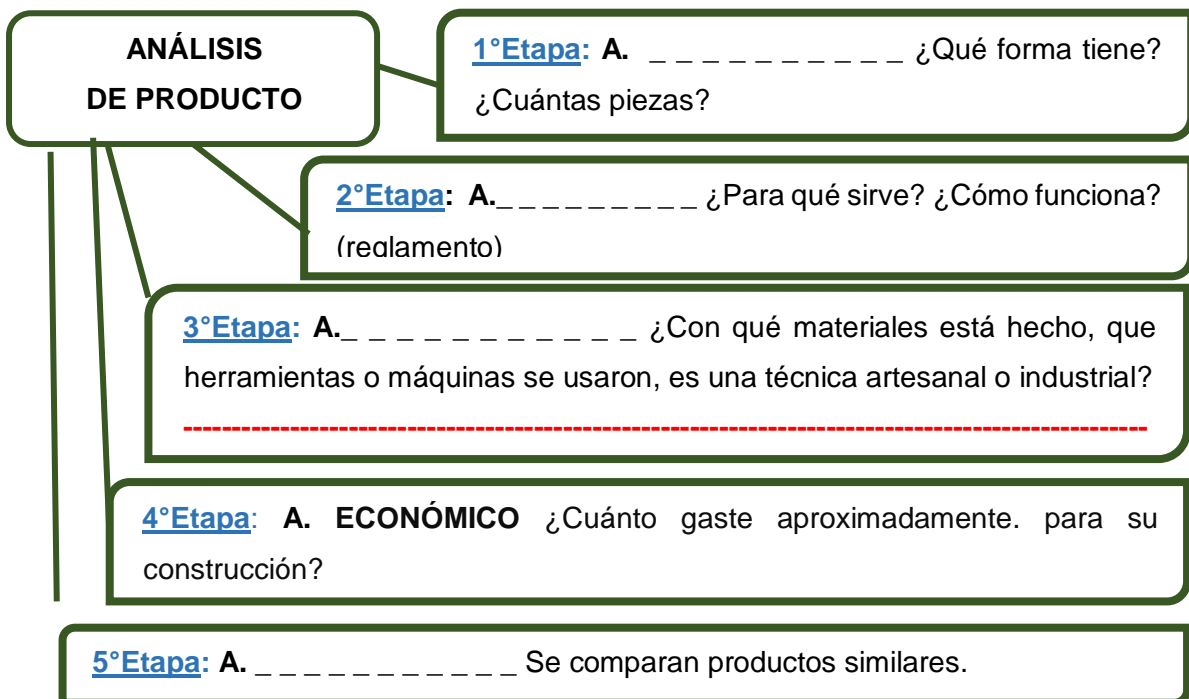
1) **Construir** 20 piezas de dominó (sólo lo de la imagen una y dos) siguiendo el orden de las imágenes puedes utilizar cualquier material descartable como por ejemplo el (cartón, papel etc.). Teniendo en cuenta los siguientes pasos

- Dibujar 20 rectángulos de 3 cm de alto por 6 cm de largo.
- Recortar con tijeras los rectángulos.

(Guardar las piezas recortadas, hasta la próxima clase que trabajaran en el área matemática enviar la fotografía a tu señorita).



completar el siguiente esquema con las etapas del Análisis de producto que faltan y **responder solo las preguntas de la 3ª etapa. Luego envía una foto del esquema a la señorita.**



VICEDIRECTORA: GABRIELA COBOS