

## **GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN (2)**

Escuela: JUAN MANTOVANI CUE: 7000-3780

**GRADO:** 4° "A, B y C" (Segundo Ciclo) **TURNO:** Mañana y Tarde.

**ÁREAS CURRICULARES:** Lengua- Matemática- C. Sociales- C. Naturales F. Ética.

Título de la propuesta: **"CON GUSTO A VID"**

Contenidos:

**LENGUA:** Texto expositivo de viñedos: sustantivos propios y comunes. Texto descriptivo: adjetivos. Textos instructivos: recetas de comidas (verbos)

**MATEMÁTICA:** Numeración, operaciones con situaciones problemáticas. Doble y triple.

**CIENCIAS NATURALES:** Cuidados de una planta. Alimentación.

**CIENCIAS SOCIALES:** Mapa económico de San Juan, departamentos vitivinícolas. Circuito productivo de la vid

**FORMACION ETICA:** valores: El esfuerzo personal.

Criterios e indicadores de evaluación para la nivelación:

PRÁCTICAS DEL LENGUAJE

\*Producir numerosos y variados textos expositivos en situaciones de escritura con destinatarios posibles o reales, en cuanto a: características del tipo textual; estructuración en párrafos; mantenimiento de la coherencia, uso de elementos de cohesión; sintaxis, concordancia, morfología y ortografía convencionales

- Elabore textos escritos para comunicar diversos aspectos de los conocimientos adquiridos, atendiendo, entre otras, a las siguientes cuestiones: tomen decisiones acerca del género, el registro, la información que se incluirá y el orden de su presentación antes y durante la escritura.
- Revise sus escritos buscando e identificando faltas de ortografía.

MATEMÁTICA

\*Resolver problemas aritméticos de números racionales positivos mediante diferentes habilidades de cálculo (cálculo mental, algorítmico).

- Lea, escriba y compare números hasta el orden de los millones.
- Resuelva problemas que involucran distintos sentidos de las operaciones de suma, resta, multiplicación y división, utilizando, comunicando y comparando diversas estrategias.

CIENCIAS SOCIALES

\*Identificar aspectos de la organización territorial, desarrollos regionales.

- Establezca relaciones con las condiciones naturales y las actividades humanas desarrolladas en nuestra provincia y en los departamentos
- Identifique trabajos, trabajadores, técnicas y estrategias en la producción y comercialización de bienes naturales, como la vid.

CIENCIAS NATURALES

\*Desarrollar acciones responsables respecto a la preservación y cuidado de la vida y del medio ambiente

- Reconozca la importancia de llevar a cabo ciertas prácticas saludables, como la inclusión de frutos secos, como la pasa de uva, en la dieta diaria.

FORMACIÓN ETICA Y CUIDADANA

\*Usar adecuadamente nociones de libertad, paz, solidaridad, justicia, respeto, responsabilidad, compromiso, trabajo, esfuerzo personal frente a situaciones de la vida cotidiana

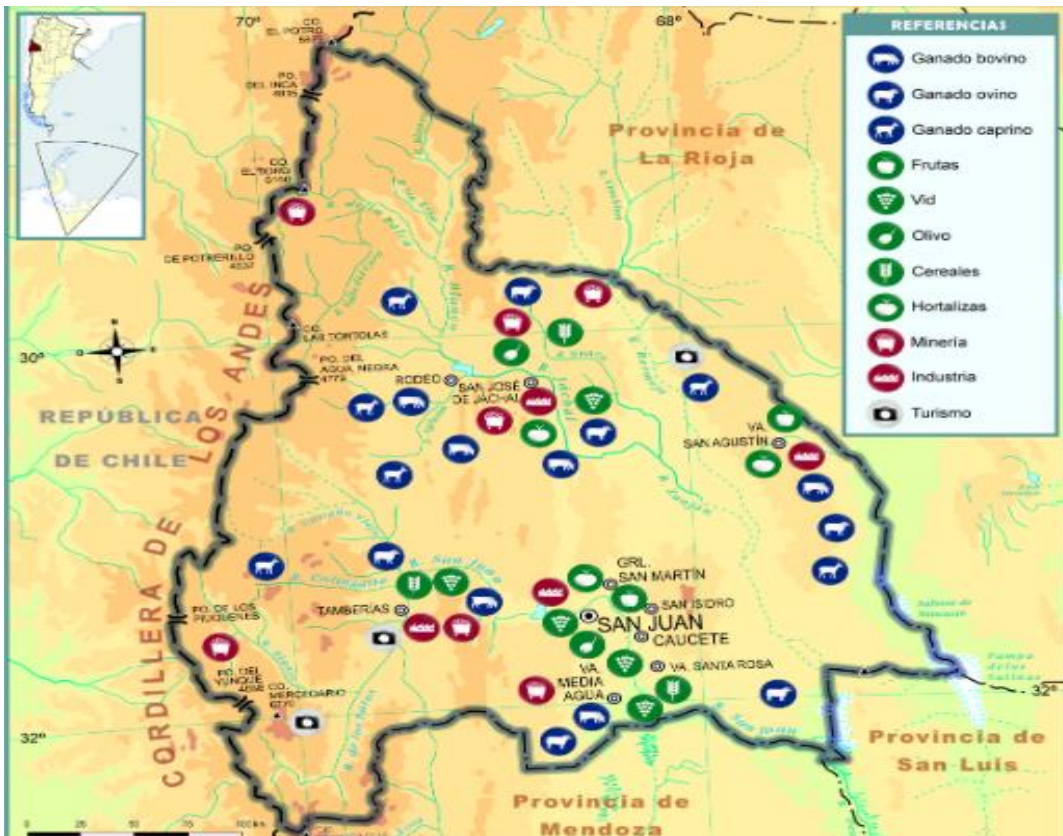
- Valore la correcta presentación de los distintos trabajos que le son propuestos, respetando las indicaciones de tiempo y forma.

**DESAFIO: Crear una colección de recetas ricas y saludables con un ingrediente especial:  
"pasas de uva"**

**ACTIVIDADES:**

*"San Juan, tierra del Sol y del buen vino"*

- 1- Observe este mapa económico de San Juan, lee las referencias del mapa y rodea las zonas que abarcan los cultivos de vid.



2- Investiga y completa el cuadro con ejemplos de productos cosechados en San Juan

Agricultura	frutales	cereales	hortalizas
Ejemplos de vegetales cultivados			

3- Comparto esta información para conocer porque "San Juan es la tierra del Sol y del buen vino"

Diario ENOLIFE, el día 17 de mayo del 2020 comento sobre las "toneladas" de uva que se cosecho en San Juan durante esta última década.

PROVINCIA	Año2011	Año2012	Año2013	Año2014	Año2015	Año2016	Año2017	Año2018	Año2019	Año2020
San Juan	765100	584125	714800	659272	565620	599156	561333	710382	511295	480700

\*¿Qué es una tonelada? Una tonelada de uva son 1000 kilogramos de uva cosechada

Lee a tu seño en un audio, las cifras de toneladas de uva cosechada en cada año.

4- Estos valores del cuadro nos ayuda a comprender una realidad económica de nuestra provincia, contesta por escrito: a-¿En qué año se cosecho más toneladas de uva? b-¿En qué año se cosecho menos? c-¿Por qué crees que sucedió eso?

- ♣ ¿Cuántas toneladas de uva se cosecho en los últimos 2 años?
- ♣ ¿Cuál es la diferencia de lo cosechado entre estos 2 últimos años?
- ♣ Otros dicen que se duplicara a lo cosechado en el 2020 ¿Cuántas toneladas se obtendrá?

5- ¿Sabes cómo se cultiva la vid? Lee el siguiente texto: "Cultivo de la vid"

- a- Señala los párrafos en el texto. b- Subraya la oración que indique los cuidados de la vid. Entre los cultivos realizados en la provincia se destaca la vid, más de la mitad del espacio regado

se dedica a esta producción concentrada en el valle de Tulum.

Este valle comprende los departamentos de Ullum, Angaco, Albardón, Caucete, 25 de Mayo, Sarmiento, Pocito, Rivadavia, Chimbass, 9 de julio, San Martín, Rawson, Santa Lucía.

La vid crece en espalderas o parral; para que reciba mejor los rayos del sol, las plantaciones o hileras se orienta de norte a sur: los frutos logran sabores predilectos y su comercialización se ve favorecida dentro y fuera del país.

El viñatero, después de cada "vendimia" abona y prepara la tierra, realiza por lo menos cuatro aradas, luego **poda y despampana**, limpia la malezas y está atento a los **turnos de riego**, también **desinfecta azufrando** la planta.

El cultivo de la vid se inició en Asia Menor, luego se conoció en Europa. Con el descubrimiento de América se introdujeron cepas en el Río de la Plata, Chile y Perú.

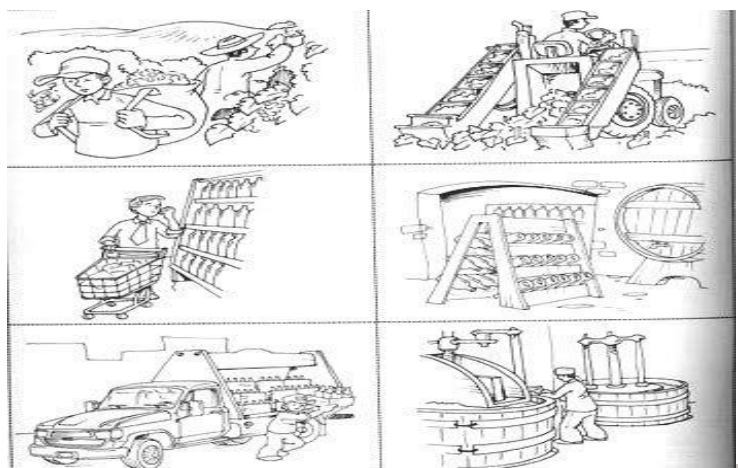
La zona de cuyo fue una de las más indicadas para su desarrollo, producción de uvas y elaboración de vinos.

6- Según el ciclo de vida de la vid ¿Qué actividad se estaría realizando ahora en nuestros viñedos? Un viento Zonda hoy ¿podría ser perjudicial para nuestros cultivos? ¿Por qué?



7- Conocemos a Garnachica, un hermoso racimo de uva y así comprendes el proceso que realiza la vid hasta convertirse en vino <https://www.youtube.com/watch?v=WevyonNzhxo>

- Observa las imágenes, recorta y ordena los momentos del circuito productivo de la vid.
- En pocas oraciones redactar el circuito productivo de la vid y lo describes en un audio, que a continuación se lo envías al docente.



8- La población sanjuanina no se distribuye de forma pareja de todos los departamentos, debido a las actividades económicas o a las características geográficas de cada zona ¡A PENSAR!



a- En el mes de marzo el kilogramo de uva costo \$145 ¿Cuánto dinero gaste en 6 kilogramos de uva? Si pague con \$1000 ¿Cuánto recibí de vuelto?

9- Existe una zorra que le encanta las uvas, pero no lo quiere decir. Escucha la fábula "La zorra y las uvas" [https://www.youtube.com/watch?v=au0mAS68m5M\\_y](https://www.youtube.com/watch?v=au0mAS68m5M_y) anota su moraleja y explícala con tus palabras.



10- Piensa en dos situaciones diarias con tu tarea escolar de las guías virtuales y que muchas veces actuamos como la zorra

SITUACIONES ESCOLARES	¿Qué te sucedió?	¿Cómo fingiste que no te interesa resolverlo?	¿Cómo te esforzaste en resolver esa dificultad?
SITUACION N°1			
SITUACION N°2			

11- La uva es una fruta muy sabrosa y nutritiva, estas canciones te muestran sus propiedades:

[https://www.youtube.com/watch?v=W9\\_8ymoaDZ0](https://www.youtube.com/watch?v=W9_8ymoaDZ0)

<https://www.youtube.com/watch?v=mXCbjy5ata8>

Este material que les compartimos nos ayuda para pensar en un texto descriptivo sobre la uva.

Escribir un texto expositivo en dos párrafos:

- ☞ 1° párrafo: descripción física de la fruta, tamaño, color, sabor (los sentidos y los adjetivos son necesarios para describir).
- ☞ 2° párrafo las características nutritivas y también medicinales de la uva, si es posible.
- ☞ Leer tu producción a la seño y enviarla en un audio.

12- La uva es una fruta muy rica para ti, para la zorra, para la economía de la provincia de San Juan. Leer el texto expositivo: Uva: la fruta estrella de San Juan, que se encuentra al final de la guía.

13- Conocemos una fábrica de pasa albardonera.

<https://www.youtube.com/watch?v=Nu-oKwRMbU0&feature=youtu.be>

14- Explica el proceso productivo que se realiza en esa fábrica. En pocas oraciones relata el circuito productivo de la pasa de uva, desde el cultivo de la vid, hasta el paquete de 150gr.de pasas de uva en tu mano.



15- Armamos una receta de cocina (texto instructivo)

- ❖ Averigua con tu mama, tías, abuelas, vecinas alguna receta dulce o salada con pasa de uva.
- ❖ Pídele que te cuente como lo realiza, que necesite para preparar esa exquisita comida y el tiempo de preparación.
- ❖ Armar un borrador de esta receta familiar de una comida, cuyo ingrediente principal sea "las pasa de uva". Manda una foto al docente de ese borrador.



**IMPORTANTE:** "Toda receta debe tener INGREDIENTES (usar medidas exactas) y PASOS a

seguir (enumerados y con el verbo en infinitivo) y FOTO o dibujo de la comida".

- ❖ Visado tu borrador, pasar tu receta en letra en imprenta, en una hoja A4, pensar en un nombre original para tu receta y compartirla con tu docente Y compañeros.

**NUESTRA COLECCIÓN REGIONAL DE RECETAS SALUDABLES QUEDO LISTA.**

## Uva: la fruta estrella de San Juan

### Una fruta de temporada con mucho sabor y variedad para elegir

La uva en Argentina se produce en el Noroeste, particularmente en Mendoza, provincia en la que se celebra una Fiesta Nacional en base a esta fruta, la Fiesta de la Vendimia. **La uva es el fruto de la vid**, arbusto trepador de la familia de las vitáceas. La temporada de cultivo en Argentina ocurre desde la floración en el mes de octubre hasta el cultivo durante el mes de febrero, y se la puede encontrar en el mercado para **su consumo fresco** hasta el mes de mayo.

Según datos del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) se estima que en el país hay más de 220.000 hectáreas cultivadas de vid. Las provincias de Mendoza y San Juan concentran cerca del 92% de la superficie del viñedo nacional, seguido en importancia por La Rioja, Río Negro.

La uva es una fruta que puede tener distintos destinos. El más importante en el ámbito nacional e internacional es la **vinificación** (elaboración de vinos) pero también se destina un buen volumen de frutas para la elaboración de **uva-pasa** y para el **consumo en fresco**, y si bien Mendoza en la provincia vitivinícola por excelencia, es en la provincia de **San Juan donde se concentra la mayor producción para el consumo en fresco (81%) y la elaboración de frutas deshidratadas (65%)**.

Existen más de 3.000 variedades de uvas, que se pueden clasificar en dos grandes grupos:

- **Uvas de mesa:** Se consumen frescas o como uvas pasas. Son más carnosas y de semillas grandes. Pueden ser amarillas, verdes, rojas o violetas. Hay un predominio de consumo de las variedades rosadas, como la Cereza, Moscatel, Red Globe y Cardinal. Le siguen a continuación las uvas blancas, como la Superior Seedless y la Italia. Finalmente, las negras o violetas, se destacan las variedades Alphonse Lavalley y California.
- **Uvas viníferas:** son menos dulces que las de mesa y más ácidas, aunque para la elaboración de algunos vinos blancos se utilizan algunas especies dulces como moscatel y chardonnay. Para elaborar vinos tintos se utilizan mayormente merlot, malbec, cabernet sauvignon, syrah

En cuanto a sus propiedades nutricionales, las uvas, en todas sus variedades, poseen mayor contenido en carbohidratos de carbono que otras frutas. Son hidratos de fácil digestión, como glucosa, fructosa, sacarosa, dextrosa y levulosa. Aportan una buena cantidad de potasio y ácido fólico. También tienen una función antioxidante.

En la Argentina, según la 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (2019) el promedio diario de porciones de frutas o verduras consumidas fue de 2 por persona, y solo el 6% de la población cubre la recomendación de consumo establecida por la OMS de 5 porciones de vegetales y frutas por día.

Las variedades de verano disponibles de frutas son ananá, cereza, ciruela, damasco, durazno, melón, sandía, **uva**, melón, higos. Las de verduras son berenjena, calabaza, morrón, pepino, tomate, zapallito verde, zapallo.

Algunas ideas para incorporar uvas en tu alimentación son:

- **Preparaciones dulces:** frozen de yogur y uva, licuados de uva, sorbete de uva, brochette de frutas, helados de procesados de uvas, ensalada de frutas, tarta de uvas, mousse de uvas y queso crema, mermelada de uvas sin azúcar agregada.
- **Preparaciones saladas:** pesto de uvas para pastas, ensaladas de hojas verdes con uvas negras, cerdo agridulce con uvas, albóndigas de carne con salsa de uvas verdes, rollitos de pollo rellenos con uvas pasas, risotto con uvas, carne al horno con salsa de uvas negras.