

Guía Pedagógica N° 23 de Retroalimentación. Grupo 1

Escuela: Dr. Honorio Pueyrredón

CUE: 7000239_00

Docentes: Rodríguez Mónica – Riveros Yanina.

Grado: 6° “A” – 6° “B”

Año: 2020

Ciclo: segundo

Nivel: Primario

Turno Mañana y tarde

Área curricular: Áreas Integradas

Título de la propuesta: “A UN PASO DE TERMINAR”

Contenidos:

Lengua: -La escritura de textos en función de los parámetros de la situación comunicativa y del texto elegido --La reflexión de formas de organización textual y propósitos de los textos

-Verbos en infinitivo. -Conectores

-Sinónimos y antónimos. - Adjetivos

Matemática: -Operaciones con números naturales Suma, resta, multiplicación y división de números naturales Estrategias de cálculo.

-Perímetro y área de figuras

Ciencias Naturales: El cuerpo humano Función de Relación:. Órganos de los sentidos.

-Función de nutrición.

Educación Tecnológica: Procesos Productivos. Descripción del Proceso

Educación Agropecuaria: Elaboración Dulce de manzana

Indicadores de evaluación para la nivelación:

Lengua:

- Interpreta la información contenida en diversos textos de uso escolar
- Reconoce la estructura del texto instructivo y narrativo.

Matemática:

- Resuelve situaciones que involucran todas las operaciones matemáticas
- Calcula perímetro y área de figuras

Ciencias Naturales

- Identifica y localiza los principales órganos implicados en la realización de las funciones vitales del cuerpo humano, estableciendo algunas relaciones fundamentales entre ellas y determinados hábitos de salud.
- Reconoce la importancia de una dieta saludable

Educación Agropecuaria:

- Selecciona los utensilios que utilizara para la elaboración del dulce

Educación Tecnológica:

- Reconoce los Procesos productivos.

- Entiende la descripción de los pasos del proceso.

DESAFÍO: :” **Elaborar un producto (mermelada o conserva) con frutas y verduras de la estación con su respectivo instructivo.”**

ACTIVIDADES: LENGUA

- 1- Lectura: leer en voz alta varias veces, respetando los signos de puntuación.

La corona de perejil

¡A ver quién llega antes!

El premio era un libro de estampas, que yo había recibido la víspera, de Viena.

- ¡A ver quién llega antes a las violetas!... A la una... A las dos... ¡A las tres!

Salieron las niñas corriendo, en un alegre alboroto blanco y rosa al sol amarillo. Un instante, se oyó en el silencio que el esfuerzo mudo de sus pechos abría en la mañana, la hora lenta que daba el reloj de la torre del pueblo, el menudo cantar de un mosquitito en la colina de los pinos, que llenaban los lirios azules, el venir del agua en el regato... Llegaban las niñas al primer naranjo, cuando Platero, que holgazaneaba por allí, contagiado del juego, se unió a ellas en su vivo correr. Ellas, por no perder, no pudieron protestar ni reírse siquiera...

Yo les gritaba: “¡Que gana Platero! ¡Que gana Platero!”

Sí; Platero llegó a las violetas antes que ninguna, y se quedó allí, revolcándose en la arena.

Las niñas volvieron protestando sofocadas, subiéndose las medias, cogiéndose el cabello:

- ¡Eso no vale! ¡Eso no vale! ¡Pues no! ¡Pues no! ¡Pues no, ea!

Les dije que aquella carrera la había ganado Platero, y que era justo premiarlo de algún modo. Qué bueno, que el libro, como Platero no sabía leer, se quedaría para otra carrera de ellas; pero que a Platero había que darle un premio.

Ellas, seguras ya del libro, saltaban y reían, rojas:

- ¡Sí! ¡Sí! ¡Sí!

Entonces, acordándome de mí mismo, pensé que Platero tendría el mejor premio en su esfuerzo, como yo en mis versos. Y cogiendo un poco de perejil del cajón de la puerta de la casera, hice una corona, y se la puse en la cabeza, honor fugaz y máximo, como a un lacedemonio.

Juan Ramón Jiménez



- 2- Comprensión lectora : Responder

- ¿De qué nos habla el texto?
 - ¿Qué sucedió durante la carrera? ¿Cuál era el aclamado premio?
 - ¿Quién resultó ganador? ¿Qué recibió de premio? ¿Por qué?
- 3- Extrae del texto dos Adjetivos calificativos, dos verbos en infinitivo y dos sustantivos propios
- 4- escribe el antónimo de estas palabras extraídas del texto:

premio: segura: 5-escribe
el sinónimo de carrera:
niñas:

4- Teniendo en cuenta el esquema, escribe una nueva versión de texto **La corona de perejil**, respetando reglas ortográficas y de cohesión usando los adjetivos, sustantivos y verbos de la actividad anterior, debe cambiar el final



CIENCIAS NATURALES Y LENGUA Función de Relación:

5- **Observar** atentamente el video YOUTUBE <https://youtu.be/Y535ekWMo1o> .
Nuestros órganos de los sentidos envían la información captada al cerebro, desde ahí se mandan órdenes al sistema locomotor para que reaccione, Ej. Acercan su mano a una hornalla encendida, el sentido del tacto y el de la vista le envía la información al cerebro de que esta caliente y puede producirnos daño, es por eso que el cerebro le ordena al sistema locomotor retirar la mano para evitar sentir dolor.

6- **Extraer y copiar** del texto La corona de Perejil, oraciones con imágenes relacionados con cada uno de ellos. Ej.

Oído-----imágenes auditiva---- Se oyó en el silencio del esfuerzo mudo de su pecho abría la mañana.

EN LA FUNCIÓN DE RELACIÓN INTERVIENEN:

- EL SISTEMA NERVIOSO.
- LOS ÓRGANOS DE LOS SENTIDOS.
- EL APARATO LOCOMOTOR (HUESOS Y MÚSCULOS).

LOS SENTIDOS Y SUS ÓRGANOS

VISTA. Con los ojos vemos las cosas y los seres vivos.



OÍDO. Con el oído escuchamos los sonidos.



OLFATO. Con la nariz percibimos los olores.



GUSTO. Con la lengua diferenciamos los sabores.



TACTO. Con la piel percibimos objetos y seres vivos.



rosafernandezsalamancaprimaria

¡MMMM QUE RICO! ¡MANOS A LA OBRA!

A través del sentido del gusto y del olfato podemos determinar si un alimento es sabroso o no. La mayoría de los alimentos sufren transformaciones antes de ser consumido.

AGOPECUARIA: ELABORACIÓN DE LA MERMELADA DE MANZANA CON CANELA

1. **Realizar un video** explicando el paso a paso para hacer la mermelada de manzana

Ingredientes

- 3 manzanas (suelen pesar unos 750 gr).
- 250 gr de azúcar blanco. Suele ser la mitad de peso de azúcar que de manzanas, ya que las manzanas una vez peladas y descorazonadas rondarán los 500 gr.
- El zumo de 1/2 limón (en torno a 40-50 ml).
- 1 rama de canela.

Preparación

a) córtalas en cubitos bien chiquitos con un cuchillo y retira la parte central.

Córtalas en trozos.

b) Exprime el limón y cuela su zumo para que no contenga semillas.

c) Pon en una olla las manzanas ya cortados junto con el azúcar, el zumo de limón y la rama de canela, y mézclalo todo junto.

d) Enciende el fuego para que esté a temperatura media y en cuanto la mezcla empiece a hervir baja la temperatura para que esté suave y deja que se cocine entre 40 minutos y 1 hora o hasta que las manzanas estén totalmente cocinadas y tiernas, removiéndolas con una cuchara de vez en cuando.

- e) El tiempo total irá en función del tipo de manzana, de la temperatura del fuego y también de cómo te guste que quede de textura aunque te recomiendo apartar la olla del fuego cuando la mezcla no esté demasiado compacta ya que después al enfriarse se compactará aún más. Puedes hacer una prueba sacando una cucharada de la mermelada, dejando que se enfríe unos minutos y comprobando si ya está a tu gusto.
- f) Cuando la tengas lista guárdala en recipientes de cristal antes de que se enfríe. Para conservarla aguanta fenomenal un tiempo en la nevera varias semanas

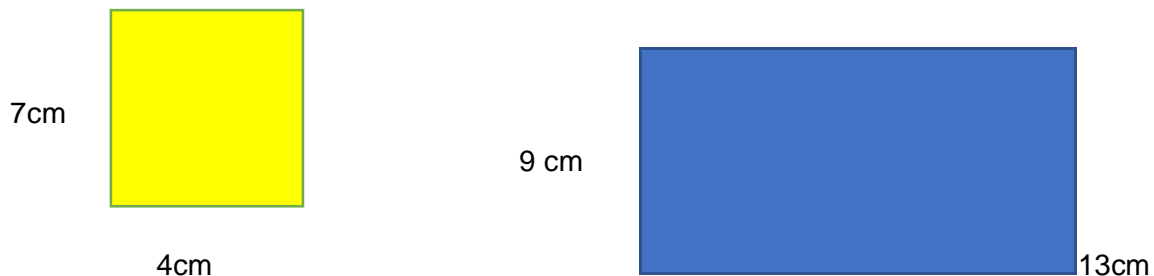
MATEMÁTICA Resolver Situaciones problemáticas, recuerda que debes leer varias veces, realizar todas las operaciones y escribir las respuestas de cada problema

- a) En el almacén del barrio, el kilo de manzanas cuesta \$ 28 ¿cuánto dinero necesita para comprar 7 kilos?
- b) Ahí también compro sal \$15, vinagre \$75, frasco con tapas \$12 c/u y le faltan tres frascos para envasar. Pago con \$200.- ¿Pudo comprar todo? ¿Le dieron vuelto?
- c) Para adornar con cinta los bordes de las 10 etiquetas de los frascos deben medir el perímetro de cada una de ellas ¿Cuántos cm necesita?

Perímetro: suma de todos sus lados



- d) Calcular el área de cada etiqueta aplicando la formula $b \times h$ (base x altura)



- 6) Si para preparar esta mermelada por cada 3 manzanas se necesitan 250 gr de azúcar ¿Cuánto azúcar se necesita para 6, 9,12, 18 manzanas?

manzanas	3				
azúcar	250				

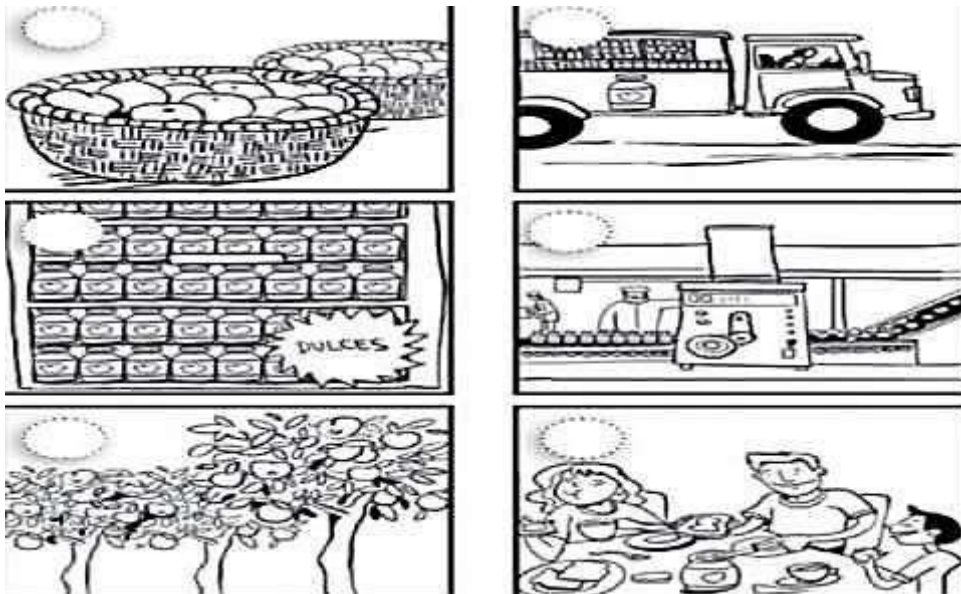
TECNOLOGÍA

PROCESOS PRODUCTIVOS

Descripción del proceso

- Recepción: cuando se recibe la fruta separada por variedad y tamaño.
- o Clasificación: consiste en seleccionar las frutas de mejor calidad.
- Lavado: la fruta se lleva a una sala de lavado para sacar restos visibles.
- Pelado: a las frutas se les extrae la piel. Se debe realizar de modo de no retirar mucha pulpa.
- Triturado: Las frutas serán pasadas por una trituradora con el fin de dejar la fruta como puré.

7)- Enumera en las imágenes los pasos del circuito productivo de la manzana.



7- Realizamos una rica mermelada, con la receta que les dio la seño de Agropecuaria, mientras un adulto supervisa y nos graba el video que deberás devolver como evidencia

Directora: María Celia Romero. Vicedirectora: Claudia Nanci Lucero