

GUIA PEDAGOGICA N° 20 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO 2

Escuela: Educación Popular

CUE: 700026000

Docente/s: Myriam Fernandez.

Grado: 5°

Turno: Jornada completa.

Áreas: Lengua, Matemática, Cs. Naturales, Cs. Sociales, Formación Ética y Ciudadana.

Contenidos: Lengua: El texto instructivo. Matemática: números decimales. Medidas de capacidad y peso. Ciencias Naturales: El buen uso del agua. Ciencias Sociales: La producción agropecuaria en el campo. Formación Et. y Ciudadana: El cuidado del agua, responsabilidad de todos.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- *Distingue partes, elementos y características de un texto instructivo.
- *Ordena, en forma correlativa y coherente, los pasos de un instructivo.
- *Relaciona medidas de capacidad y de peso, según la situación a resolver.
- *Ordena y resuelve sumas y restas de números decimales.
- *Ubica geográficamente zonas de mayor producción agropecuaria de nuestro país.
- * Propone consejos sobre el respeto y cuidado de los recursos naturales.

Desafío: Confeccionar una receta de cocina saludable con ingredientes que encuentres en casa.

Actividades: del 9 al 12 de noviembre.

1- Leé el texto de la página 58 del libro de Lengua "Masitas de colores"

¿Qué tipo de texto son las recetas de cocina? Subrayá la respuesta correcta.

Texto narrativo.

Texto Instructivo.

Texto Informativo.

2- Copiá en forma ordenada los pasos de la preparación.

3- Copiá de los ingredientes cinco sustantivos comunes.

4- Observá los ingredientes de las Masitas de colores y señalá en qué unidad se miden.

	Kilogramos	Litros
Leche y aceite		
Harina y azúcar		
Maicena		
Jugo de limón		

5-Para hacer las masitas necesitás comprar algunos ingredientes. Observá los precios y averiguá cuánto dinero gastás en el almacén.



Harina \$ 93

Leche condensada \$ 125

Maicena \$126

Si pagás con \$500 ¿Cuánto dinero te dan de vuelto? Resolvé y escribí la respuesta.

6- ¿Te has puesto a pensar cómo usamos el agua para elaborar nuestros alimentos?

Escribí los usos del agua en la cocina.

7- ¿Cómo se le llama al agua que usamos para el uso y consumo del hogar?



8- Señalá las características del agua potable.

Incolora

Dulce

Olor agradable

Sabor agradable

Sin olor

9- Observá el mapa de la República Argentina en la página 45 del libro de Ciencias Sociales. ¿Qué nos muestra?



10- Ubicá nuestra Provincia en el mapa y escribí qué cultivos predominan en ella.

11- Averiguá y escribí qué verduras de estación hay en verano.

12- Leé el siguiente artículo:

TODOS LOS SERES VIVOS NECESITAMOS EL AGUA PARA VIVIR

USOS DEL AGUA:

1. Beber
2. Regar las plantas.
3. Cocinar.
4. Asearnos.
5. Apagar fuegos.
6. Divertirnos: Nadar.
7. Lavar la ropa, el suelo, los platos, el coche...

MEDIDAS PARA NO MALGASTAR EL AGUA:

1. Ducharnos en vez de bañarnos.
2. Cerrar los grifos cuando me lavo los dientes o cuando me enjabono el pelo.
3. Lavar el coche con un cubo de agua.
4. No jugar con la manguera del agua.
5. Siempre que veamos un grifo abierto cerrarlo.

NO USES LA MANGUERA PARA LAVAR EL COCHE

UTILIZA UN CUBO O LLÉVALO A UN LAVADERO

rosafernandezsalamancaprimaria

Escuchá el audio de tu maestra para deducir el significado de: ducharme, bañarme, grifo, cubo.

13- ¿Por qué pensás que debemos cuidar mucho el agua?

14- Leé cada afirmación y colocá V (verdadero) o F (falso)

El agua es necesaria para la vida.

Sólo pueden tener agua potable las personas que pagan el servicio.

Cuidar el agua es obligación de todos.

15- Observá la imagen y escribí de qué otras formas se contamina el agua.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

¡Ahora vas a realizar el Desafío propuesto! ¡Manos a la obra!

Confeccionar una receta de cocina saludable con ingredientes que encuentres en casa.

16- Buscá los ingredientes que tengás en casa.

17- Pensá qué comida saludable podés preparar con estos ingredientes.

18- Recordá que todo Texto Instructivo debe contar con: Materiales o ingredientes, Preparación y Resultado final.

19- Poné en práctica toda la información recibida sobre higiene, uso responsable del agua y prevención de accidentes domésticos.

20- Colocá las medidas o cantidades de cada ingrediente, en litros o gramos, según corresponda.

¡A cocinar se ha dicho!

21- Envió la foto de tu preparación ya lista.

Directora: Claudia Álvarez.