

**GUÍA PEDAGÓGICA N°23 DE RETROALIMENTACIÓN – GRUPO 2**

**Escuela:** Gral. Martín Miguel de Güemes

**CUE:** 7000345-00

**Docente:** Pablo Aballay

**Grado:** 5°

**Turno:** Mañana

**Áreas:** Lengua, Ciencias Sociales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical y Educación Agropecuaria

**Título de la Propuesta:** “Nos preparamos juntos.”

**CONTENIDOS:**

**Lengua:** Comprensión de textos. La producción de exposiciones individuales. Las descripciones de lugares, objetos y personas; y descripciones de personas, lugares, objetos y procesos. Realizar selección y el ordenamiento de la Información. La escritura de textos no ficcionales con un propósito comunicativo. Sustantivos, adjetivos y verbos.

**Ciencias Sociales:** La organización política de la República Argentina. La crisis del orden colonial y la Revolución de Mayo y los conflictos derivados de la ruptura del sistema colonial.

**Formación Ética:** El sentido de los valores.

**Educación Musical:** La Voz. Textura: Quodlibet.

**Educación Agropecuaria:** Alimentación: importancia. Proceso de producción.

**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

- Identifica el tipo de texto y su estructura interna.
- Uso adecuado de las reglas ortográficas.
- Redacta textos teniendo en cuenta la cohesión y coherencia.
- Selecciona y organiza información.
- Describe sucesos de la revolución de 1810. Menciona actores políticos y sus propuestas.
- Identifica diversos valores.
- Distingue hábitos saludables para cuidar la voz diferenciando diferentes tipos de voces.
- Identifica y determina auditivamente textura musical (Quodlibet).
- Identifica distintos tipos de alimentos para lograr una alimentación completa y saludable.
- Interpreta las normas de higiene y seguridad.

**Desafío:** Elaboración de consejos para que los chicos puedan mantener una buena salud.

**DÍA 1 LENGUA y CIENCIAS SOCIALES**

1. La comida en la época colonial era muy diferente, lee el siguiente texto:

En los pequeños centros urbanos en 1810, se comía cotidianamente, “la olla podrida” (muchas veces la carne se hervía para quitarle el mal olor, producto de la falta de frío) lo que nosotros llamamos hoy “puchero”: una mezcla de carne hervida (de vaca o ave) con choclo, zapallo, papa, cebolla, acelga y otras verduras de las quintas. Los cultivos eran realizados por los sirvientes, en el tercer patio de las casas más pudientes.

En las zonas más rurales, y hacia el norte donde se hizo una de las expediciones de la Primera Junta. Se consumía empanadas, carbonada y locro que eran hervidos a leña por largas horas, en marmitas de hierro. En la zona del norte y andina, comían quinoa (cereal cultivado por el inca), maíz, papa, guisados con cabras, llama o guanaco. También vinos de Mendoza y San Juan, quesillos, aceitunas y frutas, brevas, pelones, duraznos orejones, peras sandías, amaranto, habas, cebada, y cordero. Algunos no eran productos típicos de la región, llegaron producto de los viajes y el comercio español.

En la zona mesopotámica y litoral, la dieta era un poco más variada incluía, pescados (dorado, surubí, pacú, corvina etc.) frutas subtropicales, (palmitos, guayaba, mamón), mandioca, cítricos, maíz y carnes autóctonas (vizcachas, perdices, gallaretas, entre otras). Sobre todo, el uso de la yerba mate, bebida emblemática de los argentinos. Todas estas comidas contenían altos niveles de grasas y azúcares, que no es recomendable su ingesta diaria.



2. Piensa y responde:

¿Qué clase de texto es? ¿Cuántos párrafos tiene el texto?

-Describe las diferencias alimenticias entre las zonas urbanas y rurales.

### EDUCACION MUSICAL:

1-Escuchar la canción: ¿Qué voces cantan? Mujer, Niños o varones.

2-¿Cuántos grupos cantan? ¿Cuál de estos hábitos dañan la voz? Subraya: tomar agua, gritar, respirar al cantar. Vocalizar.

### DÍA 2 CIENCIAS SOCIALES

1-Lee la siguiente información

Algunas de las comidas típicas de 1810, son todavía muy populares. Algunas de estas comidas estuvieron presentes cuando se decide separarse del dominio español, como lo son los pastelitos y el mate.

-Marca con x dentro de los círculos según corresponda:

-Saavedra y Moreno eran los representantes partidarios de la época. Marca con S o M para señalar sus propuestas.

Conservadoras  Radicales

-¿Qué proponía la Primera Junta?

Alentar el comercio  Mejorar Escuelas  Construir trenes

### LENGUA

1-Lee la siguiente información

Las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) aconsejan lo siguiente:

Incorporar a diario alimentos de todos los grupos y realizar al menos 30 minutos de actividad física. Tomar a diario 8 vasos de agua segura (potable). Consumir a diario 5 porciones de frutas y verduras en variedad de tipos y colores. Reducir el consumo de sal y

alimentos salados. Limitar el consumo de bebidas azucaradas y de alimentos con elevado contenido de grasas, azúcar. Consumir diariamente leche, yogur o queso, preferentemente descremados. Al consumir carnes sacar la grasa visible. Consumir legumbres, cereales preferentemente integrales, papa, batata, choclo o mandioca. Consumir aceite crudo como condimento, frutas secas o semillas.

2-Analiza y responde:

-Busca y extrae algunos verbos. Escribe 4 oraciones con los distintos verbos encontrados. Marca los sustantivos en la oración.

¿Qué comidas todavía se comen en San Juan, mencionadas en texto día uno?

**EDUCACION AGROPECUARIA**

1-¡A jugar! Encuentra en esta sopa de letras ocho alimentos que se deben consumir para lograr una alimentación completa y saludable.

T	L	E	G	U	M	B	R	E	S
J	E	R	M	O	P	U	E	N	V
M	C	A	Z	U	C	A	R	R	E
E	H	F	O	C	L	C	I	H	R
C	E	R	E	A	L	E	S	V	D
S	M	U	E	R	I	Ñ	P	L	U
O	A	T	S	N	A	T	G	U	R
K	E	A	I	E	I	A	G	U	A
A	P	S	P	S	O	N	D	I	S



2-Escribe 4 normas de seguridad e higiene que debes tener en cuenta a la hora de cocinar. Registra a través de una fotografía lo que preparaste y comparte en tu grupo de WhatsApp

**DÍA 3 CIENCIAS SOCIALES**

1-Lee y analiza el siguiente texto informativo:

**Un estudio en el ejército de las fuerzas estadounidenses midió el gasto calórico durante un entrenamiento de 10 días utilizando agua doblemente marcada. Evidenció que un soldado tiene un gasto energético total (GET) diario en promedio de 4500 calorías por día en guarnición (guardia mínima) y de 5200 calorías por día en campo.**

2-Analiza y responde:

-De Buenos Aires a Tucumán se demoraban de 25 y 30 días ¿Qué comidas podrán haber consumido los soldados de la expedición al Alto Perú?

**FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA**

1-Une con flechas los valores que relacionas con tu alimentación.



2-Responde: ¿Qué valores te ayudan a decidir sobre tu alimentación?

**LENGUA, CIENCIAS SOCIALES y FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA**

**A concretar el desafío**

1-En un cuadro enumera y escribe 5 consejos para mantener una buena salud. Teniendo en cuenta la información aportada por las actividades anteriores.

<b>Consejos para mantener una buena salud.</b>	
1)-	
...	

Luego pasaremos por vía whatsapp

2-Analiza y responde:

-¿Qué actividades te costaron más?

-¿Cuáles actividades te parecieron más simples de resolver?

**Cuando termines la guía de retroalimentación, en todas las hojas coloca tu nombre y saca fotos con buena iluminación, para que se vea bien el trabajo realizado para enviar por WhatsApp.**

**Directora:** Claudia Manrique