

GUÍA PEDAGÓGICA Nº 24 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO 1

Escuela: Dra. Francisca Ríos de Páez.

CUE: 700020300

Docente: Villodres Mariela

Grado 6°

Turno: mañana

Áreas integradas: Cs Naturales, Matemática, Agropecuaria, Ed Física

Título de la propuesta: Rescatando tradiciones

Contenidos: Cs Naturales: Reconocimiento de los modelos de nutrición para preservar la salud. Reconocimiento de la importancia que tiene prevenir enfermedades, manteniendo hábitos saludables. **Matemática:** Números naturales de distinto tamaño, lectura, escritura, comparación y ordenamiento de los mismos. Las cuatro operaciones aplicadas en diversas situaciones problemáticas relacionadas con la vida diaria. Uso de las medidas y sus equivalencias aplicadas en diversos ejercicios planteados. **Educación Física:** Reconocer la práctica de juegos, actividades, deportes como medio para mejorar la condición física. **Agropecuaria:** Procesos de producción alimentaria. Normas de higiene y seguridad

Indicadores de evaluación: Cs Naturales: Lee y analiza material informativo sobre alimentación saludable. Reconoce, describe y compara distintos modelos de alimentación saludable. Identifica hábitos saludables para mantener el cuerpo sano. Matemática: Lee y escribe números naturales. Compara y reconoce medidas de peso, capacidad y sus equivalencias. Interpreta y resuelve situaciones problemáticas relacionadas con la vida diaria utilizando distintos procedimientos. Aplica operaciones en diversas situaciones planteadas utilizando medidas. Educación Física: Muestra interés y motivación por la práctica de actividades físico- deportivas. Conoce los beneficios de una vida activa. Agropecuaria: Emplea normas de higiene y seguridad. Realiza con habilidad la preparación del puchero (ayuda de la familia). Presenta los productos elaborados.

Desafío: ELABORAR UNA RECETA DE COCINA FAMILIAR, TRADICIONAL PARA COMPARTIRLA CON LOS INTEGRANTES DE LA MISMA.

ACTIVIDADES

DÍA 1

16/11

CIENCIAS NATURALES Y AGROPECUARIA

Ciencias Naturales: Recordamos la guía anterior y a partir de ahí investiga en tu entorno familiar qué recetas fueron heredadas de tus abuelos a tus padres, y ahora tus padres te las transmiten a vos (lístalas).

Escribe: ¿Qué comidas recuerdas que te preparó algún integrante de tu familia y te quedó grabada en tu memoria y corazón? Escribe o dibuja cómo se realiza esa receta.

Agropecuaria: Realizar con habilidad preparaciones simples “puchero” o “carbonada” de una receta tradicional familiar.

<https://www.solocarnes.com/receta-de-puchero-criollo-2439/>

Aplicar normas, elementos de higiene y seguridad.

DÍA 2 17/11

MATEMÁTICA Y CIENCIAS NATURALES

Matemática: A ejercitar nuestra neurona con ejercicios matemáticos. Lee la consigna y trabaja con la siguiente actividad ¿Puedes ayudar a Lucas? Lucas tiene mala memoria y cada vez que hace los mandados se equivoca. Descubre y rodea los errores en los globos de cada situación. En la bolsita de Lucas escribe la palabra correcta para cada pedido.



Ciencias Naturales: Observa la siguiente imagen. ¿Cuál es la que elegirías? ¿Por qué?



Opina: ¿Te pusiste a pensar alguna vez para qué comemos? ¿Qué significa para vos la palabra saludable? ¿Qué sucede con nuestra salud si nos excedemos o nos limitamos con la alimentación? Realiza un cuadro con los hábitos saludables que ayudan al organismo a mantenerlo sano y cuáles lo perjudican. ¿Qué enfermedades se producen por no tener una alimentación correcta? Nombra 3

DÍA 3 18/11 CIENCIAS NATURALES Y EDUCACIÓN FÍSICA

Ciencias Naturales: Seguimos con la alimentación. Observa el siguiente video https://www.youtube.com/watch?v=9_F9UBNE9sc y a partir del mismo trabaja completando el siguiente cuadro.

¿Por qué se debe tener una correcta alimentación?	¿Cómo se logra?	¿Qué alimentos son fundamentales en una dieta saludable?

Escuela Francisca Ríos de Páez - 6° Grado, Nivel Primario - Áreas Integradas

Lee la lista de los siguientes alimentos y luego ubica cada uno en el lugar que creas correcto.

Leche – papas fritas – gaseosa – frutas – carne- helado- chocolates – agua – hamburguesa- verduras – carne

SALUDABLE	NO SALUDABLE

Observa el siguiente video <https://www.youtube.com/watch?v=kk-sFAmmX28> y a partir de lo que entendiste diseña un menú saludable que incluya: desayuno, almuerzo y cena.

Educación Física:

Enumera no menos de 5 actividades físicas que puedas hacer para mantenerte saludable.
Crea el juego de la oca saludable.

DÍA 4 19/11 MATEMÁTICA

¿Qué unidades de medida e instrumentos se utilizan cuando se elabora una receta? Lee los propuestos y colócalos en donde creas conveniente.

peso – litro – metro – kilómetro – centímetro – jarra – balanza – vaso medidor – regla

Unidad de medida	instrumento

Atención para tener en cuenta y no olvidar

250 gramos = $\frac{1}{4}$ kilo gramo = un cuarto kilo
500 gramos = $\frac{1}{2}$ kilo gramos = medio kilo
750 gramos = $\frac{3}{4}$ kilo gramos = tres cuarto kilos
1000 gramos = 1 kilo gramo = un kilo

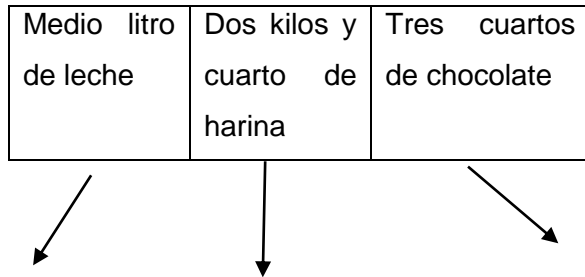
250 mililitro = $\frac{1}{4}$ litro = cuarto litro
500 mililitros = $\frac{1}{2}$ litro = medio litro
750 mililitros = $\frac{3}{4}$ litros = tres cuartos litros
1000mililitros = 1 litro = un litro

Resuelve: Lucas vino al súper y trajo en su bolsa: $\frac{1}{2}$ kg de carne, 1 kg de naranjas y $\frac{3}{4}$ kg de papas ¿Cuánto pesa su bolsa llena?.....

DÍA 5 20/11 MATEMÁTICA Y CIENCIAS NATURALES

Matemática: Seguimos pensando repasa lo visto ayer y a partir de allí trabaja con lo propuesto.

Juan tiene que hacer una receta, pero no entiende las equivalencias ¿lo ayudas?



A resolver las siguientes situaciones.

-Para el domingo del día de la familia están organizando en la escuela un chocolate con los chicos de 6° A calcularon que para ellos 20, necesitan: 5 l de leche, $\frac{1}{2}$ kg de cacao, 100 g de azúcar, 80 churros.

-¿Cuánto consumirá un alumno de cada uno de esos productos? Completa

..... Litros de leche g de Cacao
..... g de azúcar Churros

-Los chicos de 6° B son 25 ¿Cuánto consumirían de esos productos? Completa

.....litros de leche g de cacao
.....g de azúcar churros

Para ambos cursos:

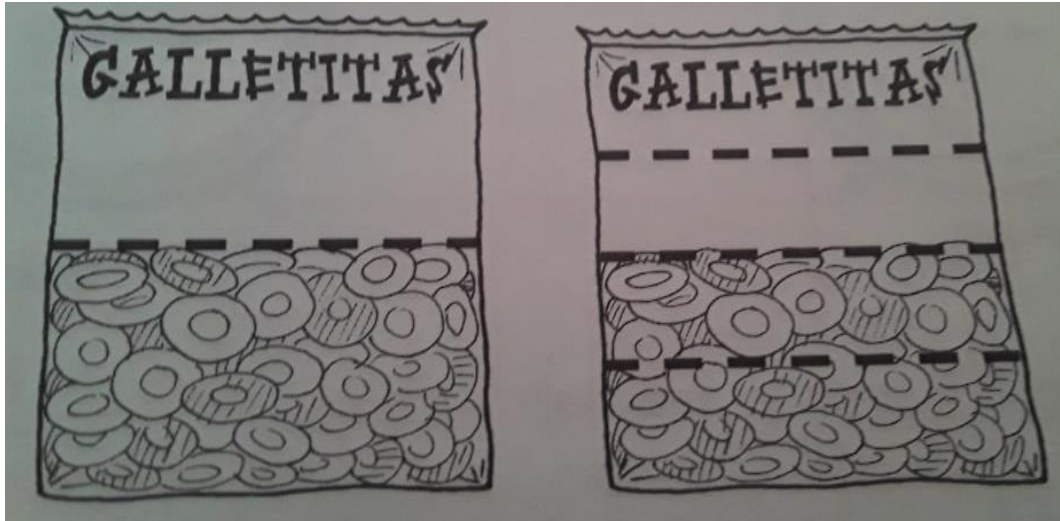
a-¿Cuántos sachets de 1 l de leche deben comprar?

b-Si compraron un paquete de 1 kg y $\frac{1}{2}$ de cacao ¿Cuánto le sobró?

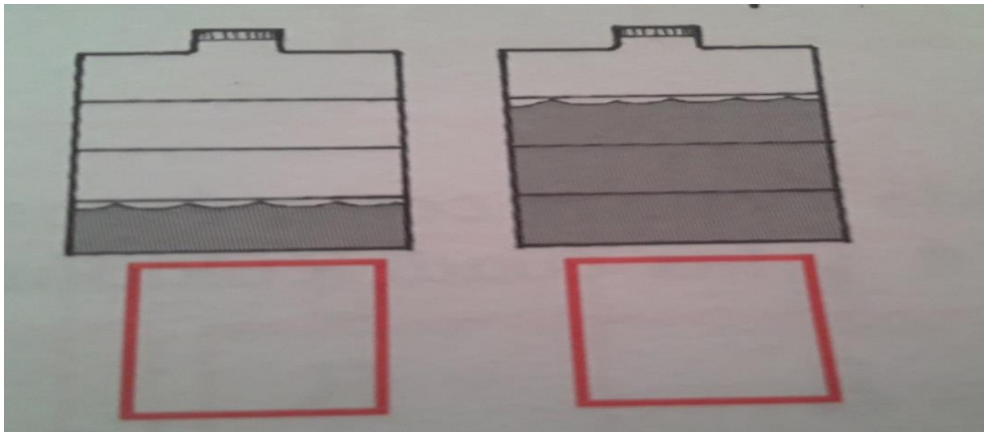
c-¿Cuántas docenas de churros deberán preparar para todos?

d-¿Con $\frac{1}{4}$ de azúcar les alcanza para todos los chicos?

Para resolver mirando los dibujos: Roci compró medio kilogramo de galletitas y Betina un paquete de 500 gramos ¿Quién compró más?



Después fueron a tomar una gaseosa: Roci tomó $\frac{3}{4}$ de la botella y Betina $\frac{1}{4}$. ¿Cuáles de las dos botellas representa lo que tomó Betina y cuál lo que tomó Roci? ¿Cuánto tomaron entre las dos?



Si cada paquete de galleta les costó 50 pesos y la gaseosa 130 pesos ¿Cuánto gastaron?

Si lo dividen a la mitad ¿Cuánto tendrá que poner cada una? Representa con billetes el total de la compra y cómo pagó cada una su parte.

Luego de trabajar en la misma y revisarla ahora te toca a vos a preparar tu receta, reúnete con los miembros de tu familia para acordar la receta elegida. Busca los elementos necesarios para realizar tu receta, ten en cuenta los hábitos de higiene a preparar la misma, ejecuta tu receta e invita a los miembros de la casa para compartirla.

Plasma tu receta en una foto que adjuntarás en tu guía y sino mándala a tu seño por WhatsApp

LO MÁS SABROSO EN UNA RECETA ES PODER COMPARTIRLA EN FAMILIA.



Directora: Rosana Quiroga