

GUÍA PEDAGÓGICA N° 18 DE RETROALIMENTACIÓN

Grupo 1

Escuela: Martín Gil

CUE: 7000226-00

Docente: Jofré Marcela

Grado: 5°

TURNO: Jornada Completa

Áreas: Lengua – Matemática – Ciencias Sociales – Ciencias Naturales – F.E.y C.

Título de la propuesta: Ponemos en práctica lo aprendido

Contenidos:

Lengua: el texto instructivo (estructura, intención), análisis de oraciones (sujeto, predicado, núcleos OD, OI, sujeto tácito)

Matemática: situaciones problemáticas aplicando diferentes operaciones con números decimales;

Ciencias Naturales: Comidas saludables y no saludables o basura, el sistema circulatorio (células sanguíneas) y su cuidado;

Formación Ética: la responsabilidad y solidaridad, cuidado de sí mismo y de los demás;

Ciencias Sociales: costumbres y tradiciones

Indicadores de evaluación para la nivelación:

Manifiesta claridad en sus respuestas.

Aplica los conocimientos previos para completar las propuestas.

Comprende la diferencia entre una comida saludable y una no saludable.

Reconoce en sus hábitos alimenticios fallas que perjudican su salud.

Descubre la función de cada célula sanguínea y como la buena alimentación influye en el buen funcionamiento de estas.

Reflexiona sobre la importancia de que nuestros hábitos alimenticios sean saludables.

Utiliza marcas formales (títulos con mayúscula, ortografía, legibilidad) para organizar sus escritos.

Selecciona e interpreta correctamente los datos al momento de resolver una situación problemática.

Reflexiona sobre la importancia de la solidaridad y la responsabilidad en nuestro cuidado y en el de los demás.

Identifica las características propias de un texto instructivo y cuál es la intención para su elaboración.

Elabora un borrador plasmando todos los conocimientos adquiridos sobre un texto instructivo (receta).

Desafío: Producir un texto instructivo (receta), debe ser una comida saludable y que se elabore en la familia, una comida que sea nutritiva para el cuerpo y que otras personas puedan conocer

Actividades:

✚ **Lee el siguiente texto:**

GUISO DE LENTEJAS SALUDABLE Y RICO:

RACIONES 3.

INGREDIENTES:

- ¼ Paquete de lentejas remojadas por la noche.
- ½ Cebolla grande.
- ½ Morrón rojo.
- ½ Zanahoria.
- 3 Dientes de ajo.
- ½ Lata de tomates.
- 1 Churrasco cuadril de 200g
- 1 Una cucharadita de aceite de girasol.
- 100cc Vino blanco (opcional).
- Comino, pimienta blanca, pimentón y sal.



PASOS:

- 1- Lava los vegetales.
- 2- Pica finamente la cebolla, la zanahoria, el ajo y el morrón.
- 3- En una olla, agrega las dos cucharadas de aceite y **calienta** a fuego moderado.
- 4- **Incorpora** los vegetales picados revolviendo, y luego de 5 minutos de cocción agrega las lentejas ya remojadas y escurridas
- 5- **Cocina** otros cinco minutos y agrega el cuadril cortado en trozos pequeños.
- 6- Condimenta.
- 7- Continúa la cocción 5 minutos y **verte** el vino si se desea.
- 8- Cocina hasta evaporar el alcohol y agrega el tomate.
- 9- Baja el fuego y cocina por 25 a 30 minutos más hasta completar la cocción de la lenteja.

10- Deja enfriar y ya tienes tu guiso de lentejas listo.

✚ Contesta las siguientes preguntas:

¿Qué tipo de texto es?

Menciona las características que observaste y por las que te diste cuenta que tipo de texto era.

¿Cuál será la intención del autor al elaborar este texto?

¿Qué función tendrá la imagen en el texto?

Menciona que otros tipos de texto expositivos conoces y cuál es la utilidad que tiene cada uno de ellos.

.....
.....
.....
.....
.....

¿Comiste alguna vez un guiso de lentejas?

¿Crees que es un tipo de comida saludable? ¿Por qué?

✚ COMIDAS SALUDABLES Y NO SALUDABLES.

<p>Alimentación saludable:</p> <p><i>Una alimentación saludable consiste en ingerir una variedad de alimentos que te brinden los nutrientes que necesites para mantenerte sano, sentirte bien y tener energía. Estos nutrientes incluyen las proteínas, los carbohidratos, las grasas, el agua, las vitaminas y los minerales. La nutrición es importante para todos, combinada con la actividad física, la buena alimentación es fundamental para mantenerte fuerte y saludable. Lo que comes influye en tu sistema inmunitario, tu estado de ánimo, y tu nivel de energía.</i></p>	<p>Comida basura: (comida chatarra).</p> <p><i>Contiene altos niveles de grasas, sal, condimentos o azúcares y numerosos aditivos alimentarios (colorantes, conservantes), el consumo elevado de estos componentes enferma nuestro cuerpo, desarrollando enfermedades como obesidad, diabetes, problemas en el corazón, caries. Debemos consumir este tipo de alimentos en la menor cantidad posible de este modo mantendremos nuestro cuerpo sano.</i></p>
---	--

→ Después de leer esta información

→ ¿tú crees que el **guiso de lenteja**, es una comida saludable?

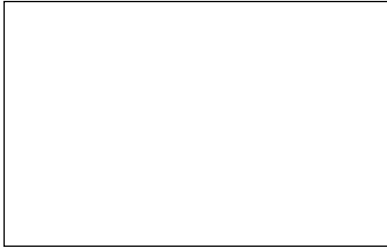
Piensa en tu alimentación, y con la ayuda de la familia arma una tabla en la que coloques **las comidas saludables** (recetas que hagan en casa de desayunos, almuerzos, meriendas o cena) que consumes y **la comida basura** que deberías dejar de consumir.

✚ TRABAJAMOS ANALISIS DE ORACIÓN.

Extrae del texto las oraciones subrayadas y analízalas teniendo en cuenta la división entre sujeto y predicado, marca ambos núcleos, observa si esta presente objeto directo e indirecto y reemplaza por un pronombre en caso de que haya un sujeto tácito.

✚ TRABAJAMOS SITUACIONES PROBLEMÁTICAS APLICANDO DIFERENTES OPERACIONES.

 <p>1,30 €</p>	 <p>0,52 €</p>	 <p>2,50 €</p>
Media docena de huevos	1 botella de agua	Un paquete de café
 <p>0,75 €</p>	 <p>1,10 €</p>	 <p>0,90 €</p>
1 lata de sardinas	1 litro de leche	1 bolsa de naranjas
 <p>0,70 €</p>	 <p>0,80 €</p>	 <p>1,50 €</p>
1 kilo (Kg) de patatas	1 paquete de arroz	1 caja de galletas



Resuelve las siguientes situaciones.

Calcula cuánto gastó en total en la compra.

Si compro 5 botellas de agua, 6 bolsas de naranjas, 8 latas de sardinas 2 docenas de huevos, ¿Cuánto saldrá la compra? Si tengo \$1500.

Di si los alimentos que compró son saludables.



¿Por qué esta frase ha tomado hoy tanta importancia?

¿Tiene que ver la RESPONSABILIDAD y la SOLIDARIDAD con esta frase?

¿Solo fuera de casa debemos tener cuidados o dentro de casa también?

**EL SISTEMA CIRCULATORIO:
UNE CADA CÉLULA SANGUÍNEAS CON SU FUNCIÓN.**

<u>Glóbulos rojos.</u>
<u>Glóbulos blancos.</u>
<u>Linfocitos.</u>
<u>Plaquetas.</u>

➤ Forman el tapón plaquetario en la hemostasia, liberan sustancias químicas que promueven el vaso espasmo y la coagulación.

➤ Transportan la mayor parte del O2 y parte del CO2 en la sangre.

➤ Media respuestas inmunitarias, incluyendo reacciones, antígeno anticuerpos.

Las células B se desarrollan en células plasmáticas, secretoras de anticuerpos. Las Células T atacan a virus invasores, células cancerosas y células de tejidos

trasplantados. Células NK atacan microbios infecciosos, y ciertas células tumorales.

- Combaten patógenos y sustancias exógenas que entran en el organismo.
- Piensa y escribe en familia consejos para cuidar nuestro sistema circulatorio y que ayuden a mantener sana la circulación sanguínea.

🌈 NUESTRAS TRADICIONES:

→ En la Argentina, tenemos bailes tradicionales, actividades que forman parte de nuestra tradición, vestimentas. Charla con la familia y cuenta en un pequeño párrafo cuáles son las tradiciones que recuerdas.

→ También forman parte de nuestras tradiciones ciertas comidas como son, la humita, el asado, tomatacán, empanadas, alfajores de dulce de leche, etc.

→ Anota en tu cuaderno además de estas alguna otra que conozcas, luego elige algunas y trata de descubrir sus ingredientes, anótalos, cuando ya tengas esa información di si esas comidas son saludables o no.

→ Recuerdas el listado que armaste al principio con la familia sobre las comidas saludables y no saludables que comen en casa, ahora elije en familia tu comida saludable favorita, y con ayuda arma el listado de los productos que necesitas para cocinarla

→ Luego arma un borrador con los pasos a seguir para cocinar esa comida.

Directora: Alicia Cristina Benegas.