

ESCUELA PRIMARIA NUEVO CUYO TURNO TARDE.4ºGRADO.

Escuela: Primaria Nuevo Cuyo Guía de Retroalimentación N°23 Grupo 3

CUE: 70018200 Fecha: 9/11/2020

Docentes: Carina Aguirre, María Rosa Maldonado, Sánchez Ana Laura, Sharon Janavel, Gaetán Fernando Gastón,

Grado: 4º A, B y C Turno: Tarde Ciclo: Segundo

Áreas: Matemática, Lengua, Artes visuales, Educación Física y Educación Tecnológica

Título: “Pequeños Chef Sanjuaninos”

Contenidos: Lengua: Texto Instructivo: sustantivo, adjetivo y verbos: aumentativo, diminutivo, antónimos y sinónimo. Matemática: número natural de forma oral y escrita de 0 hasta 100.000, valor posicional del número, sistema de numeración romana, escritura y lectura de fracciones. Figuras geométricas. Situaciones problemáticas. Tecnología: Técnicas artesanales o industriales - proceso – materia prima, productos y residuos - las herramientas y los instrumentos. Artes visuales: Soportes diversos según: su tamaño, formato y texturas.

Crterios de evaluación para la nivelación.

Lee y, comprende lo leído

Produce texto sencillo con claridad y usa adecuadamente los signos de puntuación

Reconoce sustantivo género y número Diferencia entre adjetivo y verbo, aumentativo – diminutivo y antónimos- sinónimo

Reconoce y utiliza números naturales y racionales (fracciones)

Compone y descompone números naturales

Resuelve problemas aritméticos mediante habilidades

Usa correctamente los diferentes tipos de texturas Utiliza correctamente de la regla tomando medidas para lograr las mismas proporciones

Originalidad y la técnica utilizada para crear el collage

Reconoce propiedades de las figuras geométricas Identifica las distintas etapas del proceso y la técnica aplicada

Describe la materia prima, producto y desecho resultante del proceso como así también las herramientas utilizadas.

DESAFÍO: Elaborar pizzas caseras, fraccionarlas en partes iguales y producir un texto instructivo para hacer la salsa de las pizzas.

Área : Lengua

Actividad:

1) Leer el siguiente texto

Ingredientes:

- 1kg de harina.
- 50 gr de levadura.
- ½ taza de aceite.
- 1 cucharadita de azúcar.



- ½ cucharada de sal.
- Agua tibia la necesaria.

Preparación:

Hacer una corona con la harina en una fuente o mesada, agregar la levadura, la sal, el azúcar y revolver.

Agregar el aceite, agua tibia y empezar a amasar hasta que la masa tenga textura suave.

Colocar la masa en un recipiente grande y tapanlo con una bolsa para dejar reposar hasta que doble el volumen.

Estirar la masa en bandejas redondas para horno, untar con salsa y llevar al horno y cocinar

- Marca con una x la respuesta correcta.
- ¿Qué tipo de texto es?

Narrativo instructivo expositivo

- ¿Qué función cumple el texto?

Divierte informa indica que hacer

2) Completar el cuadro y extraer del texto del punto 1 las siguientes palabras.

| Verbos | Sustantivos | Adjetivos |
|--------|-------------|-----------|
| | | |
| | | |
| | | |

3) Elegir cuatro palabras del cuadro y escribir oraciones.

- bajo
- tranquilo
- blanco
- repleto

- vacío
- alto
- nervioso
- negro

Área: Matemática

ESCUELA PRIMARIA NUEVO CUYO TURNO TARDE.4ºGRADO.

1) Completar los números que faltan en la tabla de 1.100 en 1.100 .

Pintar con rojo la fila del 21.100 y la fila del 91.000

| | | | | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 10.100 | 11.200 | 12.300 | 13.400 | 14.500 | 15.600 | 16.700 | 17.800 | 18.900 | 20.000 |
| 21.100 | 22.200 | 23.300 | | 24.500 | | | | 28.900 | |
| | | | | | 35.600 | | | | |
| | | 43.300 | | | | | | 48.900 | |
| | | | | | | | | | 60.000 |
| 61.100 | | | | | | | | | |
| | | 73.300 | | | | | | | |
| | 82.200 | | | | | | | 88.900 | 90.000 |
| | | | | 94.500 | | | | | 100.000 |

Pintar con verde la columna del 14.500

¿Qué número está después de 73.300?

¿Cuál es el número que está antes de 100.000?

2) Escribir como se leen los siguientes números.

11.200.

24.500:

35.600:

76.700.

3) Componer y descomponer números.

$$4DM+2UM+1C+8D+1U=$$

$$7DM+3UM+8C+4U=$$

$$89.105=$$

$$34.876=$$

4) Leer la siguiente situación problemática.

La mamá de Laura preparó 1 pizza casera y está fraccionada en partes iguales, para repartirlas entre 4 personas ¿Qué parte de las pizzas les corresponde a cada uno?

a-Encerrar con color la respuesta correcta



2/8

8/2

1/8

5) Observar la imagen del punto 4 y responder:

¿Cuántos triángulos hay en la pizza?-----

¿Cuántos círculos hay en la pizza?-----

¿Cuántos cuadrados hay?-----

¿Cuántos rectángulos ves?-----

6) Indicar el tiempo utilizado para hornear la pizza en **número Romano**.

15 minutos =

RD: MURAL ILUSTRATIVO CON LA ELABORACIÓN DE LA PIZZA.

Área: Plástica

1) Teniendo en cuenta el texto realizado sobre la elaboración de “pizza casera”:

En la carpeta de plástica dibujar un círculo grande en toda la hoja. Con ayuda de una regla trazar líneas rectas para fraccionar la pizza (el círculo) en porciones iguales (si es necesario tomar medidas).

Teniendo en cuenta lo aprendido en plástica, utilizar TODOS los tipos de texturas para realizar un collage dándole así color a la pizza. Puedes utilizar pedacitos de elementos y también agregar texturas dibujando grafismos con fibras de colores o lápices. Mencionar en la parte de atrás de la hoja cuáles son los tipos de texturas y de qué forma podemos percibirlas.

-Enviar una foto del trabajo terminado a la seño.

Área: Educación Física Título: La Educación Física y la cocina.

1) ¿Cómo es tu alimentación?

2) ¿Qué consideras que es comida chatarra?

3) ¿La harina influye en las actividades físicas diarias?

4) ¿Qué alimentos son saludables? Te invito a organizar un recorrido de actividad física con ejercicios saludables, lo puedes diseñar en una hoja o en un papel afiche.

Tecnología **Seguir detenidamente el proceso de elaboración de una pizza.**



Escribe los pasos del proceso realizado.

Responde: ¿Qué materia prima usaste? ¿Con qué herramientas o instrumentos trabajaste?

Directora: Diaz Castillo Sandra

