

GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: Pascual Chena CUE: 7000 575 00 Docente: Mabel Romero –Liliana Reinoso-Rosita Rojas-Fabiana Ortega-Grado: 5ºTurno: Tarde Áreas Matemática, Ciencias Naturales-Industrialización-Tecnología- Educación física

Título de la propuesta: ¡Nos reinventamos!

Desafío: Armamos nuestro propio negocio

Contenidos: **Matemática:** Operaciones con números naturales: Estrategias de cálculo: Algoritmos convencionales. Operaciones con números decimales Unidad y geometría: Cuadriláteros clasificación-Elementos, perímetro, superficie **Ciencias Naturales:** Los seres vivos: diversidad, unidad, interrelaciones y cambios: el cuerpo humano: Funciones de nutrición: Alimentos y nutrientes. Sistema digestivo. Los materiales y sus cambios: Mezclas homogéneas y heterogéneas **Industrialización:** Elaboración del dulce de leche. **Tecnología.** Producción y reorganización de un proceso, elaboración unitaria a muchos productos iguales **Educación física:**-La elaboración de acciones motrices según sus posibilidades de movimiento y sus aspectos saludables, con ajuste a situaciones problemáticas.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- **Matemática**

- a) Entiende los enunciados de los problemas
- b) Busca diversos procedimientos para resolver problemas
- c) Interpreta problemas donde deba completar cuadros de proporcionalidad
- d) Usa expresiones decimales en la vida cotidiana
- e) Reconoce características principales de cuadriláteros.
- f) Estima perímetros y superficie con unidades convencionales y no convencionales

- **Ciencias Naturales**

- a) Identifica diferentes tipos de mezclas entre materiales
- b) Diferencia alimentos saludables de los que no lo son.
- c) Identifica órganos del aparato digestivo.

- **Industrialización**

- a) Identifica los ingredientes en la elaboración de dulce de leche.
- b) Reconoce el proceso de elaboración de dulce.
- c) Aplica métodos de esterilización.
- d) Conoce las formas de comercialización del dulce de acuerdo a la capacidad del envase.

- **Tecnología**

- a) Identifica diferencias entre un proceso artesanal e industrial

- **Educación física**

- a) Elabora respuestas motoras según sus posibilidades, con y sin elementos, en forma individual, con ajuste a situaciones problemáticas.

Actividades

En esta época de pandemia el trabajo disminuyó, muchas familia se tuvieron que reinventarse para tener algún ingreso económico y pusieron negocios en su casa, ¿Te parece proyectar un pequeño negocio para ayudar un poquito con la economía del hogar? Para eso debes ponerte manos a la obra:

- 1. La profesora de industrialización te propone que vendas dulce de leche casero.

Recuerda: -Para elaborar el dulce debemos medir los ingredientes:

- 2 litros de leche, 500 gramos de azúcar, 4 cucharadas de vainillin, 4cucharaditas de bicarbonato.
 - Debemos tener preparados los envases, pueden ser de vidrio o plástico, los tenemos que limpiar con alcohol por dentro y por fuera.
 - Preparamos colocando la leche en un recipiente que se pueda colocar en el fuego, cuando hierva agregamos azúcar, vainillin y bicarbonato, cocinamos aproximadamente 1 hora revolviendo continuamente. Vamos colocando un poquito de dulce en un vaso con agua, si se desarma le falta, si queda firme el dulce está listo.
 - Envasamos si el frasco es de vidrio lo esterilizamos colocándolo en una olla con agua y contamos desde que comienza a hervir 20 minutos, con este proceso dura hasta 2 años para consumir, si es de plástico debemos consumir antes del mes.
- a) ¿Si compras leche de medio litro: cuántos sachets necesitarás?-----
 - b) Medio kilo de azúcar es la misma cantidad que 500gramos?-----
 - c) ¿Cuántos frascos de 250gr hiciste?-----



- 2. La profesora de tecnología te propone

¡¡¡Si queremos vender algo que mejor que galletitas!!!!Te paso, la receta de unas ricas "Pepas"

Ingredientes:

- 1 huevo-1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de aceite-2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear.
- Ralladura de limón Dulce cualquiera

Procedimiento:



- 4 Estirar la masa a lo largo y cortar pedacitos hacemos una bolita y hundimos el dedo y queda como en la foto. Después le ponen el dulce de batata o membrillo yo las hice de mermelada y dulce de batata.
- 5 Las metes al horno pre calentado y tardan 15 minutos más o menos y

Responde:

- a) ¿Cuántas galletitas te salieron?.....
- b) ¿Cuántos paquetes de 12 galletitas puedes armar?.....
- c) ¿Cómo harías para aumentar la producción?-----
- d) ¿Qué utensilios manual de los que usaste podrías cambiar por uno eléctrico para facilitar la tarea?-----

3. Además de las propuestas que te presentaron las profesoras ,elige algunas de las siguientes opciones para vender (recuerda que te debe e ayudar una persona mayor para elaborarlos)

- a) Rosquitos-sopaipillas -semitas
- b)Jugo de naranja-chocolatada-té
- c)Ensalada de frutas-ensalada de verduras

2-¡Muy bien! , ya decidiste que venderás, pero falta lo más importante, ¡Los precios de cada opción! y serán los siguientes:

- ✓ a) Será de cuarenta pesos con cincuenta centavos, la docena.
 - ✓ b) Será de diez pesos con cincuenta centavos, el vaso de un cuarto.
 - ✓ c) Será de treinta pesos con cuarenta y cinco centavos, el vaso de 250 cc.
 - ✓ y de lo que propusieron las profesoras , colócale el precio vos.
- a) Realiza la lista de los precios con números decimales.

3-¡Ah! No te olvides de ponerle el nombre del negocio!

- a) Piensa y escribe el nombre en un cartel de forma rectangular.
- b) Adorna por el contorno con cinta, piola o lana de color.

4-Cuando vamos a iniciar un negocio es muy importante estimar cómo nos irá con las ventas, para ello se debe hacer algunos cálculos.

Teniendo en cuenta que venderás solo los fines de semana y proyectando una posible venta, realiza cálculos y completa el cuadro

Ventas	Docenas	Ganancia
Viernes	5	
Sábado	10	
Domingo	12	

5-¡A prepara jugo! Recuerda y piensa



Si cada vaso es de un cuarto litro

- a) ¿Con cuántos vasos llenarás una botella de medio litro?
.....
- b) ¿Y para llenar una botella de un litro, cuántos vasos de jugo necesitas?
.....

- c) Si preparas jugo en botellas de medio litro y las acomodas en cajones como en la imagen que sigue

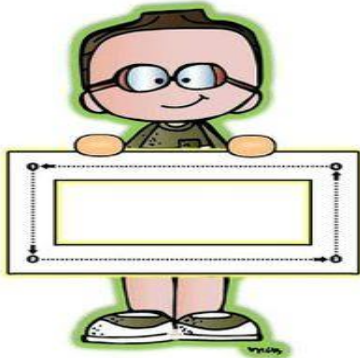


- d) ¿Cuántos litros en total habrás preparado?-----

- e) Calcula las posibles ventas y ganancia que tendrás si vendes:

CAJONES	UN CAJÓN	MEDIO CAJÓN	UN CAJÓN Y MEDIO
GANANCIA			

6-Preparamos el cartel del negocio



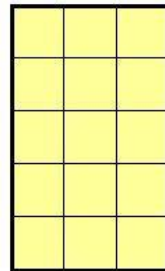
- a)-Si el cartel medirá 50,10cm por 20,5 cm ¿Cuál es su forma geométrica?

- b)-¿Si quieres colocar una tira de luces led en el contorno del cartel qué debes hacer?
Para poder averiguar la medida total del contorno puedes aplicar lo que aprendiste sobre perímetros de figuras? Justifica la respuesta

Si quieres hacer el cartel como el siguiente

- a) ¿Cuál es la medida de cada lado los cuadritos son de 1cm cada

- b) ¿Y cuál es su el perímetro?



teniendo en cuenta que uno?

- c) ¿Si quieres saber cuál es la superficie cómo puedes hacerlo?

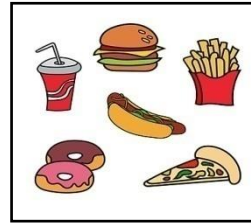
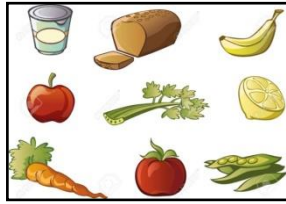


- a) ¿Lo que preparaste para vender son alimentos saludables?

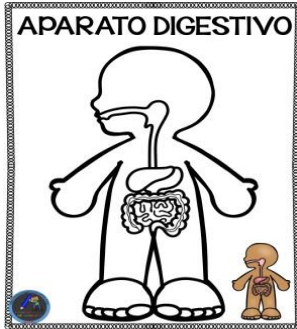
- b) ¿Por qué debemos comer sano?

Escribe qué alimentos que preparaste es una mezcla homogénea y cual es una mezcla heterogénea

- c) Marca con una cruz el cuadro con los rojo no saludables y con verde los alimentos saludables



7- El aparato digestivo cumple una función muy importante para nuestra nutrición (guía 15)



8-Completa el consejo

Para crecer sanos y fuertes debemos.....

Educación física Alimentando nuestro cuerpo.

9-Forma la palabra.

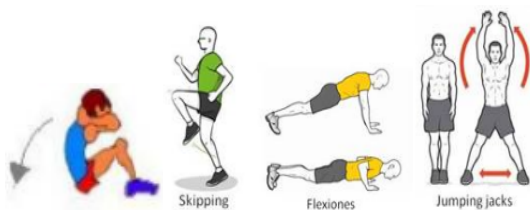
- a) Beneficios de una buena alimentación .ENEIAGR
ZAREUF _____



RECIATENSIS _____

- b) Trotar 5 minutos teniendo en cuenta la respiración. Tomar el aire por nariz y exhalarlo por boca.
c) Realiza un circuito de Salud. Una vez terminado el circuito descansa 3 minutos toma agua y vuelve a realizarlo.

10 Abdominales. 10 rodillas al pecho. 5 lagartijas (fuerza de brazos). 10 Saltos en el lugar.



Desarrollo del desafío

Escribe cómo te fue con tu negocio, contando qué vendiste, cuánto ganaste, qué harías para incrementar las ganancias y lo más importante si te gustó trabajar con este desafío, qué te costó más y si te sirvieron lo que aprendiste en las guías anteriores.





Directora: Adriana Vivares