

GUÍA PEDAGÓGICA Nº 24 DE RETROALIMENTACIÓN
GrupoNº 2

Escuela: 13 de Junio

CUE: 700035300

Docentes: Yesica, Alaniz. Emilce Roganovich. Patricia Urbano. Daniel Figueroa. María Eugenia Sosa. Roxana Di Carlo. Rodrigo Ovejero.

Grado: 4º

Ciclo: Segundo

Nivel: Primario

Turno: Mañana

Áreas Integradas: Matemática – Ciencias Naturales – Música –Agropecuaria—
Tecnología—Educación Física.

Título de la Propuesta:” Dulces sanjuaninos”

Contenidos:

Matemática: Numeración. Operaciones. Situaciones problemáticas. Tablas.

Cs. Naturales: Flora y fauna sanjuanina, especies representativas de la flora y fauna regional.

Agropecuaria: Producción de plantines de tomate, a través de diferentes técnicas de sembradío (ALMÁCIGOS).

Tecnología: Análisis, de procesos de fabricación formados por varios pasos sucesivos, identificando las acciones realizadas y el tipo de medios técnicos empleados.

Educación Física: Apropiación y resolución de situaciones problemáticas de las capacidades coordinativas por medio de la experimentación de habilidades motrices básicas locomotivas y no locomotivas: **saltos**, giros, rodadas y equilibrios.

Música: Los modos y medios expresivos: La voz cantada.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- ✓ Define ecosistema, factores bióticos, abióticos y extinción.
- ✓ Diferencia parque nacional y reserva.
- ✓ Define flora y fauna.
- ✓ Reconoce flora y fauna autóctona.
- ✓ Identifica cultivos sanjuaninos.
- ✓ Resuelve situaciones problemáticas que involucran las cuatro operaciones.
- ✓ Reconoce el anterior y posterior de un número.
- ✓ Lee números.
- ✓ Diferencia valor posicional del número
- ✓ Reconoce y clasifica ángulos.

Docentes: Emilce Roganovich, Yesica Alaniz, Patricia Urbano, Daniel Figueroa, María Eugenia Sosa, Roxana Di Carlo y Rodrigo Ovejero.

- ✓ Escucha y escribe la letra completa de la canción.
- ✓ Graba un audio o video cantando la canción completa.
- ✓ Reconoce el tipo de siembra por almácigos.
- ✓ Identifica el tema brindado aplicando métodos caseros de almácigos.
- ✓ Logra interpretar la importancia del cuidado de los plantines y su uso.
- ✓ Realiza combinaciones de salto y giro a partir d la percepción de estímulos táctiles visuales.
- ✓ Selecciona materiales necesarios.
- ✓ Realiza el dulce de tomate teniendo en cuenta los pasos sucesivos con precisión y seguridad en la casa.

Desafío: Elaborar dulce de tomate.

Actividades:

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



Busque y rodea en la sopa de letras cultivos y flora sanjuanina: Jarilla-esparrago-retamo-tomate- ajenjo- manzana- junco- ciruela- totora-cebolla- zapallo- cactus- olivo- vid-damasco-

Docentes: Emilce Roganovich, Yesica Alaniz, Patricia Urbano, Daniel Figueroa, María Eugenia Sosa, Roxana Di Carlo y Rodrigo Ovejero.

Responde en el cuaderno: ¿Cuáles de las palabras que encontraste en la sopa de letras son frutas y hortalizas? ¿Y cuáles son flora autóctona de la provincia de San Juan?

Contenido: Flora y fauna sanjuanina, especies representativas de la flora y fauna regional.

“Nuestra querida Provincia es hermosa, en ella se destaca la Flora y Fauna”

1- ¡A trabajar!

Responde en tu cuaderno: ¿Qué es un factor biótico y un factor abiótico? Busca las definiciones en el diccionario.

2- Piensa y define con tus palabras:

Flora:

Fauna:

3- Como ya sabemos el cóndor (fauna) y la chañar (flora) son autóctonas de San Juan. Ahora te propongo que busques información sobre el tema y escribas 2 ejemplos de flora y 2 de fauna.

“Sabias... que nuestra provincia dentro de su flora tiene variedades de frutas, verduras y hortalizas.

Entre ellas se destaca el cultivo de **tomate**, favorecido por el clima y el suelo sanjuanino, este tipo de cultivo pasó a ser uno de los más destacados”.

4- Busca y escribe una fruta, una verdura y una hortaliza de esta región.

Durante las vacaciones nos vamos con mi familia a la finca de mi abuelo allí encuentras, por ejemplo: muchas verduras, frutas y animales. Lo más lindo es ayudar y pasar momentos únicos.



5- Resuelve las siguientes situaciones problemáticas que surgen en la finca “Los abuelos”. Resuélvelas en tu cuaderno.

- Mi abuelo compró 3 paquetes de semilla de tomate que le costaron \$1.500 cada uno ¿Cuánto gastó mi abuelo?
- En la cosecha de tomate mi abuelo cosecho 3.000 Kg de tomates, vendió en la feria 2.000 kg ¿Cuántos kilogramos de tomate le quedan?

Docentes: Emilce Roganovich, Yesica Alaniz, Patricia Urbano, Daniel Figueroa, María Eugenia Sosa, Roxana Di Carlo y Rodrigo Ovejero.

- Mi abuela para realizar el dulce de tomate ocupó 500g de pulpa y 500g de azúcar, ¿Qué cantidad de ingredientes tiene mi abuela en la olla?
- Para envasar 120 Kg de dulce de tomate mi abuela ocupó 4 frascos
¿Cuántos kg entran en cada frasco?



6- Coloca el anterior y posterior.

_____ 3.570 _____

7- Escribe como se lee el número del punto anterior.

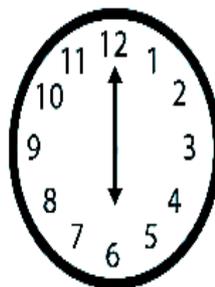
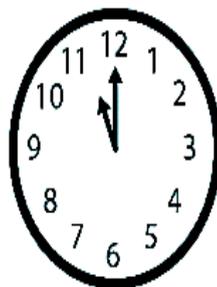
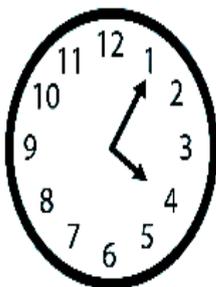
- 8- En el año que la finca cosechó más tomates. Se obtuvo 130.670 tomates. Ubica ese número en el siguiente cuadro:**

C DE MIL	D DE MIL	U DE MIL	C	D	U

- Ahora responde en el cuaderno: ¿Qué número ocupa las decenas?

¿Cuánto vale el número que ocupa las centenas?

- 9- Cuando es tiempo de cosecha en la finca se acostumbra a levantarse tempranito. ¿Me ayudas con estos ángulos? Marca con una cruz la casilla donde está el reloj correcto.
¿En qué reloj sus agujas forman un ángulo recto?**



- Coloque el nombre del ángulo que indica la hora en el último reloj.

Docentes: Emilce Roganovich, Yesica Alaniz, Patricia Urbano, Daniel Figueroa, María Eugenia Sosa, Roxana Di Carlo y Rodrigo Ovejero.

10- Escuche esta breve canción sobre la receta del dulce de tomate y completa la letra con las palabras que faltan (Te lo envío por whatsapp)



WhatsApp Audio 2020-11-06 at 23.38.40.mpeg

Estoy aprendiendo a hacer de
Me parece una receta muy interesante
Si estás pensando que es difícil y sos
Entonces puede que pa' ti esta alcance
Lavaditos los en la
..... los pico ahora
Los regreso a la cacerola
Y entonces agrego el
Lo revuelvo 40
Hasta que el tomate este a
Aunque es poco lo que yo te ofrezco
Con orgullo, de puro.

🎵 Grabe un audio cantando la canción completa.

Sistema de Siembra: Tomate

11- En cartones de huevos, cajones o cualquier otro método de siembra en almácigos, realiza plantines de tomate. Recuerda utilizar el compost que realizaste en las guías anteriores o utilizar tierra fértil. Recuerda enviarme una foto o video con el sistema que realizaste.



12- Responde el siguiente cuestionario:

a-¿Qué entiendes por siembra por almacigo?

B-¿Para qué se utiliza este sistema de sembradío? ¿Cuáles son sus beneficios?



Recordar: Luego que los almácigos alcancen un tamaño de 14 cm de largo debe ser trasplantado en surcos. Luego dentro de 1 mes obtendrás la hortaliza el Tomate para ser cosechado.

13- Material: Una bolsita con 5 tomates y una caja.

*Acostados en el piso boca abajo, tomar un tomate de la bolsa y



Docentes: Emilce Roganovich, Yesica Alaniz, Patricia Urbano, Daniel Figueroa, María Eugenia Sosa, Roxana Di Carlo y Rodrigo Ovejero.

rodar como trompo hacia la caja que estará a dos metros y depositarlo. Volver y repetir hasta terminar.

*Dibuje un tomate en una hoja y ponerla en el piso. De pie atrás del dibujo realice salto con medio giro a la derecha del tomate. Igual hacia la izquierda y tratar de realizar giro completo.

Evidencia: envía una foto con tu dibujo.

14- Les proponemos como actividad junto a la **familia**, teniendo en cuenta el orden de los pasos, la elaboración del **“Dulce de Tomate”**



Antes de empezar el proceso de elaboración se recomienda higienizar de manera adecuada los frascos o recipientes para su posterior almacenamiento.



“Dulce de Tomate”

Ingredientes

1. 500gms. de tomate.
2. 500gms de azúcar.
3. Cantidad necesaria. Agua para hervir.



Preparación

Lavar los tomates, cortar en forma de cruz la punta y colocar en una olla con agua y cocinar 3 o 4 minutos después del hervor.



Quitar la piel y algunas semillas y dejar escurrir en un colador.

Cortar un poco y poner en una olla cubiertos con el azúcar. Dejar unas horas en reposo y colocar al fuego hasta que tome punto



dulce

Una vez tomado el punto enfrascar caliente y tapar.



FIN, del Proceso de Elaboración!!!

Enviar una foto elaborando el dulce de tomate.

Bibliografía: NAP de 2º ciclo- . San Juan y Yo. Argentina y yo editores.

Directora: Andrea Rivera

Vice directora: Juana Carricondo

Docentes: Emilce Roganovich, Yesica Alaniz, Patricia Urbano, Daniel Figueroa, María Eugenia Sosa, Roxana Di Carlo y Rodrigo Ovejero.