

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN.

Escuela: Los Manantiales.

CUE: 7000890-00.

Docentes: Ana Gisella Martínez, Daniela de los Santos.

Grado: Quinto. Educación Primaria.

Turno: Mañana.

Áreas: Lengua, Matemática, Ciencias Sociales y Educación Musical.

Título de la propuesta: Recordando y explorando nuestros saberes.

Desafío: **Elaborar herramientas didácticas para matemática que permitan visualizar los distintos sistemas de medición.**

Contenidos:

Lengua

La comprensión y la producción oral –Lectura y Escritura.

-La participación asidua en situaciones de lectura con propósitos diversos: texto informativo, texto instructivo.

-El reconocimiento de sustantivos comunes (concretos) y propios, adjetivos (calificativos) y verbos de acción.

Matemática.

Respecto de la medida.

-Distinción de atributos medibles de objetos: longitud, capacidad y peso.

Ciencias Sociales.

Las sociedades y los espacios geográficos.

-Circuito productivo de Argentina (aceite de oliva en San Juan)

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Identifica la estructura y características de textos.
- Lee y comprende textos.
- Reconoce sustantivos, adjetivos y verbos.
- Reconoce los patrones de medida de longitudes, capacidades, peso utilizando instrumentos (SIMELA)
- Identifica el desarrollo de las actividades de un circuito productivo.

Actividades

1-Lee el siguiente texto.





Postres CASEROS

Bizcocho de maíz

Ingredientes

- 350 g de harina de maíz
- 200 g de azúcar moreno
- 200 g de mantequilla sin sal
- 200 ml de zumo de naranja
- 4 huevos M
- 10 g levadura química
- Ralladura de naranja
- Una pizca de sal

 12 |
  1 Hora |
  Medio |
  Fácil



Paso a Paso

Necesitamos todos los ingredientes a temperatura ambiente. Encendemos el horno a 180º C.

Mezclamos la mantequilla con el azúcar. Con la ayuda de una espátula o el dorso de una cuchara, incorporamos bien ambos ingredientes, luego con la ayuda de unas varillas batimos hasta obtener una mezcla esponjosa.

Añadimos los huevos uno a uno, batiendo bien tras cada adición. Cuando hayamos añadido todos los huevos, añadimos el zumo de naranja y su ralladura y mezclamos bien. En este punto la masa puede parecer poco integrada pero se solucionará con la harina.

Tamizamos la harina de maíz junto con la levadura y las añadimos a la masa mezclando bien.

Cuando tengamos una masa homogénea encamisamos el molde. Untamos el molde con mantequilla y añadimos dos cucharadas de harina de maíz que con pequeños golpecitos repartiremos por todo el molde de forma que la harina se quede adherida a la mantequilla.

Metemos el molde en el horno y horneamos unos 50 min con calor arriba y abajo o hasta que al insertar un pincho en el centro del bizcocho éste salga limpio.

Sabías que...?

El yodo de la harina de maíz, ayuda a cuidarnos por dentro regulando nuestro colesterol y también ayuda a procesar los hidratos de carbono, fortalecer el cabello, la piel y las uñas.



Síguenos en:



www.elsuperfamiliar.es/blog

2-Pinta la burbuja correcta

Este texto es:

Una poesía Una fábula Un instructivo

¿Cuáles son las principales características de ese tipo de texto?

3-Explica cómo te diste cuenta el tipo de texto que es.

4-Extrae todos los sustantivos, adjetivos y verbos que aparecen en el texto.

¿En casa alguien cocina algo así? ¿Cómo lo hacen?

5-Para saber qué cantidades debemos añadir de cada ingrediente pregunta cuáles son los utensilios que se utilizan en casa. Nombra al menos dos.

6-¿Qué medidas de peso se utiliza en la receta “Bizcocho de Maíz”?

7-Observa las siguientes imágenes.

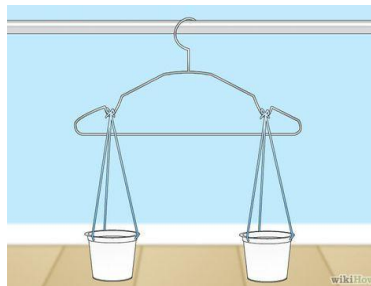
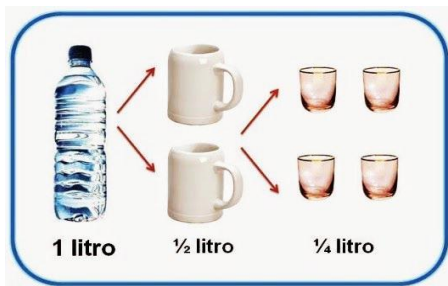


¿Tienen algo en común estas imágenes? ¿Qué instrumentos observas que se utilizan para y para qué?

8-Busca y elabora herramientas didácticas para utilizar en casa que permitan visualizar los distintos sistemas de medición.

Envía imágenes de los materiales que utilizaste para comparar.

Ejemplo:



9-Completa con la medida correspondiente: milímetro, metro, kilometro.

- El largo de una hormiga es, aproximadamente de 5 _____
- La distancia aproximada entre las ciudades de Mendoza y Neuquén es de 800_____
- La altura de un elefantes es de alrededor de 3 _____

10-Resuelve

- En una ruta de 10 Km se colocarán postes de luz cada 100m ¿Cuántos postes se necesitan si se comienza desde el extremo inicial de la ruta?
- ¿Cuántas tiras de 1cm puedo cortar con 4m de cinta?
- ¿Cuántas tiras de 10cm?
- ¿Y cuántas de 100 cm?
- Antonia quiere comprar 1Kilo y 250 gramos de café.

Encontrá 3 maneras diferentes de armar esa cantidad de café usando estos paquetes.



Ciencias Sociales

1-Lee el siguiente texto y responde:

La olivicultura

San Juan es una de las mayores productoras nacionales de aceituna con destino aceitero y de mesa. Por eso nos vamos a detener en este cultivo que para los sanjuaninos es una tradición. Ha estado entre nosotros desde hace cientos de años. En Valle Fértil, por ejemplo, hay ejemplares de 350 años de edad.

Quienes introdujeron este tipo de cultivo a nuestra provincia fueron los jesuitas en los tiempos de la colonia, cuando no solo servía de alimento, sino que se le daba otros usos. En ese momento era un producto básico para la medicina tradicional, la higiene y la belleza. También se lo utilizaba como lubricante para herramientas, era combustible para la iluminación y se usaba para convertir algunas prendas en impermeables.

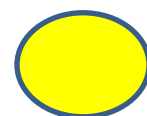
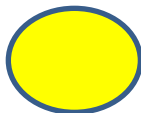
Las zonas donde se concentra la producción olivícola en nuestra provincia es desde el pueblo San José de Jáchal hasta la Quebrada de Ullum, y los valles del Zonda y Tulum. Allí están las fincas, las fábricas de aceite y elaboración de aceitunas de mesa.

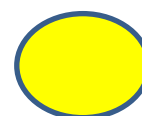
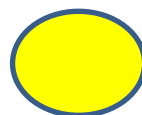
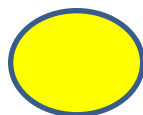
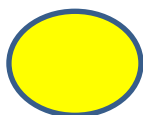
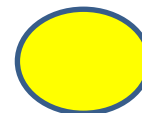
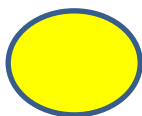
Hasta que tienen suficiente edad, las plantas de olivo permanecen en los viveros y posteriormente son trasladadas al campo.

De los árboles de olivo se extraen las aceitunas que se procesan para mesa y de las que también se extrae el aceite. Las hojas y ramas menores sirven para la fabricación de biocombustibles.

- ¿Qué tipo de texto es?
- ¿Cuáles son las zonas donde se desarrolla este cultivo?
- ¿Cuáles son sus usos?

Enumera de manera correcta los pasos del circuito productivo del aceite de oliva.





Área: Educación Musical.

Título: “Nace un nuevo artista”

Contenidos
_ Componente Musical: <ul style="list-style-type: none"> • Ritmo (pulso, acento y ritmo). • Figuras rítmicas: negra y corchea _ Modos y medios expresivos: la voz cantada _ Ejecución instrumental de objetos sonoros: instrumentos no convencionales (cotidiáfonos)
Indicadores de evaluación para la nivelación

- _ Utiliza la voz cantada con justeza de afinación.
- _ Lee esquemas rítmicos sencillos con combinación de figuras rítmicas.
- _ Ejecuta instrumentos no convencionales para acompañar en sincronía con el tiempo musical.

Actividades

1) Graficar en un papel un pentagrama con la clave de Sol y ubicar los sonidos musicales utilizando para el do grave y el do agudo la figura rítmica negra (muletilla o sobre nombre “voy”) y en el resto de los sonidos.

Utilizar la figura rítmica corchea (muletilla o sobrenombre “corro”) recuerda que las corcheas serán unidas cada dos sonidos, por ejemplo re y mi, para formar el “corro”.

2) Leer rítmicamente utilizando los toc-toc y con tu voz cantar los sonidos musicales cuidando la entonación, ascendente y descendente (subir y bajar la escalera)

IMPORTANTE: Envía al grupo de WhatsApp foto del punto 1 y video del punto 2.

Directora: Alicia Flores.