

GUÍA PEDAGÓGICA Nº 22 DE RETROALIMENTACIÓN-GRUPO Nº1

ESCUELA: “DR. ANACLETO GIL”

CUE: 7000481-00

DOCENTE/S: Mariela Frías

GRADO: Cuarto

Segundo Ciclo

TURNO: JORNADA COMPLETA

ÁREAS: Lengua, Matemática, Ciencias Sociales, Teatro, Educación Física y Artes Visuales.

TÍTULO DE LA PROPUESTA: “Conociendo un cultivo de la zona donde vivo: la vid”

CONTENIDOS: Lengua: Producción de textos descriptivos con la colaboración del docente o de manera autónoma.

Recuperación en forma oral de información relevante de lo que

se ha escuchado o leído. Matemática: Numeración. Operaciones: Multiplicación y división. Situaciones problemáticas. Ciencias Sociales: Circuito productivo agrícola.

Teatro: Los gestos, la voz, la creatividad y la expresión. Artes Visuales: Arte efímero: composición con elementos cotidianos naturales y artificiales. La textura táctil y visual como recurso representativo y expresivo. Educación Física: Ejercitación de los fundamentos básicos del deporte: atletismo, carrera, salto en largo, lanzamiento a pie firme. Higiene y cuidado del propio cuerpo.



INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

- Identifica el género al que pertenece un texto narrativo.
- Produce un texto descriptivo atendiendo a su estructura y recursos.
- Identifica datos relevantes y resuelve situaciones problemáticas que involucran división y multiplicación.
- Reconoce números naturales hasta 100.000.
- Investiga sobre conocimientos productivos agrícolas
- Identifica y experimenta distintos tonos de voz como evidencia de diferentes calidades de situaciones comunicativas.
- Realiza una obra de arte efímero para representar lo investigado sobre LA VID.
- Relaciona el reglamento de mini deporte con los cuerpos geométricos.
- Diferencia cada una de la disciplina de atletismo, secuencia de movimientos, técnica y reglamentación.
- Implementa hábitos de higiene, seguridad personal y ambiental, a partir de sus conocimientos.

ACTIVIDADES: “Te propongo diseñar un folleto informativo sencillo, explicando beneficios de la vid y características de este cultivo”

1-Lee atentamente el texto:

EL NACIMIENTO DE LA UVA

Oliver y Manuel iban un día con las bicis por el campo y encontraron muchas uvas tiradas en el suelo, pero no sabían cómo había llegado allí; entonces, Manuel preguntó a Oliver:

-¿Qué es esto?

-Son uvas. Mi papá tiene en casa y el otro día vi como las comía de postre.

Oliver respondió

¿Cómo se llaman estos árboles? - Preguntó Manuel con gran interés.-

- No lo sé – contestó Oliver- pero si quieres podemos ir a merendar a mi casa y mi papá y abuela nos explicaran todo ¡Vamos Manuel las uvas vamos a comer, y yo me las quiero comer!

- Vamos a darnos prisa que las uvas quiero conocer y de ellas quiero aprender – dijo Manuel.

Manuel y Oliver corrieron a casa y allí estaban la abuela y el padre de Oliver hablando de la agricultura. Entonces Oliver preguntó a su padre: -”papá hemos visto uvas, y no sabemos de qué planta nacen”.

“Pues lo primero que hay que hacer es plantar las semillas de la Vid, pero no dará fruto hasta que pasen tres años” – respondió su padre-.

- ¿Tres años? - preguntó Oliver muy sorprendido-.

- Sí, tres años, pero debemos saber que no todas las plantas tienen uva” – le explicó su padre-.

- ¡Oh, qué curioso, papá!- exclamó con gran asombro Oliver.

- Pero luego también tienes que hacer agujeros y remover el suelo para que la planta crezca y tenga racimos de uva”- siguió explicándole su papá.

- Pero... ¿Haces los agujeros con la mano papá?

No hijo no, hay una máquina que se llama arado que hace esa función” – respondió el papa de Oliver.

- Lo que se hace a mano es echar el abono y también cavar, Manuel” – respondió la abuela -

Manuel con mucha intriga le pregunto: - ¿y que es echar abono?, ¿y que es cavar?- preguntó de inmediato Oliver- .

- Pues para que las plantas crezcan hay que echar abono. Es como cuando tú comes para crecer, pues en las plantas es igual, ellas necesitan abono para crecer - respondió la abuela de Oliver-.

- Y cavar, es sacar la tierra de la planta para moverla y que así puedan crecer más sanas - añadió el padre de Oliver - .

- ¡Ah! Yo también cavo en el cole cuando hago castillos - dijo Manuel-.

-Luego chicos, hay que quitar todas las ramas de los árboles, y las ramas que estén separadas ponerlas juntitas con celo para que no se separen, porque son como hermanas y tiene que estar unidas - dijo el padre de Manuel.

-Después de eso, hay que quitar las ramas para que el árbol nos de unas uvas muy buenas - añadió la abuela de Manuel - .

- ¡Yo quiero uvas que estén buenas! - exclamo Oliver.

- Pero para que las uvas estén buenas hay que arar y fumigar - dijo el padre de Manuel - .

- Luego se quitan las malas hierbas y se recogen con un remolque - añadió la abuela.

- ¿Y cuándo se recogen las uvas? “ - preguntaron Oliver y Manuel a la vez.

- Se hace después de todo el proceso que os hemos explicado, pero es en el mes de septiembre cuando se inicia el proceso de la recogida de la uva - le dijo la abuela - ¡Mirad! Encima de aquella estantería tenéis un racimo de uvas para probarla.

Cuando Manuel y Oliver probaron las uvas les encantaron.

Desde entonces todos los años Manuel iba con su padre y sus abuelos a hacer todo el proceso aunque había cosas en las que no podía ayudar. Y junto con la familia de Manuel siempre iba Oliver, que desde aquel día, su fruta preferida era la uva.

2-Coloco “SI” o “NO” según corresponda.

- Manuel Y Juan eran grandes amigos.
- Los chicos se encontraron uvas tiras en el suelo.
- Los agujeros para poner las plantas se hacen con la mano.
- Se utiliza el arado para mover la tierra.
- Las uvas se cosechan en el mes de septiembre
- En San Juan la cosecha comienza a fines de Febrero.

3-Mira atentamente el video del circuito productivo del vino

<https://www.youtube.com/watch?v=sdDk28yISz4>

4-Ordena la secuencia del circuito:

- En las bodegas, los barriles están a temperatura adecuada y pasado el tiempo de crianza el caldo obtenido de las uvas se convierte en vino, el cual se embotella.
- El campo se prepara para la cosecha de la uva.
- En los lagares las uvas se trituran y el líquido obtenido se guarda en barriles.
- Se cargan los camiones con la uva y se trasladan hasta la bodega.
- Una vez embotellado el vino, se estaciona para luego ser comercializado.

Artes visuales:

5-Observa el video de arte efímero (enviado por la seño al grupo).

6-Busca con ayuda de tu familia en el entorno de tu casa elementos naturales, ramas, piedras, hojas, o vestuario o telas que puedas utilizar.

7-Elige un lugar en el piso para armar tu obra con esta técnica. Realiza una interpretación del tema del tríptico: La Vid, puede ser un cosechador, un paisaje con parrales o una fuente con uvas.

8-Una vez terminado sube a una silla y desde ahí saca una foto a tu obra y envía a tu seño.

9-Lee los carteles:

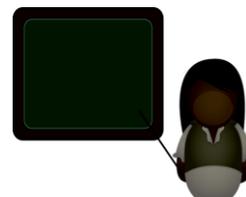
10-De acuerdo a los datos que observas redacta una situación problemática, para resolver con una multiplicación por 2 cifras.

18.347 kg de uva



17 camiones

$$\dots \times 43 = \dots$$



11-Ahora ayuda a Andrés: Él trabajó en la finca durante nueve días, ocho horas por día y cobró 864 pesos en total. ¿Cuánto le pagaron por cada hora?

Opción A: 18 pesos por hora

Opción B: 96 pesos por hora

Opción C: 12 pesos por hora



Teatro:

12- Con el títere realizado en las guías anteriores, debes leer el cuento a toda la familia.

13-En el cuaderno de teatro dibuja los personajes del cuento.

14- Lee para informarte:

Abrillantamiento del vino

Pasadas las etapas anteriores queda un pequeño detalle: El vino se presenta turbio por la presencia de borras. Para solucionarlo, se adopta una técnica que le da rápida limpidez y consiste en lo siguiente:

a) Filtración: Se hace pasar el vino a través de una masa porosa que retiene las borras finas.

b) Clarificación: Se le agrega al vino una sustancia dejándolo brillante y cristalino.

c) Enfriamiento: Consiste en llevar al vino a 2 o 3 grados bajo cero durante 15 días. Este frío le permite la estabilidad de gusto, aroma y color.

15-Encuentra las palabras: TURBIO, BORRA, FILTRACIÓN, ENFRIAMIENTO. Encierra las letras para formarlas:

E	N	F	R	I	A	M	I	E	N	T	O
D	N	L	Q	R	B	Z	H	O	P	U	I
O	E	C	N	L	O	R	A	C	O	R	B
D	F	I	L	T	R	A	C	I	O	N	R
B	I	O	M	V	R	R	M	D	O	L	U
R	T	K	Q	R	A	D	O	M	C	N	T

16- Conocemos la planta de la Vid. Lee el texto y selecciona información que puedes colocar en tu folleto.

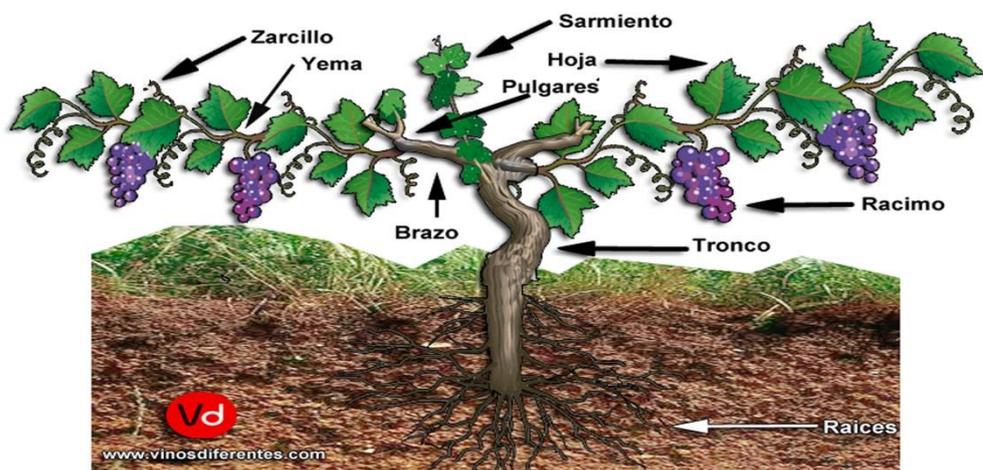
DESCRIPCIÓN BOTÁNICA DE LA UVA

La uva es el fruto de la vid o parra. De ella se obtiene el vino por fermentación, el 71% de la producción mundial de uva se destina a la elaboración de vino.

La vid es un arbusto trepador que puede crecer hasta los 30 metros en estado silvestre. Tiene una especie de hoja que se mantiene viva durante el invierno y que es leñosa. Sus ramas (o sarmientos) presentan nudos engrosados y son muy flexibles. Las hojas (o pámpanos) son dentadas y nervidas con varios lóbulos. De cada nudo sale una hoja y un zarcillo que ayuda a trepar. Las flores son unisexuales, con ambos sexos en la misma planta y se presentan en racimo. La floración es primaveral y sus flores tiene 5 pétalos poco vistosos. Durante el verano el fruto, una baya, comúnmente llamada uva, va madurando hasta alcanzar algo más de un centímetro de diámetro.



17-Observa las partes de la Vid:

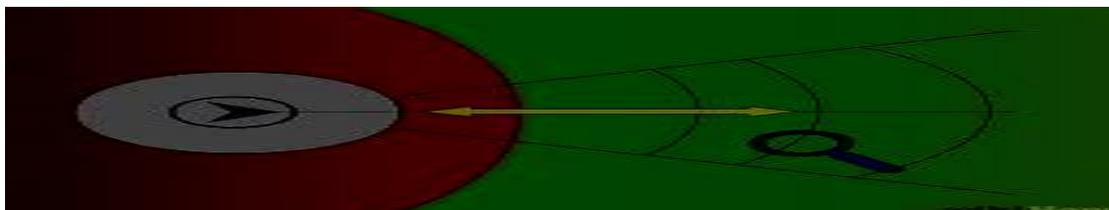


Educación Física

18-Adivina adivinador ¿En qué parte del dibujo se ubica el atleta para el lanzamiento?

a-¿Cuándo el lanzamiento de bala es nulo? ¿Si cae dentro del círculo, triángulo o rectángulo?

b- ¿Qué figura de los cuerpos geométricos representa el Cajón de Salto?



c-Nombre la disciplina que realiza el Atleta:



d- Escribe el nombre del ejercicio y las diferentes voces de mando que se muestra en la secuencia del dibujo.



19-Imagina que vas en una carrera de

50mts y adelantas por el carril del atleta que va primero. Según el reglamento ¿se puede realizar o implica la descalificación?

20-Detalle tres aspectos importantes sobre la higiene personal al comienzo, durante y al finalizar la clase.

21-La presentación de la guía se realizará por medios tecnológicos. Video de un minuto, fotos WhatsApp, o video llamada, coordinar con el docente del Área.

22-Preparamos nuestro Tríptico:

23-Elegimos una hoja y la doblamos por su lado más ancho en tres partes iguales.

-Seleccionamos la información que vamos a colocar en él.

-Recuerda que debes escribir con letra imprenta, los títulos pueden ir con Imprenta Mayúscula. Puedes colocar dibujos sobre la Vid, sus partes, características, etc.

El **tríptico** es un folleto informativo cuya hoja está dividida en tres partes.



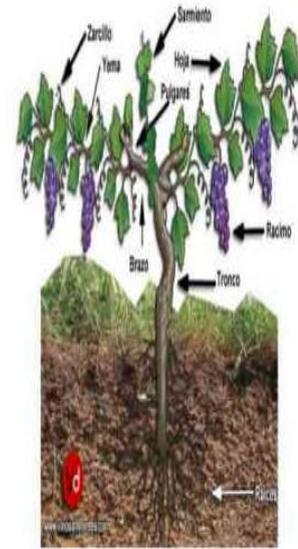
La palabra **tríptico** proviene del griego "tri", que significa tres, y "ptyche", que significa doblar.

Por ejemplo:



Las partes de la vid.

- La estructura leñosa:
- La **raíz** proporciona a la vid el agua y los nutrientes. Pueden llegar a alcanzar metros de profundidad.
- El **tronco** es el tallo principal.
- Los **brazos** son las ramas principales del tronco.
- De los **pulgares** nacen los sarmientos o pámpanos.



24- Para completar la información de nuestro folleto podemos averiguar sobre la Chicha de uva:

La chicha es una bebida de origen indígena, que ancestralmente utilizaba como fermento una levadura especial, o la saliva humana, a través de la masticación de la harina de maíz. Su preparación y consumo aún es vigente en el noroeste argentino. En Chile se comenzó a usar uvas para este fermentado, que era tradicional en la Región de Cuyo en época de Carnavales.

25- Averigua si alguien de tu familia la probó y si recuerdan cómo se preparaba.

26- Recuerda el circuito productivo de la vid. Completa con ilustraciones para tu tríptico:

CICLO PRODUCTIVO DEL VINO

- 1.- Los vendimiadores recogen las uvas cuando están maduras.
- 2.- El campo se prepara para la próxima cosecha del vino.
- 3.- En camiones llevan las uvas hasta el lagar.
- 4.- En los lagares las uvas se trituran y el líquido obtenido se guarda en barriles.
- 5.- En las bodegas, los barriles están a temperatura adecuada y pasado el tiempo de crianza el caldo obtenido de la uva se convierte en vino, el cual se embotella.
- 6.- En las tiendas especializadas y en los supermercados, podemos comprar el vino embotellado.

Averigua qué tareas se realizan en el campo y cuáles en la ciudad.

27- Anota recetas familiares que tengan uvas o pasas, agrégalas en tu tríptico.

Recuerda que todo lo que realices en esta guía será evaluado, debes enviar fotos, videos y audios de tus actividades ¡Mucha suerte!

Directora: Viviana Jorquera