

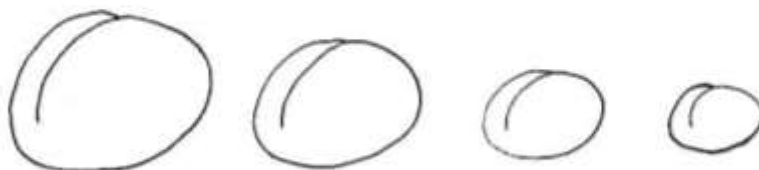
GUÍA PEDAGÓGICA N° 18 DE RETROALIMENTACIÓN**GRUPO 2 ESCENARIO 3****ESCUELA:**Presidente Juan D. Perón**CUE:** 7000388 00**DOCENTES:** Alejandra Acosta, Lorena Reinoso**GRADO:** Quinto**CICLO:** Segundo**NIVEL:** Primario**TURNO:** Tarde**ÁREAS CURRICULARES:** Lengua, Ciencia Naturales, Ciencias Sociales. Formación Ética, Matemática.**TÍTULO:** “Come sano, vive activo”**CONTENIDOS:****Matemática:** Respecto de la Medida: Distinción de atributos medibles de objetos: longitud, capacidad y peso.**Lengua:** La lectura (comprensión y disfrute) Textos Instructivos. La reflexión a través de la identificación, con ayuda de la familia, de unidades y relaciones gramaticales y textuales distintivas de los textos leídos y producidos.**Ciencias Naturales:** -Los Seres Vivos: Unidad y Diversidad: El cuerpo humano. Sistemas que intervienen en la función de nutrición: digestivo alimentación, dieta equilibrada y salud.**Ciencias Sociales:** Circuito productivo.**Formación Ética:** El sentido de los valores, a través de la reflexión y de significado para el cuidado de la salud.**INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN.**

- Utiliza medidas convencionales y no convencionales.
- Utiliza instrucciones seriadas (consignas de la tarea escolar, reglas de juego, reglamentos, entre otras), el objetivo, el orden y la jerarquía de las acciones, solicita información adicional y aclaraciones sobre las palabras o expresiones desconocidas, y recuperar, con la colaboración del docente, la información relevante.
- Reconoce las funciones de nutrición.
- Reconoce pasos del circuito productivo.
- Pone en práctica el diálogo y la valoración para el logro de acuerdos y de la salud.

DESAFÍO: Elaborar pan casero saborizado y de campo para compartir en familia.**ACTIVIDADES****DÍA LUNES 9 DE NOVIEMBRE- MATEMÁTICA Y FORMACIÓN ÉTICA****Tarea 1-** Observa y resuelve la situación.**RECORDAMOS QUE:** El kilogramo es la unidad de medida para la masa de los cuerpos, para pesar. El símbolo “kg” sirve para representar al kilogramo.

**Tarea 2- Responde**

- Usamos el kilogramo



La harina sirve para hacer los panes. Para la compra de harina, se utiliza la unidad de masa: El Kilogramo.

1 Kilogramo = 1 000 gramos

Tarea 3 Calcula cuánto pesan estos envases.

“Todos queremos tener un peso ideal y estar saludables”

Tarea 4- Completa con tus datos.

Peso..... Estatura..... Edad.....

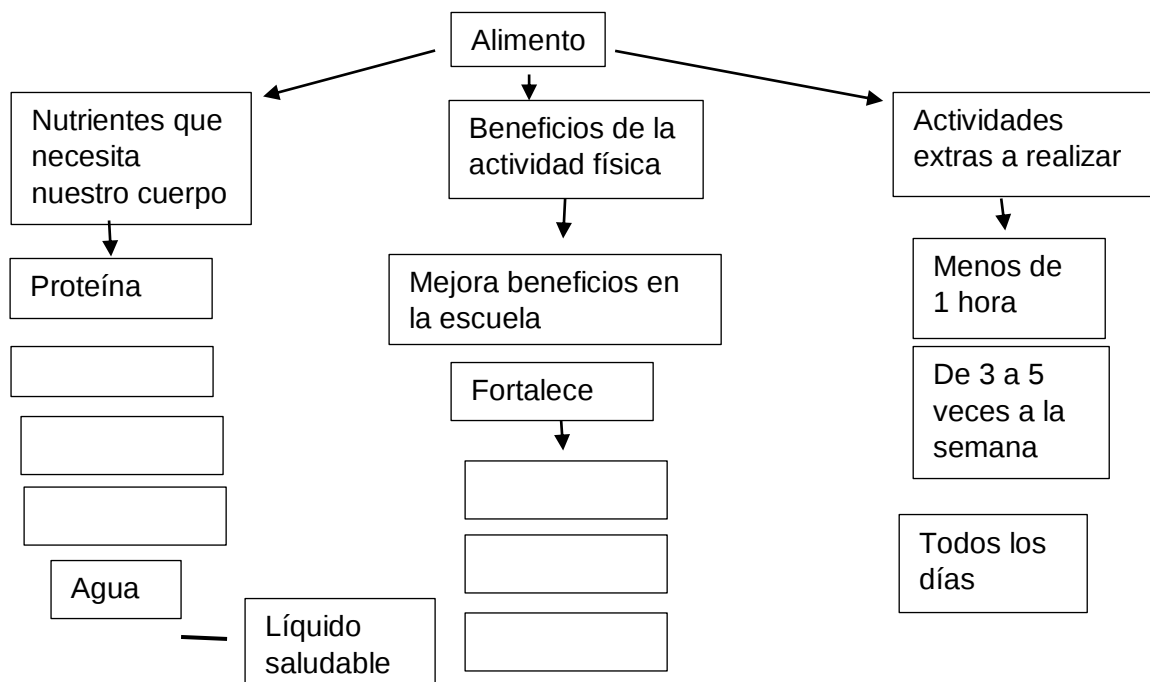
A-¿El peso y la estatura de una persona se relacionan? Explica cómo.

B-¿Por qué es importante cuidar la alimentación y mantener un peso saludable?

DÍA MARTES 10 DE NOVIEMBRE- CIENCIAS NATURALES**Tarea 1-** Observa el siguiente video. “Come sano, vive activo”

a- Haz clic en el siguiente Link https://youtu.be/vm7kQyPNm_s

Tarea 2- Completa el siguiente esquema conceptual.



¿En qué momentos debemos consumir el agua?

Actualmente estamos viviendo una etapa donde no se puede asistir a la escuela debido al covid 19, y nuestras actividades cambiaron.

b- Reflexiona sobre el video visto y di, por qué es tan importante cuidar de nuestra salud en estos días. Escribe qué otro tipo de cuidados debes tener en cuenta para el cuidado de nuestra salud.

Tarea 3. Diseña una rutina diaria personal que incluya una alimentación saludable y actividades que beneficien tu salud. Revisa que tengas las 4 comidas principales y colaciones, ricas en proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y no te olvides del agua. ¿Qué cantidad debes ingerir?. También recuerda la actividad física, entretenimientos y estudios

Por ejemplo:

1-Dormir 8 horas.

2- Ver solo una hora televisión en la tarde o noche.

3- 4- 5-

6- 7-

MIÉRCOLES 11 DE NOVIEMBRE – MATEMÁTICA. Medidas de masa y de capacidad.

Tarea 1- RECORDAMOS QUE: El litro es la unidad de medida para medir la capacidad de los líquidos. El símbolo “L”.

La **capacidad** de un recipiente es la cantidad de líquido que cabe en él.

La unidad principal de medida de capacidad es el **litro (l)**.



1 l

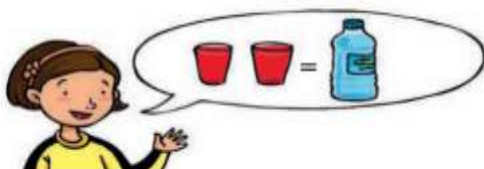


2 l

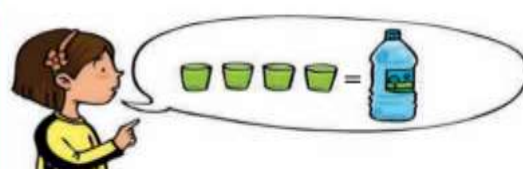


5 l

Para medir capacidades menores que el litro, utilizamos el **medio litro** y el **cuarto de litro**.



1 litro = 2 medios litros



1 litro = 4 cuartos de litro

Tarea 2- Observa y resuelve las situaciones. Puedes experimentar en casa utilizando envases y agua para comprobar las medidas.

Litro, medio litro y cuarto de litro

i Un litro de agua pesa 1 kg. Relaciona cada grupo de envases con el peso del agua que contienen.

	$\rightarrow$ 1 l		$\rightarrow$ $\frac{1}{2}$ l		$\rightarrow$ $\frac{1}{4}$ l
			$\rightarrow$ 3 kilos y cuarto		
			$\rightarrow$ 3 kilos y tres cuartos		
			$\rightarrow$ 3 kilos y medio		
			$\rightarrow$ 4 kilos y tres cuartos		

DÍA JUEVES 12 DE NOVIEMBRE - CIENCIAS SOCIALES. LENGUA LECTURA.

EL CIRCUITO PRODUCTIVO

TAREA 1-Lee el siguiente texto:

La **harina de trigo** es una producción muy importante para la economía de los países que lo producen e implica múltiples fases de elaboración que requieren diversidad de recursos. La harina de trigo se emplea como **materia prima para conseguir otros productos** como galletitas, panes y pastas. El **proceso de producción de la harina de trigo** tiene seis etapas y a través de éstas, se obtienen harinas de diferentes tipos. Para la fabricación de pan, de pastas alimenticias o de galletas.

Fase 1. **Limpieza preliminar de los granos.** Se efectúa a través de corrientes de aire que separan la paja, el polvo y los granos vacíos.

Fase 2. **Selección de los granos.** Usando cilindros que dividen los granos por su volumen y forma.

Fase 3. **Despuntado y descascarillado.** Se descartan lo de adentro y las cubiertas del grano.

Fase 4. **Cepillado de la superficie de los granos.** A fin de limpiarlos totalmente.

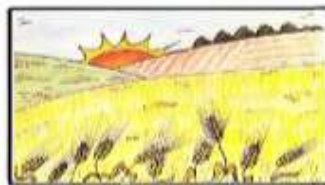
Fase 5. **Molienda.** Se trituran los granos usando rodillos metálicos de superficies ásperas o lisas. Así se genera la harina.

Fase 6. **Refinado.** Se pasa la harina elaborada por diferentes tamices que separan las diferentes calidades de la harina.

El **Circuito productivo del trigo** tiene etapas o eslabones para obtener el producto elaborado. El primer eslabón es la producción primaria, siembra y cosecha. El segundo eslabón es la industrialización, en los molinos, se aparta y limpia el grano para posteriormente pasarlo por la molienda. El tercer eslabón es la comercialización.

Tarea 2- Completa con tus palabras el circuito del trigo.

Tarea 3- Reflexiona cómo llega el pan a casa y compara con este circuito.



DÍA VIERNES 13 DE NOVIEMBRE. LENGUA: ¡Hacemos pan casero!

Cómo hacer pan casero fácil es una de las recetas más buscadas en la cuarentena.

Anímate a meter las manos en la masa y hacer pan saborizado y de campo en tu casa.

1-Lee con atención el siguiente texto:

Ingredientes

- 500 grs. de harina 000
- 20 grs. de levadura fresca
- 20 grs. de azúcar
- 10 grs. de sal
- 260 grs. de agua

- 25 grs. de grasa o aceite

Preparación

- Lo primero que debes hacer es poner la levadura fresca a disolver en el agua. Por otro lado, en un bols, colocar la harina, la sal y el azúcar. Mezclar bien y agregar el agua con la levadura ya disuelta. Vas formando la masa y en los instantes finales agregar la materia grasa que hayas elegido. Amasar hasta que quede lisa.
- Dale 10 minutos de descanso y divídela a la mitad. A uno de los bollos le puedes afinar las puntas, como hice yo.
- Espolvorear con harina y le hacer los cortes que más te gusten.
- Dejar en un lugar cálido hasta que dupliquen su volumen.
- Recién ahí estarán listos para llevar al horno a una temperatura de 200 grados.

2-Responde marcando con x la opción

Correcta.

¿Qué tipo de texto es?

-Narrativo_____ Literario_____ Instructivo: _____

¿Para qué sirven estos textos? Explica.

3- ¿Qué te parece si lo hacemos en Familia para cumplir nuestro desafío?

¡Manos a la obra! Tengan en cuenta lo aprendido sobre las medidas para la receta.

4-Enviar el video de tu producción. Contame tu experiencia. Trabajo obligatorio y evaluativo.

5-Escribe un texto en tu cuaderno con instrucciones, te ayudo con los temas, elige uno:

Armar slime, ensalada de frutas o cómo jugar al uno. Mándame una foto para ayudarte.

DIRECTORA: Nelly Araya

VICEDIRECTORA: Silvana Barón