

**GUÍA PEDAGÓGICA N°23 DE RETROALIMENTACIÓN.**

**GRUPO:** N°1

**Escuela:** Blas Parera.      **C.U.E.:**7000163-00

**DOCENTES:** Susana Zalazar, Adriana González, María Ester Mazziotti.

**GRADO:** Quinto A, B y C.      **TURNO:** MAÑANA Y TARDE.

**ÁREAS:** LENGUA- CS. SOCIALES- FORMACIÓN ÉTICA- TECNOLOGIA- PROGRAMA ESA Y EDUCACIÓN AGROPECUARIA.

**TÍTULO:** “La vid en nuestra región”.

**CONTENIDOS:** Lengua: Texto informativo. Formas de organización textual y propósito de los textos. Párrafo y oración. Sustantivos, adjetivos y verbos: aspecto semántico.

**Comprensión Lectora.**

**Ciencias Sociales y Formación Ética:** La organización y delimitación geográfica del territorio argentino. Las regiones.

Las condiciones naturales y la importancia económica y social de los recursos naturales del país. Los problemas ambientales. La acción del Hombre.

Estudio de los diferentes circuitos productivos de Argentina.

**INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:**

INDICADORES	SI	NO	EN PROCESO
Comprende, identifica y reconoce diferentes tipos textuales.			
Produce textos con coherencia y cohesión.			
Ubica e identifica regiones geográficas argentinas.			
Construye un circuito productivo de relevancia regional.			
Identifica agentes contaminantes del medio ambiente.			
Toma conciencia de la importancia del cuidado del medio ambiente que lo rodea.			

**DESAFÍO:** Elaborar el circuito productivo de la vid usando imágenes y textos explicativos breves del proceso.

**Actividades:**

- **Observa** las siguientes fotografías y **responde**:



- ¿Qué observas en estas fotografías?
- ¿A qué región geográfica argentina pertenece?
- ¿Cuál es el cultivo que está fotografiado?

**Lengua**

- **Lee el siguiente texto:**

La vid (o cepa o parra) es una planta trepadora, leñosa, de la especie “vitis vinífera”; cuyo fruto es la uva con la que se elaboran los vinos. La uva es quizás uno de los más antiguos y generosos cultivos realizados por el ser humano para su consumo.

Los expertos localizan el origen del cultivo de la uva en Asia, posteriormente se haría conocida en Europa. Con la conquista de América, se introdujeron cepas en el Río de la Plata, Chile y Perú.

La zona de Cuyo fue una de las más indicadas y apropiadas para su cultivo. Se denomina viña al conjunto de vides y si es muy extenso se le llama viñedo. Nuestra provincia posee una extensa producción de vinos. La uva se cultiva, además para exportarse y otra pequeña parte se desecan transformándose en pasas.

Las variedades de uvas más conocidas son ocho: moscatel, cereza, sultanina, malvasía, turrón, malbec, syrah y red globe (uva de mesa), entre otras.

La cosecha de la vid es un importante evento y se llama Vendimia. En nuestra provincia, muchas bodegas elaboran el vino y dan origen a una gran industria.

Texto extraído de “San Juan y Yo” pág. 47

- **Marca** el tipo de texto y **justifica** tu elección:  
**Literario**  
**Informativo**  
**Apelativo**  
**Instructivo**
- **Señala** en el texto los párrafos con llaves y **numéralos**.
- En el párrafo tres, **encierra** entre corchetes las oraciones e **indica** en él cantidad de oraciones.
- **Relee** el texto y **responde** en forma completa:

a. ¿Cuál es la zona más apropiada en el país, para el cultivo de la vid?.....

b. ¿Qué significará la expresión: “la vid es un cultivo generoso”?.....

c. ¿Crees qué es importante el cultivo de la vid en nuestra provincia? ¿Por qué?.....

- **Extrae** del texto y **completa** el cuadro:

<u>Sustantivos</u>			<u>Adjetivos</u>		<u>Verbos</u>
<u>Propios</u>	<u>Común</u>	<u>Colectivo</u>	<u>Calificativo</u>	<u>Numeral</u>	

Tecnología:

1-**Busca** el siguiente link y presta mucha atención:

<https://www.slideshare.net/margaritaviana/circuito-productivo-de-la-vid-61114546>

a) **Contesta:**

¿Qué es la vid?.....

¿Cuántas etapas tiene el circuito productivo de la vid? .....

¿Qué máquina se utiliza en la etapa industrial?.....

¿La trituradora, es una máquina simple o con motor?.....

¿Cómo se extrae el mosto? .....

¿En qué se coloca el mosto para la fermentación? .....

¿Cuándo se retira de los toneles a dónde es trasladado? .....

¿Cómo se llama la tercera etapa del proceso? .....

2- **Observa** el circuito productivo de la vid y **escribe** la etapa correspondiente:

**MATERIA PRIMA- PROCESO- PRODUCTO.**

*Circuito productivo: Etapa Agrícola*

Vendimia: Extracción del fruto.



*Circuito productivo: Etapa Industrial*

1) Máquina Trituradora      2) Prensa




*Circuito productivo: Etapa Industrial*

3) Fermentación      4) Almacenamiento y embotellado




*Circuito productivo: Etapa Comercial*



Los vinos comunes y los vinos finos se venden en Argentina, en grandes ciudades. Los vinos de mejor calidad se exportan a EE.UU., Japón y Europa.



Educación Agropecuaria:

Trabaja con el abono Orgánico, como en las guías anteriores estuviste trabajando con el abono orgánico. En el circuito de la vid:

Actividades:

- ✓ ¿El abono orgánico se puede utilizar en la vid?..... **Fundamenta** tu respuesta.
- ✓ ¿Necesitamos otro tipo de agroquímico para la producción de la vid?..... ¿Por qué?....
- ✓ **Busca** por internet qué tipo de abono se puede colocar a la vid.
- ✓ Luego, **realiza** un listado de los materiales que se necesitan y **compara** si son los mismos que utilizamos para realizar el abono orgánico.

Ciencias Sociales:

- **Lee** atentamente el siguiente texto informativo trabajado:
  - a) Con la información analizada **completa** el cuadro:

REGIÓN DE CUYO	CARACTERÍSTICAS
RELIEVE	
CLIMA	
FLORA Y FAUNA	
CULTIVO Y GANADO	
INDUSTRIA	

**Espacio de Cuyo**

Este espacio agrupa parte de las provincias de La Rioja, San Juan, Mendoza y La Pampa. En el espacio andino de esta región se encuentra el **Cerro Aconcagua** que es el pico más alto de América, con 6.959 metros de altura.

Se encuentra bañado por numerosos ríos que forman el **oasis cuyano**, donde se construyen diques para acumular el agua y regar los cultivos.

**Clima**  
Es árido.

**Relieve**  
Montañoso y áreas desérticas con oasis.

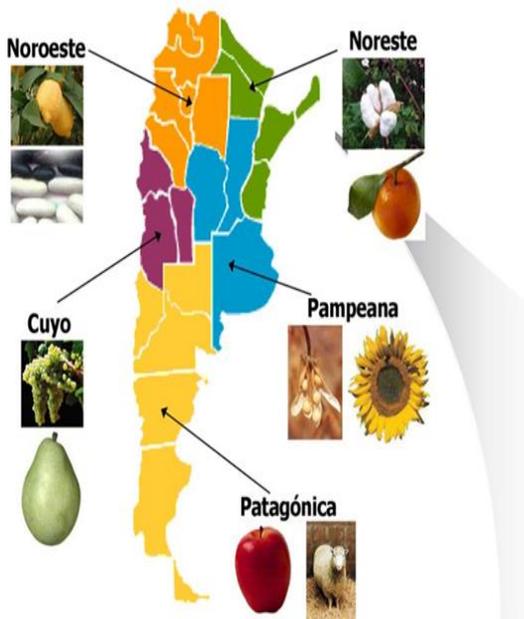
**Ciudades importantes**  
San Juan y Mendoza.

**Cultivos y ganado**  
Vino, frutas: ciruelas, vid, duraznos, peras, manzanas; hortalizas, olivos. Ovinos: ovejas y vacunos: vacas.

**Industrias**  
Vitivinícolas y de envasado de frutas y hortalizas. Extracción de petróleo y gas. Dulces, jugos.

**Fauna y flora**  
Algarrobos, quebrachos, jarillas, zorros, guanacos, cóndor.

**ARGENTINA: REGIONES GEOGRAFICAS Y PRODUCCIONES DISTINTIVAS**



- **Observa** el siguiente mapa de las Regiones de nuestro país:
- **Colorea** en el mapa las provincias que integran la Región de Cuyo y **coloca** sus nombres.



**Formación Ética:**

**Observa** las fotografías nuevamente de las actividades de apertura:

- ¿Observas a simple vista algo que contamina el ambiente?.....
- ¿Crees que el uso de fertilizantes y pesticidas afectan al ambiente y a la salud? **Fundamenta** tu respuesta. ....
- ¿Por qué piensas que es importante cuidar el medio ambiente?.....
- **Anota y describe 6 acciones:** cómo cuidan el medio ambiente vos y tu familia.

**Programa E.S.A:**

En Argentina encontramos una clasificación de regiones o zonas folclóricas.  
Estas regiones se dividen en 7.



**Actividades:**

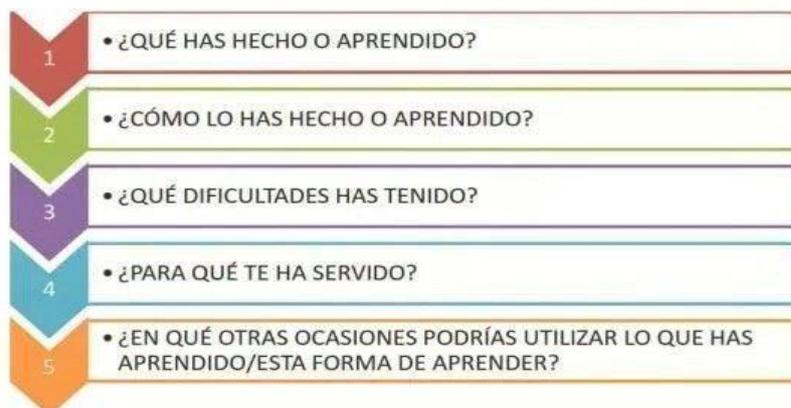
- 1) En un mapa de Argentina, coloree y remarque y escriba los nombres de cada Ámbito folklórico Argentino. ( link para descargar mapa de Argentina, <https://www.ign.gov.ar/AreaServicios/Descargas/MapasEscolares#nanogallery/gallery3/0/0>)
- 2) ¿Qué provincias compone el ámbito de Cuyo?
- 3) ¿Alguna de estas danzas se bailó en el ámbito de Cuyo? ¿Por qué?

Three empty rectangular boxes for writing answers to questions 2 and 3.

**Resolución del Desafío:**

- En una cartulina, papel afiche, hoja A4 o lo que tengas en casa **elabora** el circuito productivo de la vid con imágenes y en cada paso del proceso **elabora un texto breve** explicando el mismo.

**PREGUNTAS PARA LA METACOGNICIÓN**



**DIRECTORA:** PROF. ANA CLARA JORDÁ.- **VICEDIRECTORA:** PROF. ANDREA, GALVÁN.

**Docentes:** Susana Zalazar, Adriana González, Ester Mazziotti, Alejandra Varas, Marisol García y Cristián Varela.