

## **GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN.- GRUPO 3**

**Escuela:** Ernesto A. Bavio      **C.U.E:** 700059200

**Docentes:** Lidia Cobos, Myriam Carrizo, Patricia Núñez

**Grado:** 3°      **Turno:** mañana

**Áreas:** Lengua, Matemática, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana

**Título:** "Cocineros en acción"

### **Contenidos de:**

**Lengua:** La lectura asidua de textos leídos. (en silencio o en voz alta.)

Lectura asidua de narraciones que incluyan descripción de personajes.

La escritura autónoma de palabras y oraciones que conforman textos, respetando las correspondencias entre sonidos y letras, separando las palabras en la oración e iniciándose en el uso del punto y la mayúscula después del punto.

**Matemática:** Situaciones problemáticas de suma, resta y multiplicación.

**Ciencias Naturales:** Alimentos Saludables.

**Formación Ética y Ciudadana:** \*Valoración y respeto por el cuidado de la salud.

### **INDICADORES:**

**Lengua:** Lee textos con fluidez, pronunciación, entonación y ritmo adecuado. Reconoce párrafos de un texto. Responde a preguntas de tipo literal e inferencial. Escribe con autonomía textos sencillos. Diferencia sustantivos propios de comunes. Usa adecuadamente convenciones de la escritura. Describe personajes de un cuento usando adjetivos.

**Ciencias Naturales:** Identifica alimentos saludables de no saludables.

**Matemática:** Resuelve situaciones problemáticas utilizando la operación adecuada.

**Formación Ética y Ciudadana:** Expresa consejos sobre el cuidado del cuerpo, relacionados con la buena alimentación.

**Desafío:** Te desafiamos a jugar aplicando lo aprendido y disfrutar jugando con juegos construidos en familia. **MANOS A LA OBRA!!!** Buscar cartón, marcadores hojas, lápices, revistas, tijeras, pegamento, reglas, afiches, etc.

### **Actividades**

**"Realizar un juego con tarjetas, donde se apliquen lo aprendido sobre alimentos saludables"**

1)-Observa la imagen y comenta con un adulto de la familia ¿Qué alimentos observas? ¿Por qué debes alimentarte? ¿Será bueno comer siempre lo mismo? ¿Por qué?



2)-Lee con atención el texto y coméntalo con tu familia.

### **ALBOROTO EN LA COCINA DE GUILLERMINA.**

**UN DÍA EN LA COCINA DE GUILLERMINA SE DESARROLÓ UN CONGRESO ANUAL DE ALIMENTOS.**

**SE REUNÍAN PARA DISCUTIR CUÁL DE LOS ALIMENTOS ES EL MÁS SALUDABLE.**



**PRIMERO EL CHOCOLATE DIJO: “¡YO SOY EL MEJOR! YA QUE CON MI SABOR HAGO FELIZ A TODO EL MUNDO.**

**¡NO!-DIJERON EN CORO, LAS PAPAS. NOSOTRAS FRITAS, SOMOS LAS PREFERIDAS DE LOS CHICOS.**

**¡CÁLLENSE!-DIJO EL TOMATE, YO SOY EL MEJOR PORQUE PERTENEZCO A LAS SALUDABLES VERDURAS.**

**LE CONTESTAN LAS FRUTAS A GRITOS: ¡NOSOTRAS SOMOS MÁS IMPORTANTES, PORQUE DAMOS VITAMINAS!**

**LUEGO LLEGARON LOS POROTOS PARA PONER ORDEN.**

**DE PRONTO, LA SABIA LECHE LES DIJO: NO SIGAN PELEANDO, YA QUE TODOS SOMOS IMPORTANTES PARA HACER CRECER A LOS NIÑOS SANOS.**

**FINALMENTE EL COCINERO BRAULIO, TOMÓ ALGUNOS ALIMENTOS Y SE DISPUSO A ELABORAR UN DELICIOSO Y SALUDABLE MENÚ.**

3)-Lee nuevamente el texto (Envía un audio a la señorita, leyendo). Luego responde.

A-¿Qué alimentos se reunieron en la cocina de Guillermina?

B-¿Qué querían demostrar los alimentos?

C-¿Qué alimentos crees tú que usaría Braulio para su menú?

4)-Rodea con color verde los sustantivos comunes y con azul los sustantivos propios.

**GUILLERMINA**      **CHOCOLATE**      **BRAULIO**      **FRUTAS**

5)-Elige dos sustantivos y escribe oraciones contando que hacen esos personajes.

6)-Observa y ordena la secuencia según el cuento. Escribe lo que pasó.



7)-Observa el personaje y agrega adjetivos.



LA BANANA ¿CÓMO ES?.....

¿CUÁL ES SU SABOR?.....

8)- Observa el siguiente link y coméntalo con tu familia. **“La importancia de tener una comida balanceada”** <https://www.youtube.com/watch?v=ppcK0WOYVMg>

9)- Escribe dos alimentos saludables.

10) Lee el instructivo y realiza en familia una ensalada saludable.

### ENSALADA DE FRUTAS



**INGREDIENTES**

- 1 BANANA 
- 1 MANZANA 
- 1 FRUTILLA 
- 2 YOGURES NATURALES 
- 2 CUCHARADAS DE CEREALES 

**PREPARACIÓN**

- 1-LAVAR BIEN LAS FRUTAS.
- 2- PELAR LA BANANA, LA MANZANA Y LA FRUTILLA.
- 3- CORTAR EN PEQUEÑOS TROZOS, LAS FRUTAS.
- 4-VACIAR A UN BOLS, LA FRUTA TROZADA.
- 5-AGREGAR DOS VASOS DE YOGURES NATURALES.
- 6-INCORPORAR DOS CUCHARADAS DE CEREALES.
- 7-REVOLVER LA MEZCLA Y LLEVAR A LA HELADERA.
- 8-SACAR DE LA HELADERA Y ¡A DEGUSTAR!

11) Realiza tarjetas de igual tamaño con imágenes de comidas **saludables** y **no saludables**. (Puedes usar imágenes de revistas, folletos, o dibujar).

12)- Lee el menú de **“La cocina de Guillermina”** y resuelve los problemitas.

 <b>HAMBURGUESA</b> \$ 280	 <b>PAPAS FRITAS</b> \$ 30	 <b>JUGO</b> \$ 40
 <b>HELADO</b> \$ 60	 <b>ENSALADA</b> \$ 50	 <b>AGUA MINERAL</b> \$ 50

A) Susana fue a almorzar compró una ensalada y una botella de agua mineral ¿Cuánto gastó?

B) Luis compró un jugo y pagó con \$ 100 ¿Cuánto le sobró?

13) Reflexiona: ¿Te parece adecuado el menú de “**La cocina de Guillermina**”?

¿Hay alimentos saludables? –Dibújalos.

14) Juega en familia ¡**Adivina adivinador!**

**Materiales:** las tarjetas que realizaste en el punto 10

**Reglas:** (se juegan de dos a tres jugadores)

\*Se reparten las tarjetas

\*Un jugador elije una tarjeta, da pistas para que los demás adivinen de qué alimento se trata.

\*Gana el participante que más aciertos tenga.

15) Manda a tu señorita una foto de las actividades 7; 10 y 11.



**TE DESEO ÉXITOS !!!**

Directora: Silvia Pelletier

Vice Directora: Cecilia Gonzalez