

GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN

Grupo N° 2

Escuela: Manuel Pacífico Antequeda

CUE: 700040200

Docentes: Elsa Parra, Ivana Carrión, Claudia Elizondo, Marcos Burgos, Paola Álvarez

Grado: 4° A, B y C

Turno: Mañana

Áreas: Lengua, Ciencias Naturales, Educación Física, Educación Tecnológica.

Título: “**Mi postre saludable**”

Contenidos:

Lengua: El texto instructivo: características. Los verbos en imperativo e infinitivo.
Producción de textos instructivos.

Ciencias Naturales: Protección de la salud del sistema osteo- artromuscular.

Tecnología: Reconocimiento de los propósitos y alcances que implica el uso de herramientas complejas, con mecanismos, en la vida cotidiana y en diversos lugares de trabajo y los cambios socio técnicos que producen.

Educación física: Capacidades condicionales. Velocidad.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- * Reconoce la importancia de los alimentos indispensables para el crecimiento.
- *Aplica en la producción las características de los distintos tipos de textos.
- *Realiza ejercicios para el cuidado de la salud.
- *Identifica las herramientas para elaborar productos tecnológicos.

Desafío: “**Elaborar un postre saludable**”

Actividades

Ciencias Naturales.

1-Leer atentamente y colorear la opción correcta:

Un buen desayuno: * Una coca con un sándwich. *Una taza de leche con tortita.

Un almuerzo saludable: *Milanesa con ensalada. *Un alfajor.

2-Observar el siguiente video: **“Alimentación saludable para niños”**

3- Responder:

- ✓ ¿Por qué hay que comer bien?
- ✓ ¿Qué es un alimento?



4-Recortar y pegar ejemplos de los grupos de alimentos que menciona el video, completando según los botones de colores.



.....



.....



.....



.....



.....

Educación Física

5-¡Vamos a jugar!

El alumno/a través de un juego puede interiorizar conceptos de buena alimentación:

El siguiente juego consiste en una competencia entre dos o más participantes, se les hace una pregunta y después de escuchar Verdadero o Falso, los participantes deben, inmediatamente, correr unos 5 metros, tocar una pared y volver a la posición de salida. El primero en llegar debe responder a la pregunta antes realizada con Verdadero o Falso. Si el participante responde correctamente suma 10 puntos, pero si responde incorrectamente, le da la posibilidad al otro participante de contestar correctamente. El primero en llegar a 50 puntos, será el ganador. El Papá o la Mamá son los encargados de hacer las preguntas.

*A continuación se procede a detallar el cuestionario, que solo los Papás podrán leer:

1-¿Es verdad que se recomienda consumir dos litros de agua diarios? ¿Verdadero o Falso?
(Verdadero)

2-¿Es verdad que las Gaseosas pueden reemplazar el agua? ¿Verdadero o Falso? (Falso)

3-¿Debe incluirse el pescado dentro de nuestras comidas semanales? ¿Verdadero o Falso?
(Verdadero)

4- Dicen que el desayuno no es tan importante. ¿Verdadero o Falso? (Falso)

5-¿Es verdad que debemos tener cuatro comidas al día? ¿Verdadero o Falso? (Verdadero)

6- Las frutas son importantes para nuestra dieta. ¿Verdadero o Falso?
(Verdadero)



7- No es importante consumir leche. ¿Verdadero o Falso? (Falso)

8- Se recomienda consumir muchas golosinas. ¿Verdadero o Falso? (Falso)

9- Es bueno dormir 8 horas diarias, para que nuestros cuerpos estén bien descansados.
¿Verdadero o Falso? (Verdadero)

10- Es importante hacer actividad física para la buena salud. ¿Verdadero o Falso? (Verdadero)

Nota: Al finalizar este juego, utilizamos los ejercicios de flexibilidad para recuperar y descansar los músculos. Hacer todos los ejercicios con calma y a baja intensidad.

Lengua

6- Leer el texto.

Pinchos de acelga

Ingredientes

- 1 kilo de tomates
- 1 huevo duro
- 1 cucharada de mayonesa
- Aceite y sal a gusto



Preparación

1. Para comenzar, lava bien las hojas de acelga cuidando de no romperlas y cuécelas en agua durante dos minutos. Retira las hojas del agua y deja que se enfríen, así van a quedar tiernas pero no se van a deshacer.
2. Mientras se enfría la acelga, lava bien los tomates y córtalos en ocho trozos cada uno. Resérvalos para después.
3. Cuando las hojas de acelga estén frías, extiéndelas sobre una superficie y coloca sobre ellas una lámina de jamón, una de queso y enróllalas. Corta los rollos en cuatro porciones iguales.
4. Finalmente, pincha una porción del rollo de acelga y un trozo de tomate. Coloca los pinchos en un plato y sírvelos.

7-Responder

a-¿Cuál es el título del texto?

.....

b-¿Cuántos ingredientes tiene la receta?

.....

c-¿Crees que los pinchos de acelga son un alimento saludable? ¿Por qué?

.....

8-Unir con flechas el modo correcto de los verbos:

corta

Infinitivo

cocinar

pincha

Imperativo

Educación Tecnológica

9- Leer para informarte y luego trabajar.

Hace miles de años, el hombre conoció los beneficios de una herramienta algo que nos permite realizar trabajos más eficientes y con menos energía.

La tecnología juega un papel muy importante en la elaboración de productos alimenticios, ya que proporciona los medios necesarios para la creación de objetos y herramientas (utensilios, electrodomésticos, etc.), productos elaborados, técnicas de conservación), procesos de fabricación.....

De nosotros depende el control y los buenos hábitos de consumo para mantener sano nuestro cuerpo.

1. **¡Te invito al desafío!**
2. ¡Anímate a crear tu propio postre saludable!
3. ¿Cuáles son tus ingredientes?
4. ¿Qué herramientas manuales se utilizan para elaborar un postre? Dibujar cada paso (técnica) de elaboración de un postre saludable.

Lengua

¡Manos a la obra!



10-Escribir la receta elegida, recordar los pasos y utilizar los verbos en infinitivo (ejemplo: cortar, colocar...)

	<p>-----</p> <p><u>INGREDIENTES</u></p> <p><u>PREPARACIÓN</u></p>

11- Leer en voz alta la receta que elegiste y envíale un audio a tu señorita.

12-¡LLEGÓ LA HORA DE LA PREPARACIÓN!!!

Teniendo en cuenta la receta que escribiste, prepárala con ayuda de tu familia.

¡SUERTE Y QUE SALGA EXQUISITO!

13-Enviar al grupo de whatsapp, imágenes de cómo lo preparaste y del postre terminado.



Directora; Stella Maris Oriz

Vicedirectora; Mabel Ríos