

Guía Pedagógica N° 23 de Retroalimentación – Grupo N° 2

Escuela: España

CUE: 700020700

Docentes: Marcela Galdeano, Alejandra Tejada, Daniela Navarro, Romina Navarro, Sara Tovares, Claudia Tapia

Tramo: 2º

Ciclo: Primero

Turno: Tarde

Áreas: Ciencias Sociales, Formación Ética, Educación Tecnológica, Educación Agropecuaria y Artes Visuales.

Título de la propuesta: “Mermelada de pera.”

Contenidos:

Ciencias Sociales: Características del espacio rural y urbano. Los trabajos para producir en forma industrial y artesanal.

Formación Ética: Los valores y normas de la familia.

Educación Tecnológica: Análisis y reproducciones de tareas de base manual.

Educación Agropecuaria: Utensilios e Instrumentos utilizados en los procesos.

Artes visuales Bidimensión. Color Tridimensión, volumen. Forma figurativa.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Diferencia trabajos urbanos y rurales.
- Identifica los productos artesanales e industriales.
- Identifica cualidades de un buen trabajador
- Respetar normas de trabajo en el hogar
- Identifica herramientas que ayudan a las personas en su vida cotidiana.
- Relaciona materiales utilizados en los productos, con operaciones implicadas para su elaboración.
- Relaciona las características de los materiales utilizados en los productos del entorno cotidiano, con el tipo de operaciones implicadas para su elaboración.
- Identifica las partes de una etiqueta y diferenciar los frutos.

Desafío:

¿Te gusta cocinar? Te propongo elaborar una mermelada artesanal siguiendo una receta

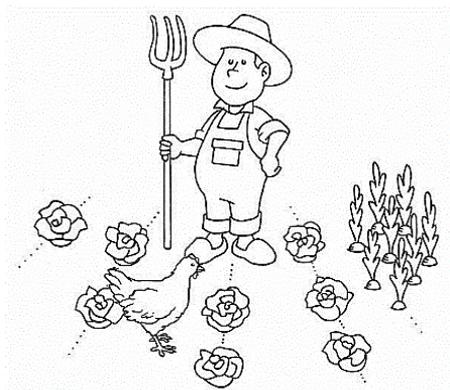
Actividades:

Día 1

Área: Ciencias Sociales

1-Encierra la respuesta correcta:

Este señor trabaja en **zona urbana** **zona rural**



2-El señor cosechó mucha fruta y él vive de ese trabajo.

¿Qué podrá hacer con ella? Encierra las opciones posibles.

- Comerlas.
- Tirarlas.
- Hacer dulce y vender.

3- Une con flechas.

**Están elaborados a mano
uno por uno de principio
a fin, utilizando mayor
tiempo y esfuerzo.**

Industriales

**Están elaborados en
forma rápida, mediante el
uso de máquinas.**

Artesanales

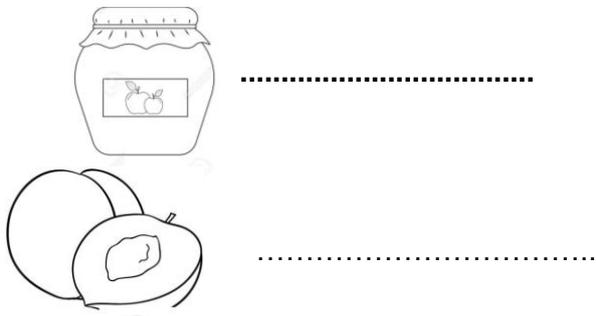
Área Educación Agropecuaria**Docente: Sara Tovares**

- Prepara la mermelada de pera con la ayuda de un adulto.
- Envía fotos o videos a la docente.

Día 2: Área: Tecnología**Docente: Romina Noriega**

1-Luego de laborar el dulce de frutas, observa y dibuja en tu cuaderno las herramientas o utensilios que has utilizado en el proceso.

2-Identifica cuál es la materia prima y cuál es el producto elaborado.



Día 3

Área: Formación Ética

1-Pinta la opción que te parece correcta.

- **DEBEMOS COLABORAR EN LAS TAREAS DEL HOGAR**
- **ME QUEDO MIRANDO SIN COLABORAR**

2- Coloca **sí** o **no** según corresponda. Para trabajar con alimentos debemos:

Mantener la limpieza de: manos, superficies y utensilios

Estornudar o toser sobre los alimentos

Chupar los dedos mientras trabajas con los alimentos

3-Relaciona estas cualidades de un buen trabajador con su significado:

Responsable

Que hace las cosas a tiempo.

Puntual

Que cumple con sus deberes.

Honesto

Que no se queda con nada de los

demás.

Área: Artes Visuales – Plástica

Docente: Tapia Claudia

1-Tener en cuenta las consignas que envía la docente de grado sobre el tema de realizar dulce de frutas. Confeccionar la etiqueta para decorar el frasco de dulce. Emplear una hoja de tamaño adecuado al frasco donde van a colocar la preparación. Dibujar en el centro una imagen del fruto elegido. Escribir en la parte de arriba el nombre del fruto. Colorear usando fibras o lápices de colores dejar secar cubrir con cola vinílica para sellar el dibujo.

2- Modelar usando algún tipo de masa o plastilina o porcelana en frío. Tener en cuenta la forma del fruto empleando las manos para concretar el trabajo. Dejar secar y pintar utilizando témperas o acrílicos o anilinas o colorantes, etc. Colocar una cinta o cordón para colgar siempre con el material que tengan en casa.

Al terminar el trabajo enviar foto de la actividad al grupo o por privado.

Directora: Rosa Ivana Pozo

Vicedirectora: Alejandra Acosta