

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: José Pedro Cortínez

CUE: 7000 387- 00

Docentes: Jiron Paola, Arancibia Graciela y Pereyra Silvana

Grado: 2° “A”, “B” y “C”

Turno: Mañana y Tarde

Áreas: Lengua, Matemática, Cs. Sociales, Formación Ética y C, Artes Visuales, Música y Tecnología.

Título de la propuesta: “Costumbres bien nuestras”



Contenidos:

Lengua: Texto instructivo, producción, comprensión de la receta, verbos.

Matemática: Numeración hasta el 500, situaciones problemáticas.

Cs. Sociales: Formas de transmisión de la cultura, costumbres y creencias.

Formación Ética y C: El valor de las costumbres que nos da Identidad Nacional.

Artes Visuales: Imagen bidimensional, Proporción, Relación de tamaños, Texturas táctiles y visuales, Transformación de materiales

Música: Ritmo: métrica regular. /*Estilo: Música folklórica /*Patrimonio cultural Nacional/*Modos de acción para producir sonido: percutir

Tecnología: Transformación de materiales en función de sus propiedades, dureza, flexibilidad, permeabilidad.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

Indicadores	L.A	L	E.P.P.A
Escribe una receta.			
Lee oraciones.			
Reconoce verbos como acciones.			
Resuelve situaciones problemáticas de suma y resta.			
Lee los números			

Descompone números			
Reconoce las diferentes costumbres que nos identifican.			
Valora las tradiciones que nos da identidad nacional.			

Actividades:

Conversa con tu familia sobre las comidas tradicionales. ¿Cuál te gusta más?, ¿Qué recetas tradicionales siguen haciendo?

- 1- ¡Llegó la hora de cocinar!, con ayuda de un adulto realiza una comida tradicional.
- 2- Lee la siguiente receta. (O me lee un adulto).

DULCE DE LECHE CASERO

INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LECHE
- 350 GR DE AZÚCAR
- MEDIA CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO
- ESENCIA DE VAINILLA



PROCEDIMIENTO

.....CUANDO ESTE FRÍO GUARDAR EN FRASCOS Y REFRIGERAR.

.....**OBSERVAR** UNA CONSISTENCIA SIMILAR A LA DE UN POSTRECITO O NATILLA DEL FUEGO. SE DEBE **SEGUIR** REVOLVIENDO HASTA QUE ENFRIE Y ESPECE UN POCO MÁS.

.....**REVOLVER** CONSTANTEMENTE PARA QUE NO SE PEGUE NI SE FORMEN GRUMOS.

.....UNA VEZ QUE EL AZÚCAR SE DISUELVA **BAJAR** EL FUEGO Y **REVOLVER**. CON UNA CUCHARA DE MADERA. SIN QUE LA PREPARACIÓN HIERVA,

.....**CALENTAR** TODOS LOS INGREDIENTES JUNTOS EN UNA OLLA A FUEGO MEDIO.

- 3- A la mamá de Carlos se le desordenó la receta, ayúdala a ordenarla colocando los números.

4- Rodea la opción correcta: El texto que leíste es:

Una noticia - un cuento - una receta

5- Extrae las acciones “verbo” y cópialos.

6- Rodea las cantidades que necesitas de cada uno de los ingredientes.

7- En la casa de Carlos acostumbran a cocinar empanadas cuando llegan invitados. Su mamá horneó 111 empanadas y fritó 123 pasteles dulces. ¿Entre pasteles y empanadas que cantidad habían para cenar?

8- Completa la serie que hizo Carlos camino a cada comida típica.

243- - 263 - - 283

125- - 325 - - 525

121-- 123-- .125



9- Carlos tenía \$264 ahorrado y gastó en los ingredientes \$132. ¿Cuánto dinero le quedó?

10- Ahora descompone en cienes, dieces y unos la plata que quedó.

11- Escribe el nombre del número.

12- Averigua una receta tradicional de tu casa y escríbela.

13- Saca foto de la receta que elaboraste y envíasela a la seño.

14- Conversa con tu familia. ¿Qué entienden por tradición?

15- Realiza una lista de las costumbres que realizan en tu casa.

16- Realiza las actividades de la fotocopia.



17- Comenta porque es importante valorar nuestras tradiciones.

18- Lee la poesía Tradiciones y completa el acróstico con las palabras subrayadas.

TRADICIONES

EN LA MEMORIA DE UN PUEBLO, GRAN

RIQUEZA VALORADA.

LA YERRA, LA DOMA, EL MATE.

PONCHO, ASADO Y EMPANADAS.

ARTESANÍAS, COSTUMBRES,

BAILES, LEYENDAS, CANCIONES QUE

NOS HACEN DIFERENTES...

TODO ESTO ES TRADICIONES

● **Completa**
este acróstico
con las palabras
subrayadas en
el poema.



19- Carlos debe completar la grilla con el dinero que tenía ahorrado.

100	101	102	103	104	105	106	107	108	109
110	111		113	114	115		117	118	119
120	121		123	124	125	126			129
130		132		134		136		138	139
140	141		143		145		147	148	
150	151		153	154		156	157		159
160		162	163		165		167	168	
170	171		173	174		176	177	178	

180		182	183	184		186	187		189
190	191		193				197		


- 20- Extrae 3 números y escribe su anterior y posterior.
- 21- Escribe como se leen
- 22- Descompone en unos, dieces y cienes
- 23- Sacar una foto de la comida típica que realizaste junto a tu familia y envíasela a tu señorita.
- 24- Importante: Las fotos de la comida típica y del texto que envíes serán evaluados. Deben enviarlos el día viernes 13/11, al igual que la guía terminada.
- 25- Escucha la canción "Carnavalito el Humahuaqueño" que se encuentra en el siguiente link: <https://youtu.be/HViHhpuiGx8> y conversa con tu familia: ¿Qué es la Pachamama? ¿Qué instrumentos o sonidos tiene esta canción? ¿Cómo es la música: alegre, triste, rápida, lenta? ¿Cómo se baila: solo, en parejas o en grupo?
- 26- Dibújate en la hoja de la carpeta tocando el bombo, debes tener en cuenta el tamaño de la figura dibujada y sus proporciones. Decora el dibujo con distintas texturas que tengas en casa como telas, botones, lana. Al fondo le harás una textura visual generada por líneas y puntos.
- 27- Construye un bombo para acompañar la canción siguiendo el siguiente instructivo

2- Lávalo bien.

3- Cubre los lados de la lata con la cartulina usando pegamento.

4- Haz líneas diagonales con cola blanca en la cartulina y pega encima el hilo de lana

5- Pon un parche con cinta ancha o una bolsa de nylon dura o un globo piñata sujetado por una goma elástica y otra en el borde inferior del bote. (De acuerdo al material podrás notar que tiene un sonido diferente)



Busca en tu casa un tarro (puede ser de dulce de leche, de pintura o de lata).

- 28- Investiga: ¿Qué significa reciclar, reducir y reutilizar? ¿Qué símbolo tiene?
- 29- Acompaña la canción con tu bombo buscando hacer el mismo ritmo que hace el tambor..
- 30- Saca foto de lo realizado en las distintas especialidades, fílmate tocando y envía el video al correo de especialidades: especialidadescortinez2020@gmail.com. Recuerda colocar nombre, grado y división

Directora: María Eugenia Giróns