

Guía Pedagógica N° 2

Título: Mi comida preferida

Desafío: Elaborar una receta escrita de mi comida preferida, para el recetario del aula.

Propósito: Favorecer la lectura y escritura a partir de situaciones de comprensión y producción de textos y analizar y resolver situaciones problemáticas sencillas.

Actividades

Área: Lengua

De acuerdo a lo que aprendiste en la guía N°1, realiza la guía N°2.

1-Lee y marca con una cruz la receta de cocina que tiene todas sus partes.

Receta 1

Receta de la limonada

- **Ingredientes:**
 - Tres limones.
 - Una jarra con agua.
 - Azúcar al gusto.
- **Preparación:**
 1. Exprimimos los limones y echamos agua.
 2. Azucaramos el agua al gusto.
 3. Removemos bien y ... ¡listo!



Receta 2

Ingredientes:

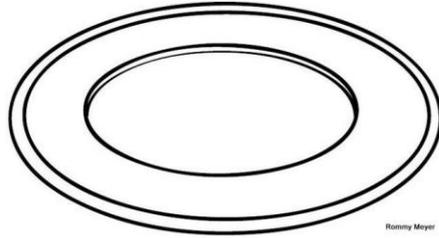
- 5 limones
- Una jarra de agua
- 4 cucharas de azúcar



2-Escribe el nombre de las partes que le falta a la receta 2.

Área: Lengua

3-Elige tu comida preferida y dibújala en el plato. Escribe su nombre.



4-Escribe la receta de tu comida preferida, respetando sus partes.

RECETA DE _____	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Área: Ciencias Naturales

Estos niños están listos para preparar su comida preferida.

Recuerda lo que aprendiste en la Guía N°1 sobre la importancia de la higiene.

5-Estos niños van a preparar una comida. Escribe las palabras bien o mal en el recuadro de abajo.



6-Mirando las imágenes anteriores, completá las oraciones.

No tocar los alimentos con las manos_____.

Si jugás con animales, lavate las _____antes de tocar los alimentos.

Para lavarse correctamente las manos se usa_____y _____.

Las verduras y frutas hay que _____bien con agua bien limpia.

Área: Matemática

Sumar es fácil

Esta es la suma que aprendiste en la Guía N1°

Sumaste primero los unos y después los dieces de forma vertical.

	D	U
	1	1
+		4
=	1	5

En total hay:

11+4= 15 manzanas

7-Este sistema también sirve para sumar números más grandes. Por ejemplo:

43 + 26 =

Primero suma los unos

y después los _____

	D	U
	4	3
+	2	6
=	6	9

Es decir: $43 + 26 = \underline{\quad}$

8-Ordena los números que faltan y suma.

$23 + 51 =$

	D	U
	2	3
+		

Problemas con sumas

9-Si en una canasta hay 14 peras y 15 uvas. ¿Cuántas frutas hay en total?

-Primero se escriben los números:

		D	U
peras		1	4
uvas	+	1	5

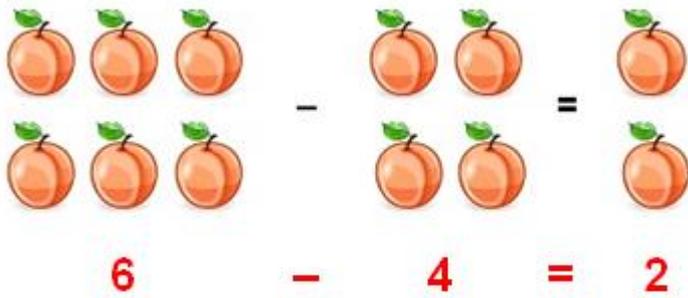
$14 + 15 = \underline{\quad}$

Luego se suman los unos y después los _____.

Área: Matemática

Problemas con restas

10- Es la hora del postre. En la canasta hay 6 manzanas. Si se reparten 4 entre las personas sentadas a la mesa, ¿cuántas manzanas quedarán en la canasta?



6 manzanas **menos** 4 manzanas **igual a** 2 manzanas

11- También puedes hacerla en vertical

Primero se escribe los números en vertical, en este caso solo los unos porque no hay dieces.

	U
	6
-	4

En total hay: 6 - 4 = ____

12- De las 9 peras que habían en la canasta se comieron 2. ¿Cuántas peras quedarán?



9 peras **menos** 2 peras **igual a** ____ peras

Resta en vertical

	U
	9
-	

Área: Artes Visuales

Profesor: Francisco Quiroga

Título: Frutas favoritas

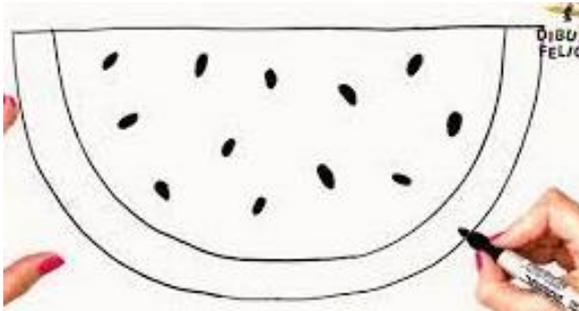
Desafío: Rellenar con bolitas de color, el dibujo de una fruta.

Propósito: Identificar y reconocer las características propias de cada elemento para poderlos representar como dibujo

Actividades

- 1) Elige una de las frutas que dibujaste en la guía anterior y vuélvela a dibujar lo mas grande que puedas, en una hoja nueva
- 2) luego de haber terminado el dibujo, busca en revistas pedacitos de papel del color de tu fruta, recórtalos y hazlo bolitas (realiza muchas bolitas de color), seguidamente pega las bolitas de color rellenando todo el dibujo que realizaste, de la fruta que elegiste.
- 3) cuando hayas terminado tu trabajo, envíale una foto de este a la seño, con tu nombre, apellido y grado

te dejo un ejemplo



Área: Educación Física.

Profesora: Apez Amelia.

Título: Lanzamiento en casa.

Desafío: Construir un arco con materiales que tengan en casa y realizar lanzamientos con derecha e izquierda hacia el mismo.

Propósito: Propiciar el desarrollo de las capacidades perceptivas, cognitivas, motrices, coordinativas y condicionales, con adecuación a las diferentes etapas del desarrollo y los contextos.

Actividades: Utilizando una pelota.

-Lanzar la pelota con una mano hacia arriba y recibirla con las dos manos cerca.

-Lanzar la pelota con una mano hacia arriba y recibirla con las dos manos lejos.

-Realizar pase y recepción de la pelota con otra persona. Distanciados 4 metros.

-Realizar pase y recepción de la pelota con otra persona. Distanciados 8 a 10 metros.

-Lanzar la pelota hacia una pared con fuerza. Varias veces.

-Improvisar un arco con los materiales que tengan en casa. Ejecutar lanzamientos al "arco" varias veces.

Área: Tecnología

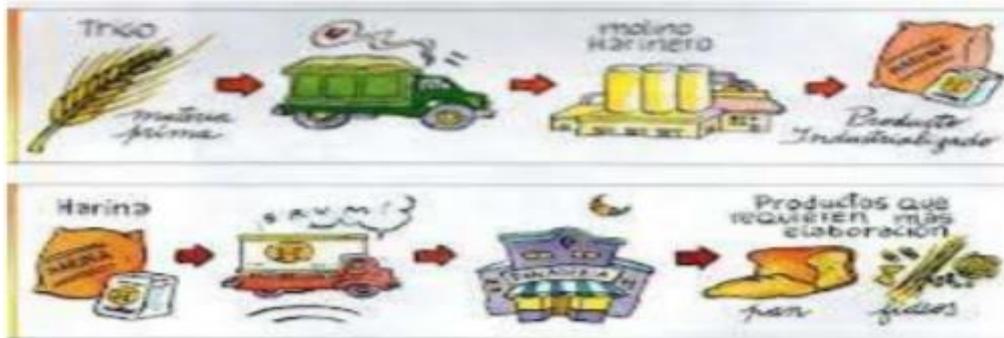
Profesora: Rosa Rojas

Título: Cocineritos de 3°

Propósito: Propiciar la exploración de diversas operaciones de transformación de los materiales

Actividades:

- ▶ Es un proceso muy largo. Primero hay que plantar el trigo, luego hay que cosecharlo y después molerlo para hacer la harina. Los métodos antiguos implicaban moler los granos de harina con piedras, por lo tanto, en la actualidad debería ser más fácil para ti con la tecnología existente. Aquí te presentamos los pasos necesarios para hacer harina.



COMPLETA:

El trigo es la materia prima que una vez cosechada se transporta en hasta los molinos harineros donde trabajan muchas que utilizan grandes.....para transformar el trigo en una vez envasada se vende y se transporta a las..... donde se utilizan máquinas y hornos para elaborary.....para que podamos comer en el desayuno.

Área: Educación Musical

Docente: Analía Arce

Título de la propuesta: ¡Escuchamos con atención!

Propósito: Estimular el desarrollo auditivo, relacionado con el entorno natural y social.

Actividades: Buscar imágenes de sonidos naturales y sociales realizando un collage en una hoja.

Directora: ADRIANA VIVARES