

ESCUELA SAN JOSÉ DE CALASANZ 2ºGRADO ÁREAS INTEGRADAS

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN – GRUPO2

ESCUELA SAN JOSÉ DE CALASANZ

CUE: 700034000

DOCENTE/S MARIELA ÁVILA

GRADO 2º TURNO MAÑANA

ÁREA/S: CIENCIAS NATURALES- FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA –EDUCACIÓN AGROPECUARIA – EDUCACIÓN FÍSICA

TÍTULO DE LA PROPUESTA: PANADEROS POR UN DÍA

CONTENIDOS

ÁREA CIENCIAS NATURALES:LAS PLANTAS. SUS PARTESHÁBITOS QUE FAVORECEN LA SALUD COMO LA HIGIENE PERSONAL, LA ALIMENTACIÓN,

ÁREA FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANAREFLEXIÓN Y ANÁLISIS SOBRE DIFERENTES NORMAS EN LA FAMILIA.

ÁREA EDUCACIÓN AGROPECUARIA. UTENSILIOS, FRUTAS Y VERDURAS ESTADO DE MADUREZ Y NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.

ÁREA EDUCACIÓN FÍSICAIDENTIFICACIÓN Y AJUSTE DE HABILIDADES MOTRICES BÁSICAS MANIPULATIVAS QUE INVOLUCREN COORDINACIÓN ÓCULO MANUAL

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN

-NOMBRA LAS PARTES DE LA PLANTA

-IDENTIFICA DIFRENTES HÁBITOS DE CUIDADO PERSONAL

-DISTINGUENORMAS PARA LA CONVIVENCIA EN FAMILIA

-IDENTIFICA FRUTAS Y VERDURAS MANTENIENDO LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.

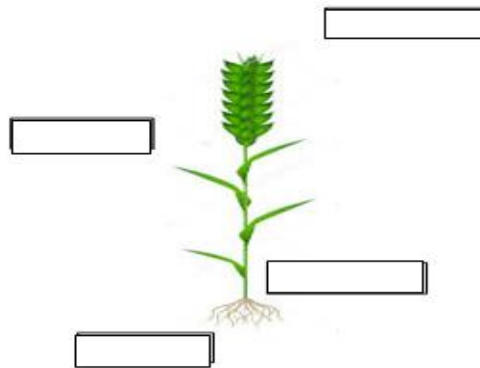
-REALIZA DRIBLING CON UNA MANO SORTEANDO OBSTÁCULOS

DESAFÍO: DISEÑAR UN TEXTO INSTRUCTIVO PARA LA ELABORACIÓN DE PAN SABORIZADO

DÍA 4

ÁREA CIENCIAS NATURALES

-COLOCAR LAS PARTES DE LA PLANTA.



-MARCAR CON UNA X ¿DE QUÉ PLANTA SE OBTIENE LA HARINA?

TRIGO

CAFÉ

ANTES DE COCINAR DEBES TENER EN CUENTA CIERTAS NORMAS DE HIGIENE

-PINTAR LA OPCIÓN CORRECTA

HIGIENIZARSE LAS MANOS

TENER LOS UTENSILIOS SUCIOS

USAR LAS VERDURAS SIN LAVAR

UTILIZAR CARNE FRESCA

USAR COFIA (GORRO)

ÁREA AGROPECUARIA

HACER FRUTAS Y VERDURAS TENIENDO EN CUENTA LO SIGUIENTE: PUEDES UTILIZAR LOS SIGUIENTES INGREDIENTES:

HARINA, AGUA, TEMPERAS Y OTROS.

HACER TRES VERDURAS Y TRES FRUTAS.

DÍA 5

ÁREA EDUCACIÓN FÍSICA

CON UNA PELOTA QUE PIQUE

PICA LA PELOTA CON UNA MANO Y CAMINA HACIA ADELANTE. ¿PUEDES HACERLO CON LA OTRAMANO? CON ALGUIEN DE TU FAMILIA: INVENTA UN JUEGO CON DRIBLING

ÁREA FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA

-LEER ATENTAMENTE

EN NUESTRAS FAMILIAS, APRENDEMOS A COLABORAR EN LAS TAREAS Y A SER RESPONSABLES EN LAS ACTIVIDADES QUE NOS TOCAN HACER. COMPLETAR

¿QUIÉNES PUEDEN REALIZAR ESTÁS TAREAS?

HACER LAS COMPRAS:

BUSCAR LOS UTENSILIOS PARA EL AMASIJO.....

AMASAR LA MASA.....

AYUDAR A ARMAR EL PAN.....

HORNEAR EL PAN.....

LIMPIAR DESPUÉS DE TERMINAR EL AMASIJO.....

RESOLUCIÓN FINAL DEL DESAFÍO

¡MANOS A LA OBRA!

ESCRIBIR TU PROPIA RECETA DE PAN CASERO SABORIZADO DEBERÁS COMPLETAR CÓMO SE PREPARARÁ PARA QUE SALGA GENIAL ANTES DE ESCRIBIR TU RECETA LA SEÑO TE PROPONE ORGANIZARLA YA QUE SE MEZCLÓ TODA.

ORGANIZAR EL TEXTO UTILIZANDO LAS QUE CREAS CONVENIENTE

PARA EL SABOR

ORÉGANO – QUESO DE RALLAR-AJO DESHIDRATADO- ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES

HARINA 500 GRAMOS – AZÚCAR30 GRAMOS- AGUA TIBIA- SAL 10 GRAMOS- LEVADURA 15 GRAMOS- AGUA 250 CC

ESCRIBIR LA PREPARACIÓN CÓMO SE COLOCAN TODOS LOS INGREDIENTES.

USAR ORACIONES SENCILLAS

TÍTULO

INGREDIENTES

PREPARACIÓN



ESCUELA SAN JOSÉ DE CALASANZ 2ºGRADO ÁREAS INTEGRADAS

LEER CONTINUAMENTE TU TEXTO ARREGLAR ERRORES SI LOS TUVIERA CUANDO VAYAS ESCRIBIENDO, PASAR EN LIMPIO LA RECETA.

CONSULTAR A TU SEÑO TE ORIENTARÁ PARA MEJORAR EL TEXTO.

INVITAR A TU FAMILIA A PREPARAR DICHA RECETA, SACAR FOTOS DURANTE TU ESCRITURA TAMBIÉN CUANDO REALICES TU RECETA

ENVIAR LAS FOTOS A LA SEÑO EL DÍA 27/11/2020 PARA COMPARTIR Y APRENDER

DIRECTORA PROF. NANCY ASCENCIO

