

GUÍA PEDAGÓGICA N° 21 DE RETROALIMENTACIÓN

GRUPO 2

ESCUELA: ENRIQUE LARRETA

CUE: 7000482-00

DOCENTE: Jorquera, Noelia

GRADO: 2°.

TURNO: Jornada completa

ÁREAS: Lengua – Ciencias Sociales– Lengua- Ciencias Naturales- Tecnología – Teatro – Agropecuaria- Música

TÍTULO: “Esperanza navideña”

CONTENIDOS: #**Lengua:** La comprensión y producción oral y escrita. Red semántica de la escritura: sustantivos y adjetivos #**Ciencias Sociales:** La familia: tradiciones. # **Matemática:** Serie numérica hasta el 300. Figuras y cuerpos geométricos. # **Ciencias Naturales:** la planta: partes y requerimientos básicos para su desarrollo: luz, agua, aire y nutrientes. # **Teatro:** El cuerpo: diferentes formas de movimientos, posturas físicas y ritmo. El cuerpo las partes del cuerpo niveles de voz con intencionalidad educativa #**Música:** La voz. Movimiento corporal #**Tecnología:** Uso y consumo de productos tecnológicos que se pueden reutilizar, teniendo en cuenta sus propiedades en la elaboración de objetos. Análisis de tareas de base manual, reconociendo la necesidad de disponer de medios técnicos que ayudan a las personas a realizarla #**Agropecuaria:** Frutas: desecación e industrialización

INDICADORES: Interviene en algunas conversaciones familiares respetando el turno e interpretando la consigna. Identifica la red semántica en objetos relacionados con el texto.

Relaciona situaciones vividas y tradicionales en su entorno familiar con el texto.

Identifica y aplica la serie numérica hasta el 300. Reconoce figuras geométricas dentro de su entorno.

Identifica partes y elementos que necesita la planta para vivir.

Explora y utiliza en las producciones musicales diferentes usos de la voz hablada y cantada utilizando su propio cuerpo.

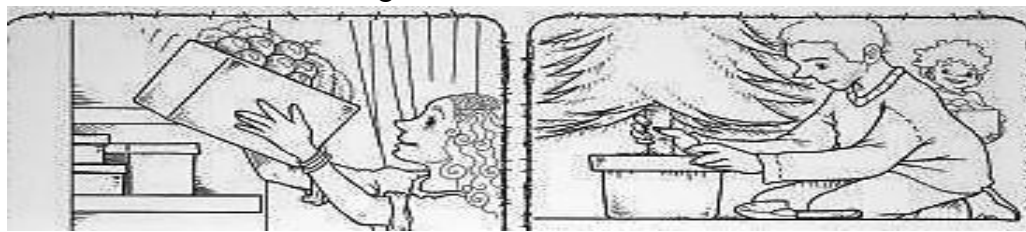
Utiliza los recursos expresivos y comunicación de sentimientos y emociones del cuerpo, partiendo de un estímulo verbal (historia), gestos, posturas, movimientos, ritmos.

Reconoce materiales y sus propiedades en objetos tecnológicos reutilizables de su entorno y elabora con él algún otro producto.

Identifica los ingredientes y los pasos para la elaboración del pan dulce.

Desafío: Diseñar, organizar y elaborar elementos tradicionales de la fiesta navideña, aplicando diversas técnicas, para socializar lo aprendido y disfrutar en familia.

Lee con mucha atención el siguiente cuento “La tradición”



Cada 8 de diciembre, mi mamá busca la caja donde guardamos el arbolito de Navidad y el pesebre. La trae al

Cada uno de nosotros hace algo. Papá busca la maceta y la llena de tierra para colocar el arbolito y que este firme

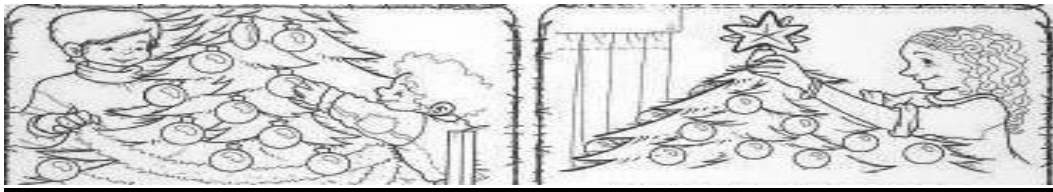
Docente responsable: Jorquera, Noelia

Equipo de conducción: Directora: Díaz, Miryan.

Vicedirectora: López, Patricia.

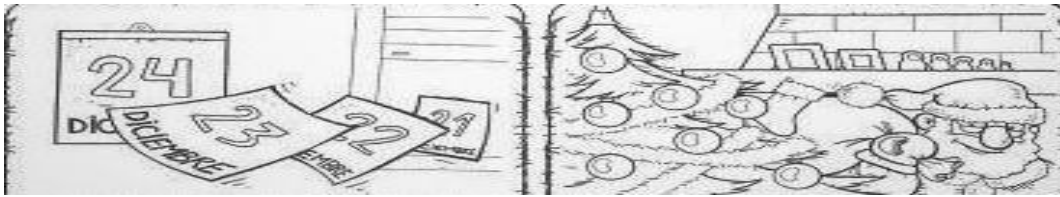
living y todos nos reunimos allí.

Durante estos días.



Mi hermano Juan y yo vamos colocando los adornos. Siempre ponemos unos nuevos porque dice la tradición que trae buena suerte.

Mamá se sube a un banquito y pone la estrella en la punta del árbol. Luego coloca las luces y papá arregla las que no andan.



Con el arbolito ya armado empieza la cuenta regresiva hasta llegar al 24 de diciembre, donde preparamos diferentes comidas y recibimos muchas visitas.

Pero hay una cosa que esperamos muy especialmente: la visita de Papá Noel. Este año ¿qué nos dejará debajo del arbolito?

Conversamos con la familia ¿Qué hace el papá? ¿Cómo colaboran Juan y su hermana? ¿Por qué esperan a Papa Noel?

¿Todas las familias tienen las mismas tradiciones navideñas?


¿Pregúntale a un adulto cómo eran las fiestas navideñas cuando era niño?

Escribe en el cuaderno a) ¿Qué tradición tiene tu familia en las fiestas navideñas?

b) ¿Cómo te gustaría que sea esta Navidad en esta época tan especial?

Completa el cuadro

Juan encontró los siguientes adornos pero no recuerda sus nombres.

	¿Qué es?	¿Cómo es?
		

La mamá de la familia colgó los siguientes banderines. Completa los números que les faltan.



Docente responsable: Jorquera, Noelia

Equipo de conducción: Directora: Díaz, Miryan.

Vicedirectora: López, Patricia.

Realiza un banderín con el material que tengas, para colgar en casa, sácale una foto y envíasela a la seño.

El papá y la hermana de Juan quieren realizar adornos navideños y buscaron algunas imágenes.

_Construye un adorno navideño para tu arbolito. Busca el material, papeles y cartones de colores, botones, cintas, tubos de servilletas, tapitas, etc. Diseña primero el dibujo, modifica las medidas, que creas necesario y...manos a la obra!!! No te olvides de mandarle una foto a tu seño.



Rodea con un círculo los materiales que reutilizaste.

PLÁSTICO PAPEL METAL CARTÓN ALGODÓN

Marca con una x las propiedad o propiedades del o los materiales de tu adorno navideño.

FRÁGIL....

O RESISTENTE....

Juan quiere realizar el siguiente arbolito, marca con un círculo la figura que debería utilizar. Escribe el nombre de cada figura



.....



.....



.....



Sabías que si no tienes un arbolito artificial en casa puedes decorar uno natural. Coloca debajo de cada imagen si es artificial o natural.



.....



.....

El padre de la familia le preguntó a sus hijos sobre las plantas naturales ¡Marca con una cruz la opción correcta!



¿Qué parte sujeta la planta al suelo?

- El tallo. La raíz.



¿En qué estación del año pierden sus hojas algunos árboles?

- En primavera. En otoño.



¿Qué necesitan las plantas para vivir?

- Agua, aire, sol y tierra. Aire y un terreno seco.

A los hermanos se les ocurrió que su papá se ponga el traje de Papá Noel pero cuando lo fueron a comprar no recordaban el nombre de cada parte. Completa.



A) Emite el sonido de Papá Noel con diferentes niveles de voz.

(gritar, alto, bajo, susurrando, silencio)

B) Imita sin emitir sonido, solo con gestos y ademanes las siguientes acciones:

- Busca una caja, saca los adornos del arbolito.
- Coloca los adornos en el arbolito de Navidad.
- Busca una maceta, llénela de tierra para clavar el arbolito
- Sube a un banquito para coloca la estrella en la punta del arbolito
- Coloca las luces, arregla las que no andan.
- Nos visita Papá Noel

NIVELES DE VOZ	
5	GRITAR
4	VOZ ALTA VOZ ALTA
3	VOZ BAJA
2	SUBURRAR SUBURRAR
1	SILENCIO

Dramatiza imitando la historia con gestos, ademanes, movimientos y expresión. ¡Que te diviertas! Recuerda mandarle una foto a tu seño.

Esta familia siempre prepara un villancico para cantar en las fiestas navideñas. Prepara junto a tu familia el que cantarán para Navidad.

Vamos Pastorcillos

Vamos Pastorcillos, vamos a Belén,
que en Belén acaba Jesús de nacer **(Bis)**

Vamos Pastorcillos, vamos a Belén,
que Dios ha nacido para nuestro bien **(Bis)**

Está feliz nueva, debemos honrar
y llenos de gozo a Dios alabar **(Bis)**

Pobre humilde nace, nuestro redentor
Temblando de frío por el pecador. **(Bis)**

Suenen las campanas, cante el corazón
todos a ser buenos que Cristo nació. **(Bis)**



B) Bailar en ronda con la canción acompañados con algún familiar.

C) Buscar un lugar en casa para armar y simular un fogón, nos caracterizamos de pastorcitos y cantamos la canción junto algún familiar.

D) Debes grabar la actividad y mandársela a la señorita.

La mamá de Juan decidió preparar un rico pan dulce, comparte la receta con toda tu familia así en casa también lo puedan elaborar. Utiliza las frutas desecadas con anterioridad. Recuerda los instructivos de las otras recetas elaboradas y ten en cuenta los hábitos de higiene.

Pregunta a mamá que ingredientes puedes cambiar o agregar, así tienes una receta tuya muy original para compartir en el grupo de whats app. Realiza registro fotográfico con los pasos de elaboración y comparte esta actividad con la seño por WhatsApp.

Si no puedes realizar esta receta y quieres compartir con tu seño otra que te guste más.

	<u>Ingredientes</u>
1.	3 o 4 huevos chicos
2.	50 gr. azúcar para el fermento
3.	200 gr azúcar para la masa
4.	40 gr. levadura fresca
5.	1/4 taza agua tibia aproximadamente
6.	ojo no te pases o te será muy difícil manejar la masa
7.	700 gr. harina 000 más cantidad extra para el amasado
8.	1 cdita. sal
9.	1 y 1/2 cdita. esencia de vainilla
10.	2 cdas. miel (de abejas)
11.	3 cdas. coñac (opcional) puedes perfumar también el pan dulce con unas gotitas de agua de azahar o esencia de pan dulce
12.	200 gr. manteca blanda tipo pomada
13.	300 gr. frutas secas a elección, pueden ser pasas de uvas sin semillas, nueces, almendras, cascaritas de limón o naranjas brillantadas, cerezas confitadas, etc... . Lo que te guste
14.	1 yema apenas batida con 1 cda. de leche para pintar los panes dulces
15.	Para decorar el pan dulce
16.	70 gr chocolate o glasee (preparado con azúcar impalpable y jugo de limón o agua



PASOS

Docente responsable: Jorquera, Noelia

Equipo de conducción: Directora: Díaz, Miryan.

Vicedirectora: López, Patricia.

1. Mezclar la levadura con el agua tibia y los 50 gr. de azúcar en un recipiente pequeño. Disolver bien y reservar unos minutos hasta que quede, como si fuera una esponja. En caso de que la esponja no se forme es señal de que la levadura no está buena; cuidado.
2. Mezclar la harina junto con el azúcar y la sal y formar una corona sobre la mesa y en el centro colocar la levadura ya espumada, los huevos, la miel, la esencia de vainilla y el coñac, y mezclar un poco con las yemas de los dedos.
3. Y por último agregar la manteca tipo pomada (no derretida). De ser necesario, agregar más harina a la masa (pero ojo la masa para este pan dulce resulta más bien blanda y elástica como si fuera un chicle).
4. Amasa como puedas ayudándote con una cuchilla o cornet (es una especie de espátula plástica o metálica que se utiliza en panadería).
5. Formar un lindo bollo y acomodarlo dentro de un recipiente grande espolvoreado con harina. Luego lo tapamos con un paño o film flojamente y dejamos leudar entre 8 a 10 hs. Yo lo dejo de la noche a la mañana en la parte baja de la heladera. Luego lo saco y solito va tomando temperatura.
6. Pasado el tiempo de leudado retirar la masa del recipiente y desgasificar aplastando un poco con las palmas de la mano. Luego sobre ella ponemos las frutas y amasamos bien tratando de integrar la fruta de manera uniforme.
7. Una buena manera de lograrlo es dividir el bollo en dos o tres partes, e ir poniéndolos uno arriba del otro. Amasar y volver a repetir la misma operación unas dos o tres veces, hasta terminar de integrar la fruta en la masa.
8. Dividimos el bollo en tres partes iguales (utiliza una balanza) y coloca cada bollito en su molde de papel descartable para pan dulce, en este momento si quieres puedes hacer el corte en cruz tan característico que lleva en su superficie y volvemos a dejar leudar por 2 hora a 2 y 1/2 horas que estén bien infladitos, el tiempo de leudado depende del lugar, cuanto más cálido mejor.
9. Luego del segundo leudado pintamos cada pan dulce con una yema apenas batida con leche.
10. Horno pre-calentado 180° de 30 a 40 minuto dependiendo del horno.
11. Cuando estén doraditos retiramos del horno y verificamos su cocción en el interior con el truco del palillo, si todo está bien apagamos el horno y dejamos enfriar para decorar.

En la siguiente tarjeta navideña escribe un deseo y luego guárdala para colocarla en tu arbolito (No te olvides de mandarle una foto a tu seño)



Mi deseo para Ti, querido alumno y alumna es: “Que los logros de este año sean sólo las semillas para ser plantadas y que se cosechen con enorme éxito en los años venideros”