

GUÍA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN. GRUPO 3

ESCUELA: VICENTE LÓPEZ Y PLANES.

CUE: 700032900

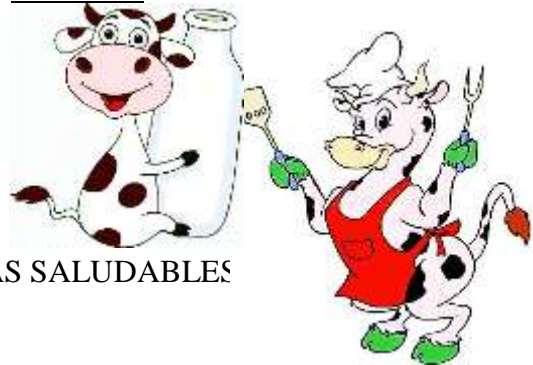
DOCENTES: SONIA GÁLVEZ – LAURA DURÁN – LUCÍA GUZMÁN - MARIELA VERÓN

GRADO: TERCERO A – B – C – D

TURNOS: MAÑANA Y TARDE

TÍTULO DE LA PROPUESTA

“TODO SALUDABLE”



ÁREAS: LENGUA – CS. SOCIALES_ CS NATURALES

DESAFÍO.. PRODUCIR UN MENÚ CON COMIDAS SALUDABLES

Contenidos: Lengua

- Lectura y comprensión de textos instruccionales
- Producción de textos instructivos y su correspondiente situación de revisión.

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN
• Leer y comprender textos instruccionales para elaborar un producto (recetas).
• Producir textos instructivos atendiendo a las estrategias de escritura: borrador, revisión y versión final
•

Actividades

Durante el año trabajaste con textos instructivos entre ellos las recetas de cocina. Ahora deberás armar un menú eligiendo recetas saludables.

Comenzamos:

Actividad N° 1

- a-Busca recetas de cocina de comidas típicas sanjuaninas y que consideres saludables
- b-Lee las recetas e indica cómo es el formato de una receta y completa este cuadro



TÍTULO DE LA RECETA
.....
-
-

-
-
-

1-
2-
3
4-

Actividad N°2 ¡Hora de ser cocineros!

1. Observa y escucha con atención el video :

COMO ELABORAR RICOTA CASERA

2. Responde:

¿Te gustó el video?.....

¿Mamá prepara en casa ricota?

3. Arma la receta de ricota casera completando el siguiente formato.

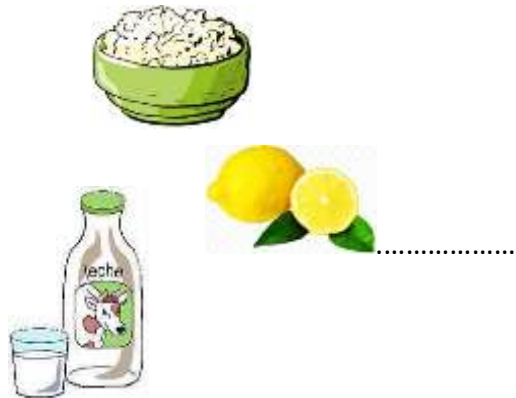
RECETA:

INGREDIENTES

.....

.....

.....



PREPARACIÓN

.....

.....



4. Lee la receta que armaste a mamá.

Actividad N° 3 Preparando las recetas para el menú saludable

5. Ahora escribe tu receta favorita en una hoja. Recuerda respetar los pasos (tener en cuenta mayúsculas y Signos de puntuación). Envíale a la seño un video que te quiere ver y escuchar.

ÁREA – CIENCIAS SOCIALES

Contenidos: Proceso productivo de un alimento (la leche).

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN
• Reconoce el proceso productivo de (materia prima) la leche.
• Identifica las etapas del proceso productivo de la leche.

Actividades.

Aunque vos no te des cuenta muchos productos que consumís a diario pasan por diferentes actividades económicas hasta llegar a tus manos. Veamos cómo la leche llega hasta nosotros para poderla consumir y utilizarla para hacer comida saludable.

1. Observa el video y responde.

a) ¿Cómo se obtiene la materia prima, o sea la leche?

.....

b) ¿Cómo se extrae la leche de la vaca?

.....

ÁREA - CIENCIAS NATURALES

Contenidos: Medidas de prevención vinculadas con la alimentación y la higiene.

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN
• Identificación de medidas preventivas vinculadas con la alimentación saludable
• Diferencia alimentos saludables de los que no los son.

Actividades

1. Lee con mucha atención el siguiente texto y subraya con color los alimentos que consumes diariamente y que son saludables.

;;;Para crecer sanos y fuertes, es necesario alimentarnos adecuadamente!!! ¿Es decir que una alimentación suficiente y variada nos brinda las sustancias nutritivas necesarias que nos ayudarán a crecer y mantenernos saludables!!! Muchas de las comidas que consumes diariamente son saludables como la leche, la ricota que están hechas con leche porque es uno de los alimentos más nutritivos que existe al igual que las frutas y verduras. Mientras que hay otras comidas que son riquísimas, pero no son tan saludables. Es comida chatarra.

2. Observa el siguiente video:
PURO CUENTO SALUDABLE.



3. Responde.

a) ¿Qué llevaba Lalo cuando iba a la escuela?

.....

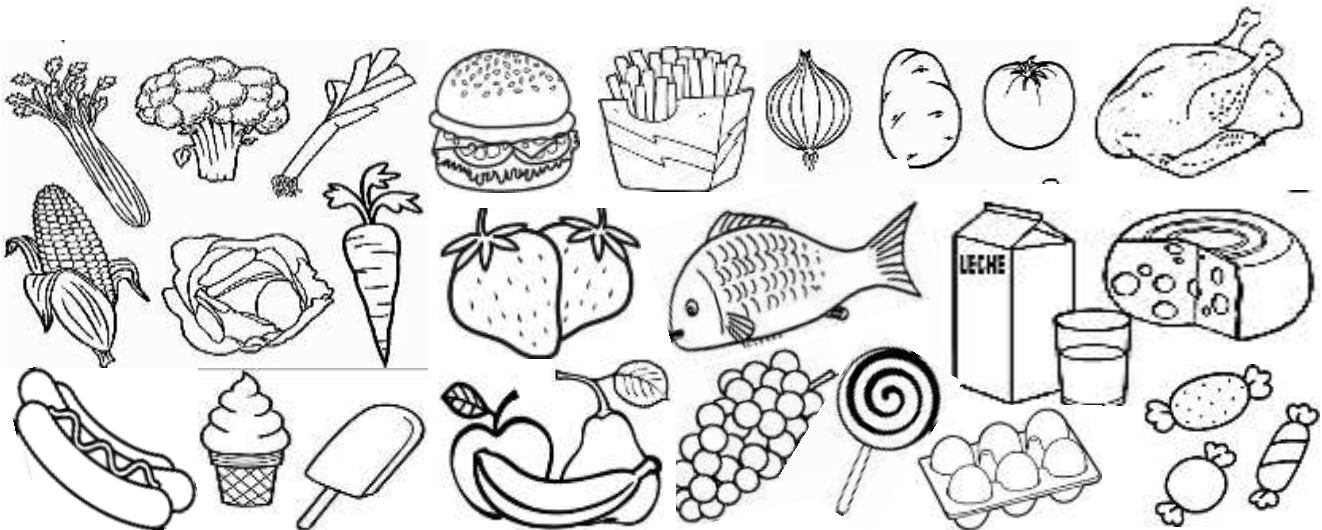
b) ¿Por qué su amigo se sentía mal cuando lo veía comer a Lalo?

.....

c) ¿Qué le contaba a sus amigos Lalo sobre lo que consumía en su casa?

.....

4. Pinta solo los alimentos saludables. ¿Dónde ubicarías la ricota que hizo mamá?



5. Imagina ser dueño de un restaurante llamado **“TODO SALUDABLE”** y a los clientes, debes mostrarle y leerle la carta de menús que ofreces (Elige un lugar de tu casa apropiado, recrea la escena con tu familia y envíale un video a la seño que te quiere ver y escuchar). Previamente:

- Redacta la carta de menús en ella tendrás en cuenta todo lo aprendido durante el año y las recetas que trabajaste en esta guía teniendo en cuenta el nombre de tu restaurante.



ARTES VISUALES –EDUCACIÓN PLÁSTICA

PROPÓSITOS:

Propiciar la construcción de relatos visuales favoreciendo la expresión de sensaciones, vivencias e ideas dando a conocer su mirada sobre la realidad.

Seleccionar e Integrar los diferentes elementos del lenguaje, materiales y herramientas para la producción artística

CAPACIDAD: “COMUNICACIÓN”: Expresar, en distintos idiomas y/o tipos de lenguajes artísticos, ideas y sentimientos.

CONTENIDOS:

- Integración de los elementos del lenguaje plástico visual: punto, línea, formas figurativas y color.

Criterios:

Producción de obras a partir de la integración de los elementos del lenguaje plástico visual y el uso de diferentes materiales y herramientas

Indicadores de evaluación

Integra en sus producciones los diferentes elementos del lenguaje plástico de manera armoniosa.

Respeto consignas integrando los contenidos abordados en las demás áreas expresándolo a través del lenguaje plástico.

ACTIVIDADES:

Hola! Te propongo darle otro uso a la leche, ¿Sabías que si mezclas azúcar con leche y mojas las tizas para pintar funciona como un fijador para que la tiza no se salga de la hoja?

Te propongo que hagas la experiencia, sólo necesitas un poquito de leche con azúcar, tizas de colores o blancas y hoja de dibujo de color azul o negra.

Moja trozos de tizas en la leche con azúcar y dibuja algo que tenga que ver con los temas que trabajaste con la seño en esta guía.

Deja secar el trabajo una vez que termines para poder guardarlo. Desecha las tizas porque cuando sequen ya no servirán para volver a trabajar. ¡Éxitos!

EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

COMER RICO Y SALUDABLE

CONTENIDO: EL INTERÉS POR LA INDAGACIÓN DE LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS QUE REALIZAN LAS PERSONAS CON EL CUERPO Y CON LA AYUDA DE MEDIOS TÉCNICOS.

DESAFIO: INDAGAR SOBRE LOS DERIVADOS DE LA LECHE, EN ESPECIAL LA RICOTTA, BUSCAR RECETAS QUE LA LLEVEN Y SELECCIONAR AQUELLA QUE MÁS TE GUSTE.



LA RICOTTA...EN REALIDAD NO ES UN QUESO

Es un lácteo muy rico en proteínas de valor biológico, con una textura mantecosa

ACTIVIDADES: VAMOS A REALIZAR UNA RICA PREPARACIÓN

1)-Si ya elegiste la receta que más te guste y que lleve **Ricotta**... ¡¡manos a la obra!!

Recuerda realizar el proceso con la ayuda y supervisión de un adulto, teniendo en cuenta siempre la limpieza del lugar de trabajo, los utensilios y las manos, al igual que las medidas de seguridad

2)-¿Te gusto la actividad? ¿Quién te ayudo? ¿Tuviste dificultad, cuáles?

PEQUEÑOS: EN ESTA ÚLTIMA GUÍA DE EVALUACIÓN SE PODRÁ VALORAR TODO LO APRENDIDO. LLEGAR HASTA AQUÍ ES UN GRAN LOGRO. ¡SIGUE ADELANTE!!!



DIRECTIVO: QUIROGA, MARÍA MERCEDES