

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO – 2**

**ESCUELA: JOSÉ MARÍA TORRES**

**CUE: 7000 034 00**

**DOCENTES: GONZÁLEZ ANTONIA Y TEJADA MELISA**

**GRADO: 3° A Y B**

**TURNO: MAÑANA**

**ÁREA: LENGUA, CIENCIAS SOCIALES, TECNOLOGÍA, MÚSICA, EDUCACIÓN FÍSICA**

**TÍTULO DE LA PROPUESTA: “NOS PREPARAMOS PARA PONER EN ACCIÓN TODO NUESTRO APRENDIZAJE”**

**CONTENIDOS:**

Lengua: Comprensión y producción de textos instruccionales.

Ciencias Sociales: Etapas del circuito productivo. Actividades que se desarrollan en el espacio rural y urbano.

Educación Musical: Canto. Pulsación regular. Movimiento corporal

Educación Tecnológica: Elaboración de productos, seleccionando los materiales y los modos de hacer más apropiado diferenciando insumos, operaciones y medios apropiados.

Educación Física: Hábitos saludables.

**Indicadores de evaluación:**

Produce respetando pautas de escritura.

Identifica verbos (como palabras que indican acciones) y sustantivos.

Identifica las etapas del circuito productivo relacionando las imágenes.

Relaciona las actividades del circuito productivo que se realizan en el espacio urbano y rural.

Reproduce vocalmente la estructura de una melodía y coordina acciones sucesivas con diferentes planos corporales en sincronía con el discurso musical.

Identifica las tres etapas de elaboración del proceso productivo de la mermelada.

Utiliza un correcto lavado de manos e indumentaria al empezar a cocinar.

**Desafío: Realiza una exposición virtual para expresar lo aprendido**

**Actividades**

**Día 1 Lengua**

1. Lee atentamente el siguiente texto.
2. Coloca al texto un título acorde a lo que leíste.

.....

(Para 4 porciones)

**Ingredientes:**

- 3 manzanas
- 4 naranjas
- 6 bananas
- 12 uvas
- ½ rodaja de limón



**Preparación:**

1. Lavar bien las frutas
2. Pelar y picar las frutas
3. Colocar la fruta picada dentro de un recipiente grande
4. Pelar y exprimir las tres naranjas, luego colocar el jugo en el recipiente.
5. Servir la ensalada de frutas en computeras.

3. Después de la lectura de la receta **marca** con una X la respuesta correcta.

a. ¿Para qué sirve este texto?

- \* Para mostrar cómo queda la ensalada de frutas.....
- \* Para enseñar cómo se prepara una ensalada de frutas.....
- \* Para invitar a los amigos a comer ensalada de frutas.....

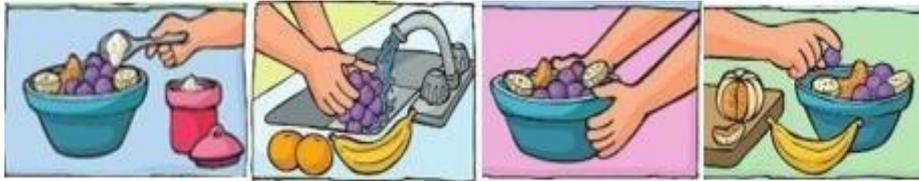
b. Según el texto que leíste ¿Para cuántas porciones es la ensalada de frutas?

- \* Para 8 porciones.....
- \* Para 4 porciones.....
- \* Para 6 porciones.....

c. Luego de lavar las frutas se:

- \* Comen las frutas.....
- \* Se pelan y pican las frutas.....
- \* Se exprimen las naranjas. ....

3. Observa las imágenes y enumera los pasos para preparar una ensalada de fruta.



4. ¿Qué ingredientes que se observa en las imágenes no está en la lista de ingredientes del texto?.....
5. Marca en el texto con color rojo las palabras que indiquen acción.

**Día 2: Educación Musical**

Escuche y observe la canción “SOY UNA TAZA”, del grupo CANTA JUEGOS”. (enviado por WhatsApp) y la canción “LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN” Memorice y Cante la canción con la grabación de fondo realizando corporalmente la representación de los elementos de cocina, marcando el tiempo de la música en los movimientos. Incorporen ambas canciones en el video del desafío final realizando todo lo pedido.

**Día: 3 Ciencias Sociales**

1. Ordena del 1 al 6 las imágenes que corresponden al circuito productivo del tomate.



2. Observa las imágenes y escribe si la actividad se desarrolla en el espacio URBANO o RURAL



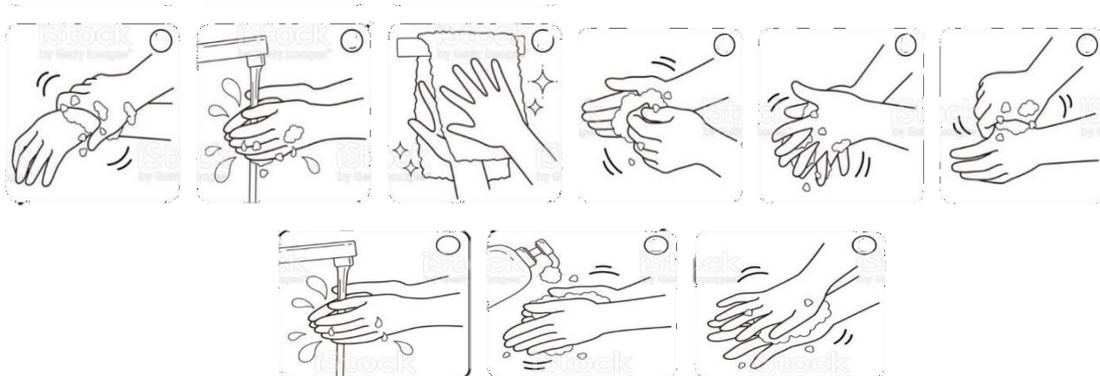
**Día 4 Educación Tecnológica**

1. Para elaborar la mermelada de manzana de manera industrial se pasa por tres etapas distintas. Dibuja qué se lleva a cabo en cada etapa.

<p><b>Primera etapa: Del campo a la ciudad</b></p>
<p><b>Segunda Etapa: Industrial</b></p>
<p><b>Tercera Etapa: Distribución del producto</b></p>

**Día 5 Educación Física**

1. Antes de comenzar a cocinar tu rica receta, debes tener en cuenta las normas de higiene. **Observa** las imágenes y **enumera** los pasos para realizar un correcto lavado de manos. Cuando realices el desafío final recuerda mostrar el lavado de manos.



**Directora: Molina Susana**