

GUIA PEDAGOGICA N°23 DE RETROALIMENTACIÓN- GRUPO 2

Ciclo Básico Educación Secundaria Rural Aislada Valle Fértil-Grupo 2

Escuela: Fray Cayetano Rodríguez CUE: 7000535-00

Docentes: Enrique García, Liliana Ortiz, Estela Costa, Susana de la Vega.

Maestro tutor: José Elías González.

Curso: 2º año Turno: Mañana

Espacios Curriculares: Inglés, Tecnología, Matemática, Lengua.

Título de la propuesta: "Poniendo en juego lo aprendido"

Contenidos:

Lengua: Alfabeto. Mayúsculas. Clase de palabras. Acentuación. Puntuación.
Producción de texto.

Matemática: Números Enteros. Operaciones

Tecnología: Procesos productivos. Normas de higiene y seguridad.

Inglés: diccionarios bilingües, nouns and adjectives, traducción.

Indicadores de evaluación para la nivelación.

Enrique García, Liliana Ortiz, Estela Costa, Susana de la Vega.

- Representa en esquema de bloque procesos productivos de alimentos cuyo origen sea el campo.
- Respetar normas de Higiene y Seguridad en la manipulación de alimentos.
- Resuelve problemas para los que se precise la utilización de las cuatro operaciones con números enteros.
- Elige, al resolver un determinado problema, el tipo de cálculo adecuado de acuerdo al enunciado.
- Resuelve desafíos propuestos, explicando, representando y aplicando lo aprendido.
- Redacta informes respetando las reglas ortográficas y de comprensión lectora.
- Busca y establece una relación entre lo que estudia y el medio que lo rodea.
- Manifiesta habilidad para hacer concesiones entre diferentes escenarios y situaciones.

Desafío: Diseñar un recetario de comidas saludables.

Actividades:

- 1) Traducir el siguiente texto al castellano.

Ingredients

- ¼ cup extra-virgin olive oil
- 3 tablespoons red wine vinegar
- 1 garlic clove, minced
- ½ teaspoon dried oregano, more for sprinkling
- ¼ teaspoon Dijon mustard
- 1 English cucumber, cut lengthwise, seeded, and sliced ¼-inch thick

Enrique García, Liliana Ortiz, Estela Costa, Susana de la Vega.

- 1 green bell pepper, chopped into 1-inch pieces
- 2 cups halved cherry tomatoes
- 5 ounces feta cheese, cut into ½ inch cubes
- ⅓ cup thinly sliced red onion
- ⅓ cup pitted Kalamata olives
- ⅓ cup fresh mint leaves
- ¼ teaspoon sea salt
- Freshly ground black pepper

¿Considera que esta receta es saludable? ¿Por qué?

- 2) Busque información (en Internet, revistas, consultas, Facebook, o el medio al que tengas acceso) sobre qué alimentos debemos consumir para aumentar nuestras defensas y vernos más saludables.
- 3) Redacte un pequeño informe sobre lo que encontraste. Debes tener en cuenta características del alimento (cómo es), que proteínas o vitaminas aportan, por qué son buenos para nuestra salud y cómo nos ayudan.
- 4) Elija uno de los siguientes alimentos y explica su proceso de elaboración.



- 5) Mencione normas de higiene y seguridad que debes tener en cuenta cuando elaboras alimentos.
- 6) Detalle la materia prima utilizada.
- 7) Elija dos recetas de comida saludable que quiera compartir.
- 8) Averigüe el precio de los ingredientes que se necesitan para su elaboración (puede hacer una lista de los mismos). Luego realice el cálculo del costo total.

Enrique García, Liliana Ortiz, Estela Costa, Susana de la Vega.

- 9) Si decidiera elaborar estas comidas para vender: ¿qué gastos agregaría? (por ejemplo, gas u otro medio que utilizaría para cocinar, mano de obra, etc.). ¿Cuál sería el precio final del producto elaborado?
- 10) Escriba los cálculos que realizó para resolver la situación planteada.
- 11) Elija varias recetas (no menos de diez) y arme un recetario de comidas saludables. Incluya imágenes de las mismas para hacerlo más atractivo.
- 12) Saque una foto como evidencia del estado de avance del proyecto integrador.

Profesor/a	WhatsApp
Liliana Ortiz	2644684270
Enrique García	2644721666
Estela Costa	2644697556
Susana de la Vega	

Director: José Elías González.

Enrique García, Liliana Ortiz, Estela Costa, Susana de la Vega.