



Escuela: Dr. Carmen Peñaloza de Varese_3° Grado_ Nivel Primario

GUÍA PEDAGÓGICA: N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN: GRUPO: 2

Escuela: Dra. Carmen Peñaloza de Varese

CUE: 7000159-00

Docentes: María Alicia Paredes - Lola Griselda Luna Lahoz- Rosa Solís -Daniela Giménez Gabriel Oropel –Myriam Barahona

Grado: 3°A, B y C

Ciclo: 1°

Nivel: Primario

Turno: Mañana y Tarde

Áreas Integradas: Lengua, Ciencias Sociales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física y Educación Tecnológica.

Título de la Propuesta: “Trabajo cooperativo.”

Contenidos:

Lengua: La escritura asidua de diversos textos, que puedan ser comprendidos por ellos y por otros. La noticia y sus partes.

El uso de signos de puntuación para la lectura y la escritura de textos: punto (y uso de mayúsculas después del punto).

Ciencias Sociales: Etapas que componen los circuitos productivos. Actores sociales intervinientes, tecnología que se usan y relaciones que se entrelazan.

Formación Ética y Ciudadana: Elaboración de proyectos de carácter colaborativo, comunitario y solidario orientados a resolver necesidades grupales y comunitarias.

Educación Musical: Espacios y/o ámbitos destinados a la difusión de la música.

Educación Tecnológica: Elaboración de productos, seleccionando los materiales y las técnicas más apropiadas, diferenciando insumos, operaciones y medios técnicos.

Educación Física: Circuito de fuerza.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- ❖ Escribe solos textos breves y coherentes.
- ❖ Identifica y describe las distintas etapas del proceso productivo.
- ❖ Identifica actitudes y normas que rigen la vida del ser humano.
- ❖ Elabora una melodía simple para difundir en los medios de comunicación (jingle de miel abeja obrera).
- ❖ Explora sus posibilidades e ingenio para la elaboración de su propia melodía.
- ❖ Analiza secuencia para la elaboración de productos.
- ❖ Utiliza vocabulario técnico.
- ❖ Identifica qué tipo de instructivo recurren para obtener información necesaria para saber



hacer”.

❖ Explora capacidades y recursos corporales expresivos.

Desafío: “Armar un texto corto referido al proceso productivo de la salsa de tomate”.

Actividades:

Área: Lengua

1-Lee con atención la siguiente noticia.

ENTRE RÍOS-COLÓN

Martes 24 de Septiembre de 2019

Una vuelta por el universo de la miel y las abejas

Sobre la Ruta 135, a cinco minutos del centro de la ciudad de Colón y a unos pocos kilómetros de la intersección con la Ruta Nacional 14; el emprendimiento “Apícola Romi” recibe a curiosos visitantes que se sumergen en un universo ecoturístico que tiene a la miel y a las abejas como protagonistas estrella.



Una producción amigable con las abejas

Polen, miel, jalea real, y propóleos son los productos que se generan directamente en esta apícola orgánica y que pueden adquirirse en locales comerciales de la ciudad de Colón. Otros emprendedores de la región utilizan su producción para reemplazar al azúcar en la elaboración de alfajores; también

están quienes lo incorporan para hacer cerveza artesanal y licores; barritas energéticas combinan mix de cereales con esta miel; y se pueden hallar también caramelos artesanales que toman como insumo principal este excelente producto. Exitosamente, los turistas colman los diversos horarios diarios dispuestos en la Apícola Romi para las visitas guiadas, convocados por la curiosidad que despierta el trabajo que hay detrás del producto. Bajan de la Ruta 135, toman un pequeño tramo de tierra y arriban por esta modesta y moderna construcción en la que, a la manera de un pequeño museo, detrás de paneles de vidrio, la producción apícola se encuentra a la vista para conmover los sentidos, en particular, el gusto.

2-Responde de acuerdo a lo leído.

- ¿A quién tiene por protagonista el emprendimiento “Apícola Romi”?
- ¿Qué productos generan allí?
- ¿Qué utilizan los emprendedores para reemplazar el azúcar? ¿Y qué productos elaboran con ella?
- ¿Quiénes colman los diversos horarios de la Apícola Romi? ¿Por qué?
- Marca en el texto las partes de la noticia.
- Colorea con rojo el punto y aparte, de verde los puntos seguidos, de azul punto final.



Área: Ciencias Sociales

3- Lee el siguiente texto para conocer “El circuito productivo de la miel”. Libro áreas integradas de EDIBA. Siguiendo los pasos: **“LA MIEL ES UN PRODUCTO NATURAL PRODUCIDO POR LAS ABEJAS”**.

1°-Las abejas recolectan el néctar de las flores y lo llevan a su enjambre.	2°-Los apicultores deben tomar medidas preventivas para extraer la miel de los panales de las colmenas. Se colocan un traje especial.
3°- Los apicultores, que son las personas que se dedican a la producción de miel, fabrican colmenas.	4°- La época en la que se recolecta la miel es generalmente en el verano. Los apicultores extraen los panales de cada colmena, los cepillan y los centrifugan, colocando lo que extraen en recipientes. Dicho producto luego se filtra y se lo colocan en tanques de chapa.
5°-La colmena es un cajón que preparan los apicultores. Es como una “colmena artificial”. Allí se coloca la abeja reina, que va a poner los huevos para que nazcan otras abejas, como zánganos y obreras.	6°-La miel colocada en los tanques de chapa se deja reposar entre 8 y 10 días. Pasado ese tiempo, los tanques tienen una canilla por donde pasa la miel para ser envasada.
7°-Con el paso de los días, las abejas salen de la colmena, toman el néctar y van fabricando miel, que va quedando en un panal, que es una tabla con alambre que se encuentra en el interior de la colmena.	8°-Los envases con miel luego son transportados y distribuidos en los distintos puestos de venta.

4- Busca en el diccionario el significado de las siguientes palabras: enjambre, zánganos, colmena, néctar.

5- Responde a las siguientes preguntas.

a) ¿Cuál es el trabajo de las abejas?	c) ¿Qué vestimenta utilizan los apicultores para extraer la miel de las colmenas?
b) ¿Cómo se les llama a las personas que fabrican colmenas?	d) ¿Cuál es el trabajo de los apicultores?

6- Lee el texto del circuito productivo de la salsa de tomate.

EL LARGO CAMINO DEL TOMATE

PARA LLEGAR A SER UNA RICA SALSA

Este recorrido comienza en el campo. Primero se cultiva la tierra y se realiza el **plantado** de las semillas de tomate. En esta etapa es importante un suelo rico en **nutrientes**, cantidad de agua y **temperatura** adecuadas para que los tomates puedan desarrollarse.

Una vez que los tomates estén maduros, se realiza la **cosecha**. Se recolectan a mano y con mucho cuidado. Luego, se hace el **traslado** en camiones a las fábricas. Allí se realizan procesos, como el lavado, la **selección** y la **trituration** de los tomates. Así, se obtiene la pulpa de tomate, a la que se le agregan conservantes. Finalmente, se procede al **envasado** y **pasteurización**.

Los tomates ya se transformaron en una salsa lista para la **distribución** y la venta en los distintos comercios.



a) Con la información del texto anterior, escribe el nombre de cada una de las etapas del circuito productivo de la salsa de tomate.





¡¡¡Nos ponemos en marcha para realizar el desafío!!!!

Elabora un breve texto contando con tus palabras el proceso productivo de la salsa tomate (teniendo en cuenta lo aplicado en la guía).

Área: Formación Ética y Ciudadana

7-Observa el Video “La Abeja Maya”: <https://www.youtube.com/watch?v=uzn0XLGJrkQ>

8-Ahora responde a las siguientes preguntas:

- a. ¿Quién es la Abeja Maya? ¿Dónde vive?
- b. ¿Qué otros animales colaboran con la Abeja Maya?
- c. ¿Cómo es el Juez Bona Será? ¿Y qué dictaminó?
- d. ¿Qué le pasó a la señorita Casandra?
- e. ¿Qué querían las avispas?
- f. Maya ¿Respetaba las reglas establecidas en el prado?
- g. ¿Qué decisión toma la reina?
- h. ¿Qué reflexión te dejó este video?

Área: Educación Musical

9- Presta atención en el siguiente enlace

https://www.youtube.com/watch?v=HaocqkiKR8M&ab_channel=DelfinaFlores

10- Responde las siguientes

- *¿Cuál es el lugar donde las abejas fabrican y depositan la miel y la cera?
- *¿De dónde extraen el polen y el néctar las abejas?
- *¿Cómo se llama el elemento que se utiliza para espantar a las abejas?
- *¿Cómo se llama la protección que utilizan
- *¿Cómo se le llama a la persona que cuida abejas para obtener sus beneficios?

11-En el siguiente video hay una receta de galletas con miel, redacta un instructivo paso a paso con tus propias palabras:

https://www.youtube.com/watch?v=b_o7bqjpNPg&feature=emb_logo&ab_channel=guiainfantil

12- Lee la siguiente definición:

Un Jingle es un mensaje publicitario musicalizado. Debe ser pegadiza, que rime, simples y cortas para que los clientes lo memoricen.



Te dejo un Jingles a modo de ejemplo: “Como le gustan las chocolinas, a ella le encantan las chocolinas” “sapitoo...sapito!!!” “marolio le da sabor a tu vida, marolio está desde el comienzo del día” “choco-choco. Chocolinas” ¿Reconoces alguna?

13- A continuación te ofreceré un artículo, pero necesita su Jingle para ofrecerlo al público... ¡¡**Ahora entra tu ingenio y creatividad en juego!!** Elabora un Jingle para una empresa de producción de miel “Miel Abeja Obrera”. Grábate en un audio y envíaselo a la seño.

Área: Educación Física

14-Realiza el siguiente ejercicio.

Así como la abeja tiene un circuito para buscar el néctar y hacer miel, nosotros haremos un circuito de fuerza, como si fuéramos una abejita.

1-Realiza tres cruces para ubicar tres estaciones en el patio de tu casa.

2-Realiza el siguiente ejercicio como si la abeja tomara el néctar de la flor, colócate parado, piernas separadas, brazos extendidos adelante a la altura de los hombros. Ahora saca una pierna y flexiona la pierna adelantada. Ahora realiza el ejercicio con la otra pierna como si tuvieras una flor adelante. Realiza 10 repeticiones con cada pierna.

3-Ahora la abejita vuela hacia la próxima estación como si llevara el néctar al panal. Correrás hasta la próxima estación. Colócate parado con piernas juntas y los brazos pegados al costado del cuerpo, abre y cierra simultáneamente brazos y piernas dando pequeños saltos en el lugar. Realiza 10 repeticiones.

4-Corre hacia la última estación coloca un toallón en el piso y colócate en cuadrúpeda apoya manos y rodillas en el toallón, ahora flexión los brazos llevando el mentón hacia el suelo, realiza diez (10) repeticiones. De esta manera sentimos como la abejita deposita el néctar en el panal. Así de esta manera imaginamos como si fuéramos esa abejita que hace el circuito sacando el néctar de la flor vuela en dirección al panal para producir la rica miel.

Directora: Sandra Carbajal

Vicedirectora: Irma Fernández