GUIA 23 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: Juan Huarpe E.M.E.R

CUE: 700048900

Docentes: Silvia Camozzi, Maira Fernandez, Duilio Montión, Emilio Santander

Grado: 3ro

Turno: Tarde

<u>Áreas Curriculares:</u> Lengua, Ciencias Naturales, Matemática, Artes Visuales, Educación Musical, Educación Física,

<u>Título:</u> "Las tradiciones hacen a nuestra identidad"

<u>Contenidos:</u> <u>Lengua:</u> Comprensión de textos instruccionales: la receta. Escritura. Clases de palabras.

Matemática: Numeración. Operaciones.

Ciencias Naturales: El cuerpo humano. Higiene de los alimentos.

Educación Física: El cuerpo y sus posibilidades de movimiento.

Educación Musical: Patrimonio cultural, local o nacional.

Artes Visuales: Forma y color.

<u>Indicadores de evaluación para la nivelación:</u>

<u>Lengua:</u> Elabora una receta respetando sus partes y escritura. Diferencia clases de palabras.

<u>Matemática:</u> Resuelve problemas aplicando las 4 operaciones.

<u>Ciencias Naturales:</u> Establece pautas de higiene de sí mismo y de los alimentos. Reconoce el proceso de la digestión.

<u>Artes Visuales:</u> Produce formas bi-tridimensionales reconociendo posibilidades y limitaciones en técnicas y procedimientos.

Educación Musical: Identifica los sonidos del entorno.

Educación Física: Reconoce las diferentes partes de su cuerpo en actividad.

Desafío: Armar un recetario con comidas tradicionales.

Actividades

-Lee el siguiente texto instructivo, di que clase de texto es y señala sus partes.										
-Recuerda	у	completa:	Un	texto	instruccional	0	instructivo	tiene	como	finalidad
darpara realizar, armar o preparar algo.										
-La de cocina es un instructivo para llevar a cabo una										

Tomaticán

Ingredientes:

- 1 kg de tomates
- -1 cebolla
- -3 huevos
- -sal y pimienta a gusto
- -1 cucharadita de azúcar
- -pan para acompañar

Preparación:

- -Poner un poco de aceite en el sartén y rehogar la cebolla bien cortada
- -Colocar los tomates en cortados cubos.
- -Agregar sal y pimienta a gusto.
- -Una vez cocidos los tomates y la cebolla poner los 3 huevos y revolver.
- -Colocar el azúcar para evitar la acides del tomate.
- ¡Listo a comer acompañado con pan si quieres!
- -Colorea en la receta con verde los verbos(acciones), con azul los sustantivos (nombres de cosas, personas, etc.) y con rojo los adjetivos(¿Cómo son o cómo se sienten?).
 - -. Pregunta en casa recetas tradicionales que preparan y escríbelas en hojas aparte así armas tu recetario de comidas tradicionales. (Los verbos deben terminar en ar, er, ir: por ejemplo: agregar, batir, moler). Usa de modelo la receta del "Tomatican".
 - *Copia en el cuaderno dos recetas tradicionales de tu recetario. Lee una de ellas en voz alta.
 - -Comparte tu recetario en familia y en el grupo de whatsapp.

DOCENTE: Silvia Camozzi

- -Siguiendo el tema "comidas tradicionales", debes saber que mantener la higiene de tus manos, de los elementos y de los alimentos es fundamental estar limpios es decir libre de suciedad .Di, ¿por qué es importante?. Explica cómo higienizas tus manos y todo lo demás.
- -Al ingerir los alimentos para nutrirte ¿Qué sistema del cuerpo participa?(Recuerda: sistema respiratorio, digestivo circulatorio, urinario) Explícalo con tus palabras.
- -Piensa y resuelve estos problemitas:
- *Mamá debe preparar "Tomaticán" para 9 personas y si la receta anterior rinde para 3 solamente. ¿Cuántos ingredientes más deberá comprar para que pueda darle a los 9 comensales?
- *Si al servir la mesa hay 18 rodajas de pan y quiere repartirlas entre ellos. ¿Cuántas deberá darle a cada uno?.
- *Si de sorpresa llegan 4 invitados más pero se van dos .¿Cuántos invitados quedaron?
- *A cada número que encontraste súmale U. decena de mil y descomponlo.
- *Escucha la canción "Todos sobre el asado" (la canción se enviara al grupo).
- * Escribe que tipos de sonidos encontramos en el entorno al hacer un asado si estamos en el campo o en la ciudad.
- *Observa la imagen "Voy a cuidar mi cuerpo" Luego en tu hoja has un paso a paso de lo que realizas tú para cuidarte. ¿Qué deporte te gusta? ¿Qué frutas y alimentos saludables comes? ¿A qué te gusta jugar? ¿Cómo es el lavado de manos que debes realizar? Por último, vas a dibujar cada uno de tus hábitos. Pinta.

Voy a cuidar mi cuerpo



- * Desplazamientos: Realiza distintos desplazamientos, de los practicados en las guías anteriores. (Trote, galope de frente, galope lateral, trote hacia atrás).
- * Saltos: Saltar con un pie, luego con el otro, con los dos pies juntos.
- *Saltar abriendo las piernas y llevando los brazos arriba (angelitos).



- * <u>Giros:</u> De pie, girar a la derecha, luego a la izquierda, de pie, saltar y en el aire girar.
- * <u>Flexiones y extensiones:</u> Flexión de brazos, apoyando las rodillas en el piso, 5 repeticiones.



*Flexión de piernas, 5 repeticiones (sentadillas).



- * Realiza un afiche dónde te dibujes haciendo el ejercicio que más te gustó y señala las partes del cuerpo (miembros y articulaciones).
- *Escribe en el afiche una oración referida a la educación física. Por ejemplo ¿Por qué te gusta?
- *Reflexiona y conversa con la familia: ¿Habrá existido siempre la actividad física?¿Por qué se le da tanta importancia ahora?

DOCENTE A/C DE DIRECCIÓN:PROF.SILVIA CAMOZZI