

**ESCUELA DE EDUCACIÓN PRIMARIA BENITO LINCH**  
**SEGUNDO GRADO - RETROALIMENTACIÓN ESPECIALIDADES**  
**GUÍA N° 24 -Grupo 1**



**GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN -Grupo 1**

Escuela de Educación Primaria Benito Lynch. CUE 7000-536-00

Docentes de especialidades: Carina Calivar; Yesica Oviedo;

Roberto Romero; Juana Flores

Grado: Segundo - Ciclo: Primer Ciclo - Nivel: Primario - Turno: Jornada Completa.

**Título de la propuesta: “RECICLADO NATURAL CON UNA ELÁSTICA AMIGUITA”**

| ÁREAS                                       | CONTENIDOS<br>PRIORIZADOS.  | INDICADORES PARA LA<br>NIVELACIÓN.   |
|---|---|--|
| <b>Educación<br/>Agropecuaria.</b>          | <p><b>Huerta y granja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alimentación sustancias aptas y no aptas para la lombriz.</li> <li>➤ Extracción del producto y su implementación.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aplica sustancias aptas en la alimentación de la lombriz.</li> <li>➤ Reconoce la producción del producto obtenido y su aprovechamiento en huertas orgánicas.</li> </ul>   |
|   | <p><b>Industria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilización, higiene y mantenimiento de las herramientas de trabajo.</li> <li>➤ Frutas y verduras.</li> <li>➤ Noción y consumo en fresco.</li> </ul>                                       |  |
| <b>Educación<br/>Artística<br/>Plástica</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Imagen bi y tridimensional, color-mezcla, figura - fondo, texturas.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diferencia figuras bi y tridimensional.</li> <li>➤ Aplica texturas y colores estableciendo en la composición figura y fondo.</li> </ul>   |
| <b>Educación<br/>Tecnológica.</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reconocimiento de materias primas y alimentos elaborados.</li> <li>➤ Diferenciación de las etapas en los procesos de elaboración.</li> <li>➤ Uso de medios técnicos y aplicación de técnicas adecuadas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diferencia y relaciona materias primas y productos que se obtienen.</li> <li>➤ Organiza las etapas de los procesos de elaboración.</li> <li>➤ Selecciona los medios técnicos y técnicas apropiadas de acuerdo al insumo.</li> </ul> |

❖ **Desafío educativo: Crear un álbum de los conocimientos, involucrando los saberes de las áreas especiales involucradas en la propuesta pedagógica de la guía 24.**

**DESARROLLO DE ACTIVIDADES:**



**UNA ELÁSTICA AMIGUITA QUE TRABAJA SIN CESAR PARA UN FERTILIZANTE NATURAL BRINDAR.**

**Las plantitas de la huerta y el jardín de Don Mario necesitan una dosis de nutrientes porque parecen enfermitas.**

**¿Cómo podemos ayudarlo, sin químicos que dañen el ambiente y aprovechando los residuos orgánicos?**

**¡¡¡No es una tarea fácil, tenemos que aprender!!!**

Te invitamos a ver el siguiente video de la vida de nuestra amiguita y la correcta elaboración del compost <https://www.youtube.com/watch?v=Rv9oV5dJwQ0>

► **Miércoles 18 de noviembre.**

**ÁREA: EDUCACIÓN AGROPECUARIA- AGRICULTURA Y GRANJA.**

► Marito tiene varios residuos para alimentar sus lombrices, le puedes indicar que es apto, unir con una flecha.

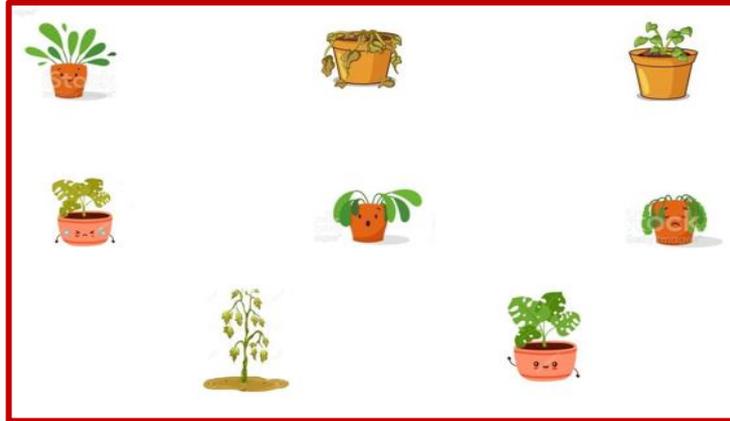


► En la huerta de Juan, donde tiene sus plantas y hortalizas, incorporó humus de lombriz a algunas de sus plantas.

○ ¿Te animas a identificar cuáles de ellas les incorporó el humus de lombriz?

Encerramos con un círculo verde las que tienen humus y en amarillo las que no.

**ESCUELA DE EDUCACIÓN PRIMARIA BENITO LINCH  
SEGUNDO GRADO - RETROALIMENTACIÓN ESPECIALIDADES  
GUÍA Nº 24 -Grupo 1**



**ÁREA: EDUCACIÓN AGROPECUARIA- INDUSTRIA.**



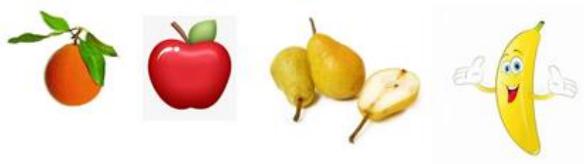
**TRABAJAN Y TRABAJAN SIN CESAR PARA LOS MEJORES PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA BRINDAR Y CON ELLOS DELICIOSAS RECETAS REALIZAR.**

**1-COMPLETAR EL CUADRO DONDE CORRESPONDA.**

| HIGIENE PERSONAL | HIGIENE DE UTENSILIOS |
|------------------|-----------------------|
|                  |                       |

|                        |  |                        |
|------------------------|--|------------------------|
| Lavase las manos       | Lavar con detergente                   | Secar con papel        |
| Utilizar agua potable  | Alcohol en gel                         | Toallas limpias        |
| Bañarse todos los días | Lavar los ingredientes antes de ocupar | Lavar nuestros dientes |

**2-Completar a través de imágenes la receta expresada con frutos de la época  
Ingredientes:**



ESCUELA DE EDUCACIÓN PRIMARIA BENITO LINCH  
SEGUNDO GRADO - RETROALIMENTACIÓN ESPECIALIDADES  
GUÍA N° 24 -Grupo 1

**Preparación:**

Lavar bien las \_\_\_\_\_ con \_\_\_\_\_, luego pelar y cortar con

\_\_\_\_\_ todas frutas del mismo tamaño, en un \_\_\_\_\_ colocar todas las

\_\_\_\_\_ y colocar \_\_\_\_\_ Y un poquito de \_\_\_\_\_ revolver bien

con \_\_\_\_\_, colocarlo en la \_\_\_\_\_ y disfrutar en \_\_\_\_\_.

**ÁREA: EDUCACIÓN TECNOLÓGICA**

**NUESTRA ELÁSTICA AMIGA ES MUY GLOTONA Y CON LA FÉRTIL TIERRA QUE PRODUCE NOS BRINDA FRUTAS Y HORTALIZAS ORGÁNICAS, SUPER SALUDABLES Y CON EL MÁS DELICIOSO SABOR.**



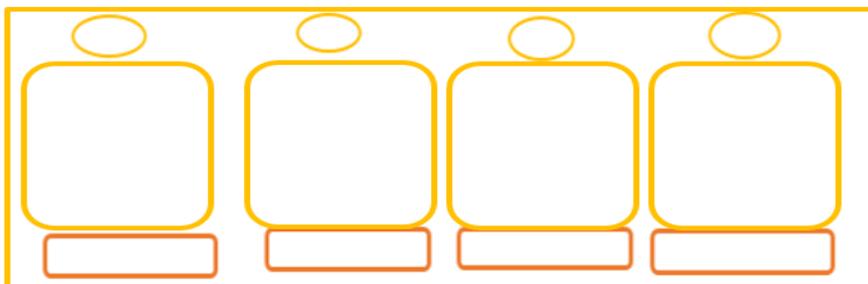
► UNE LAS MATERIAS PRIMAS ORGÁNICAS QUE COSECHARON LOS NIETOS DE DON JUAN DE LA HUETA Y QUINTA FAMILIAR CON LOS PRODUCTOS ELABORADOS QUE DE ELLAS SE OBTIENEN.



**ESCUELA DE EDUCACIÓN PRIMARIA BENITO LINCH**  
**SEGUNDO GRADO - RETROALIMENTACIÓN ESPECIALIDADES**  
**GUÍA Nº 24 -Grupo 1**

► ELABORA UN JUGO NATURAL DE CITRUS DE LOS QUE SE COSECHAN EN ASTICA, PUEDES COMBINARLO CON VERDURAS COMO ZANAHORIA, BETERABA U OTRAS FRUTAS.

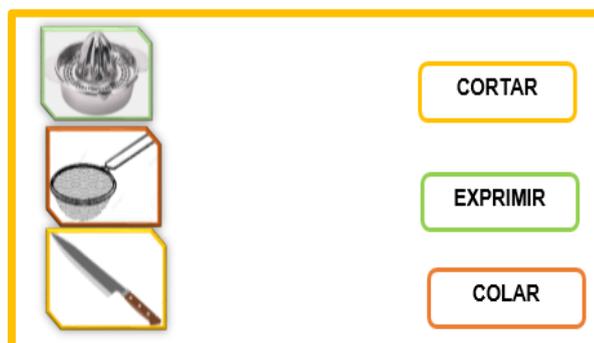
► COMPLETAR CON LAS ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN (PASO A PASO).



► COLOCA LA TÉCNICA (ACCIÓN) QUE CORRESPONDE A CADA PASO.

**CORTAR-EXPRIMIR-COLAR-ENDULZAR**

► SEÑALA Y NOMBRA LAS PARTES DE CADA MEDIO TÉCNICO, LUEGO UNE CADA UNO DE ELLOS CON LA TÉCNICA QUE PERMITE APLICAR SOBRE EL INSUMO (NARANJA).



**ÁREA: EDUCACIÓN ARTÍSTICA- PLÁSTICA.**

► Realizar un álbum donde despliegues a través de imágenes lo aprendido en las áreas Educación Agropecuarias y Tecnología.

► Para la construcción del álbum necesitarás: cartón blando para las tapa, hojas rayadas lisas o de colores, lápices de colores, témperas, papeles de colores de revista, glase o afiche, lanas, recortes de tela, etc. El tamaño aproximado será de 30cm x 20 cm.

► Decora las tapas y coloca un título a tu álbum, ej. **“Álbum de mis conocimientos.”**

► Escribe y dibuja todo lo aprendido sobre plantas ornamentales y frutales en las áreas antes mencionadas en las hojas que seleccionastes, debes tener en cuenta que puedes utilizar diferentes técnicas en la bidimensión y tridimensión, ej. masa de sal, hojas, flores, corteza de árbol, imágenes de revistas, dibujos.

**ESCUELA DE EDUCACIÓN PRIMARIA BENITO LINCH**  
**SEGUNDO GRADO - RETROALIMENTACIÓN ESPECIALIDADES**  
**GUÍA N° 24 -Grupo 1**

► Pega en el costado izquierdo todas las hojas y finalmente únelas a las tapas, también puedes perforarlas.

**¡RECUERDA TRABAJAR CON ALEGRÍA Y ENTUSIASMO. QUE OBTENGAS UN HERMOSO ÁLBUM!**



**PROPUESTA PARA LA RETROALIMENTACIÓN.**

► Recuerda que esta propuesta, nos permite: la mejora de los aprendizajes, reflexionar, tomar conciencia sobre los propios avances y reflexionar sobre las necesidades de revisión.

► **¿Cómo lo haremos?**

a) Revisaremos el desafío propuesto por las docentes de las áreas de especialidades Educación Agropecuaria (Huerta y granja e Industria), Educación Artística (Plástica) y Educación Tecnológica.

b) Las actividades de retroalimentación o devolución, se realizarán a través de llamadas telefónicas y video-llamadas aplicando el protocolo:

**S – Seguir haciendo.**

**E – Empezar a hacer.**

**R – Revisar para mejorar.**

Reflexionaremos sobre lo siguiente:

- ¿Logré realizar las actividades?
- ¿Qué dificultades tuve?
- ¿Me gustó compartir las evidencias?
- ¿Qué me gustó más?
- ¿Qué aprendí?



**Directora: Elsa Tejada.**