

GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO N°1

Escuela Pedro Valenzuela

CUE: 700036200



Docente: Daniela Olivera

Grado: Segundo tramo UP

Turno: Jornada Completa

Áreas Curriculares: Áreas Integradas

Título: “Alimentarse Bien”

Contenido

Área Matemática: Resolución de problemas de suma y resta. Valor posicional en el contexto del dinero. Regularidades de la serie numérica. Lectura y escritura de números.

Área Ciencias Naturales: Alimentación saludable. Características de animales de ambiente acuático y ambiente aeroterrestre.

Área Educación Física: Ejercitar el repertorio de esquemas motoras básicas.

Área Tecnología: Reconocimiento y exploración de diversas maneras de transformar materiales, especialmente extraídos de la naturaleza o materiales con algún nivel de elaboración a través de operaciones: separar, batir, exprimir, moler o prensar, entre otros, a partir de: harinas a partir de granos, aceite a partir de granos de carozos, aserrín a partir de madera, jugos a partir de frutos, filtrados de partículas en suspensión entre otros.

Área Agropecuaria: Frutas y hortalizas.

Indicadores de evaluación para la nivelación

Matemática: Lee y escribe números naturales de hasta tres cifras. Resuelve situaciones problemáticas de suma y resta. Identifica el valor posicional de las cifras.

Ciencias Naturales: Identifica los alimentos para un desarrollo sano. Clasifica los animales según sus características del medio ambiente al que pertenecen.

Educación Física: Aplica sus conocimientos básicos de hábitos saludables en las actividades.

Tecnología: Describe los pasos del proceso tecnológico diferenciando insumos, operaciones y medios técnicos.

Docente: Daniela Olivera

Profesores: Beatriz Bueno, Cristian Páez, Eliana Domínguez, Gerardo Ochoa, Gabriela Arias, Marisa Casares.

Agropecuaria: Distingue frutas de hortalizas. Reconoce para que se utiliza cada una en la preparación de alimentos.

Desafío: Armar un catálogo que promocioe la alimentación saludable.

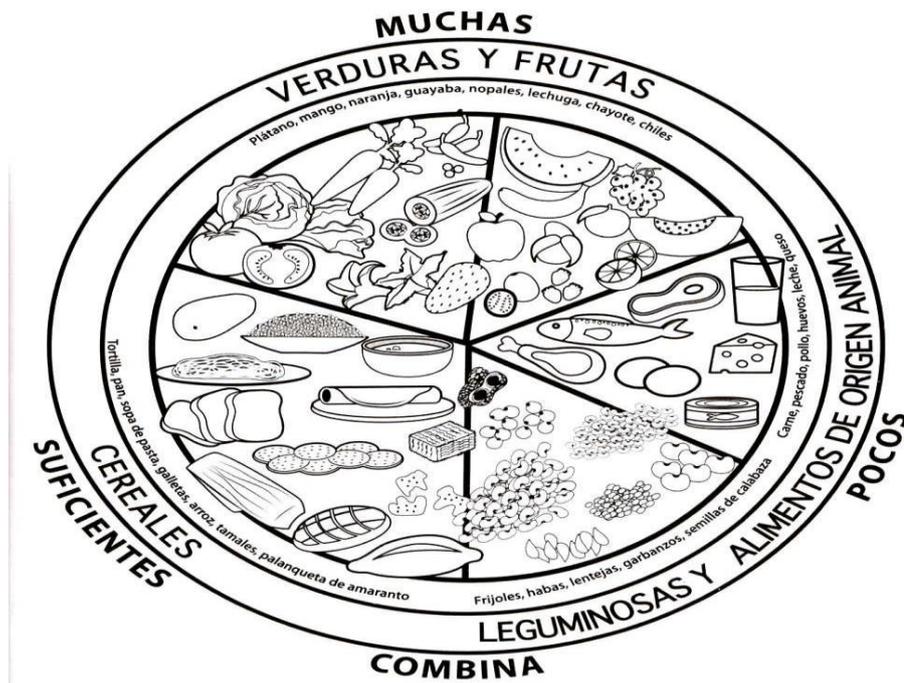
ACTIVIDADES: Para poder realizar este desafío recordaremos que un catálogo es una revista que tiene diferentes dibujos en los cuales podemos buscar información y la vamos a hacer nosotros con todo lo que aprendimos durante el año sobre los alimentos saludables. Para ello mientras vas realizando las diferentes actividades vamos construyendo paso a paso nuestro catalogo de alimentación saludable. Al finalizar deberás envía fotos a la seño.

Área: Ciencias Naturales **Actividad N°1 ALIMENTARSE BIEN**

Leer con ayuda de algún familiar el texto “UN BUEN CAMBIO PARA RENATA” (anexo2)

Después de leer

Renata dice que hay tres grupos de alimentos pintar con color verde el primer grupo de futas y verduras, con color rojo el grupo de las leguminosas y los alimentos de origen animal y con anaranjado el grupo de los cereales y tubérculos.



En anexo 2: Recortar y pegar en una hoja verde los alimentos que pertenecen al grupo uno (frutas, verduras) y en una hoja color anaranjado al grupo tres (cereales).

Área: Matemática Actividad N° 2 ¿CUÁNTO VALE?

Renata y sus papás fueron al mercado en busca de alimentos.



La plata que llevaban era la siguiente:



Responder

¿Cuánto dinero tienen en total? _____

Si tuvieron que pagar \$ 430 en lo que compraron. ¿Cuántos billetes de \$100, cuantos de \$10 habrán usado?

Renata también llevo dinero para comprar.



Si gastó \$210. ¿Le falta o le sobra dinero con los billetes que tiene? ¿Cuánto?

Área: Ciencias Naturales Actividad N° 3 ALIMENTOS DE TODO TIPO

Escribir el nombre de cada grupo según corresponda.



Docente: Daniela Olivera

Profesores: Beatriz Bueno, Cristian Páez, Eliana Domínguez, Gerardo Ochoa, Gabriela Arias, Marisa Casares.

Rodear con verde los alimentos que son saludables y debemos consumir más, y con rojo los que son menos saludables y debemos consumir menos.

Área: Educación Física Juego Saludable.

1. Invitar a tus familiares a jugar.
2. Forrar una caja y en 4 caras escribe hábitos saludables, y en las otras 2 caras hábitos no saludables.
3. Hacer una línea de salida y a 5 metros una línea de llegada.
4. El juego consiste tirar el cubo hacia arriba, cuando cae si te sale habito saludable avanzas con 3 saltos pies juntos hacia adelante. Si sale habito no saludable retrocede con un salto hacia atrás.
5. Gana el participante que llega primero a la línea de llegada.

Área: Matemática Actividad N° 4 CASTILLO ALIMENTARIO

Completar el castillo con los números que faltan.

100	101	102	103	104	105	106	107	108	109
110									
120									
130									
140									
150									
160									
170									
180									
190									

Escribir los números que le tocaron a la botella de leche y al tomate.

Escribir el número que le toco a la carne.

Escribir en letras el número que le toco a la naranja.

Ordenar los números de menor a mayor.

193 – 168 – 153 – 115

Área: Tecnología Fruta saludable

Para nuestro catálogo

- 1- Dibujar en una hoja aparte los pasos para realizar jugo de naranja y comentar porque es bueno consumir jugos naturales.

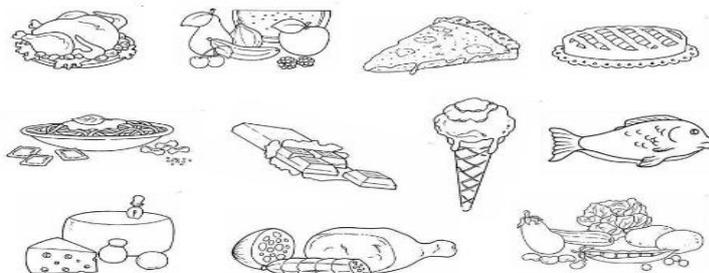
1° paso	2° paso
3° paso	4° paso

- 2- Escribir el nombre de las herramientas que utilizaste para realizar la elaboración del jugo.

- 3- Pensar y responder ¿cuál es la materia prima para la elaboración del jugo?

Área: Ciencias Naturales Actividad N° 5 **¿ACUÁTICO O TERRESTRE?**

Redondear con color rojo los alimentos de origen animal.



Docente: Daniela Olivera

Profesores: Beatriz Bueno, Cristian Páez, Eliana Domínguez, Gerardo Ochoa, Gabriela Arias, Marisa Casares.

Los alimentos que marcaste ¿A qué animales pertenecen?

Colocar en el cuadro a qué ambiente pertenecen esos animales.

Ambiente Acuático	Ambiente Aeroterrestre

En anexo 2: Recortar y pegar en una hoja roja los alimentos que pertenecen al segundo grupo (alimentos de origen animal).

Área: Matemática

Resolver las siguientes situaciones problemáticas.

En el frutero hay 12 naranjas, 10 manzanas y 11 bananas. ¿Cuántas frutas hay en total?

Mi mamá tenía en la olla 11 albóndigas y me sirvió 3. ¿Cuántas le quedaron en la olla?

Área: Agropecuaria **“Estamos invitados a comer.”**

Para nuestro catálogo realizar en hojas apartes lo siguiente:

- 1- Identificar mediante el dibujo y la escritura cual es la parte comestible de las distintas frutas y hortalizas que conoces.
- 2- Elaborar un listado de comidas saludables y no saludables.
- 3- Anotar que alimentos saludables podrías comer entre comidas principales.

¡LLEGAMOS AL FINAL! AHORA YA PODEMOS ARMAR NUESTRO CATÁLOGO SALUDABLE

Directora: Lic. Betina Lucia Guillen.

Docente: Daniela Olivera

Profesores: Beatriz Bueno, Cristian Páez, Eliana Domínguez, Gerardo Ochoa, Gabriela Arias, Marisa Casares.