

GUÍA PEDAGÓGICA N° 19 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: Dr. Alfredo Calcagno **CUE** 700016800

Docentes: Jorge Pérez y María Tapia

Grados: 3º **Turno:** Prolongación horaria

Área Curricular: Educación Agropecuaria: Agricultura y granja, e Industrialización

Título de la propuesta: Paso a paso con nuestras manos vamos produciendo, transformando.

Contenidos: La huerta Orgánica. Herramientas y utensilios. Normas de higiene y seguridad. Frutas y hortalizas. Métodos de conservación. Recetas sencillas

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Identifica los pasos para realizar una huerta orgánica
- Reconoce herramientas y utensilios
- Aplica las normas de higiene y seguridad en los procesos de producción primaria y secundaria.
- Diferencia frutas y hortalizas
- Describe e identifica métodos de conservación
- Escribe una receta sencilla

Actividades:

1- Indagación:

- En el cuento *“Los Socios Sembradores”*, el quirquincho ¿qué actividades habrá realizado para hacer la siembra?
- Anoto los distintos pasos que hizo para realizar la siembra.
- En la huerta que hiciste en casa, ¿Qué otros pasos tuviste en cuenta? Nómbralos Imaginemos...
- ¿Qué herramientas usó el quirquincho para sembrar?
- Para elaborar y comer los alimentos que obtuvo de la cosecha, ¿Qué utensilios habrá utilizado?
- Para realizar el acuerdo de cómo se repartirían la cosecha el zorro y el quirquincho, debían cumplir normas.

“Nosotros también al realizar un trabajo ya sea en el terreno, en la cocina, o en el aula debemos aplicar normas de higiene y seguridad”.

- Escribe normas de higiene y seguridad al sembrar y elaborar un alimento.

2- Piensa en nuestra escuela:

Docentes Jorge Perez; Maria Tapia

Escuela Dr. Alfredo Calcagno_Tercer Grado_Agricultura y Granja

- ¿Qué verduras cultivamos en la huerta?
- ¿Qué árboles frutales tenemos en la escuela?
- ¿Qué se puede elaborar con verduras y con frutas?
- Te animas a escribir una receta sencilla con verduras o frutas
- Todo lo que cosechamos en la huerta, y los frutos que obtenemos de la escuela podemos transformarlos con distintos métodos para conservarlos y consumirlos a largo plazo.
- Qué podemos elaborar con:

Membrillo	
Tomate	
Pera	
Manzana	

Director: Raúl Zeballos