

Guía Pedagógica N°20 de Retroalimentación. GRUPO 2

Educación Popular

CUE: 7000260-00

Docente: Mario Gustavo Rodriguez

Grado: 3°

Turno: Jornada completa.

Áreas Curriculares: -Lengua -Matemática- Ciencias Sociales-Ciencias Naturales- Ética.

Título: “De la vaca a tu mesa”

Contenidos:

LENGUA: Participación en conversaciones formales con objetivos determinados(audios). La escucha comprensiva de videos, tutoriales, audios, textos leídos o expresados en forma oral por adultos asiduamente: narraciones (textos instructivos) La lectura autónoma de palabras, de oraciones que conforman textos instructivos. Reconocimiento de clases de palabras. Producción de un texto instructivo. Uso de punto coma y la mayúscula después del punto.

MATEMÁTICA: Situaciones problemáticas (elaboración de preguntas o enunciados de problemas). Numeración, composición y escritura de números. Registro y organización de datos en listas y tablas a partir de distintas informaciones. Diferenciación de figuras y cuerpos geométricos.

CIENCIAS NATURALES: Interrelaciones de los seres vivos entre sí y con el ambiente, relaciones alimentarias. En relación con el cuidado del cuerpo: el consumo de leche. Establecimiento de relaciones entre estructuras utilizadas en la alimentación humana como un ejemplo más para la prevención de enfermedades.

CIENCIAS SOCIALES: Las relaciones entre los espacios urbanos y rurales, cercanos y lejanos a través del análisis de las distintas etapas de los circuitos productivos, en los que los actores sociales intervienen.

FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA: Concientizar sobre la importancia de consumir lácteos por la cantidad de calcio que contienen.

Indicadores:

Participa en conversaciones orales a través de audios. Reconoce clases de palabras. Produce y lee un texto instructivo usando punto, comas y mayúscula cuando corresponda. Distingue alimentos saludables y la importancia del consumo de leche para nuestra salud. Identifica las distintas etapas de los circuitos productivos. Distingue las características de la vaca y los derivados de la leche. Resuelve situaciones problemáticas y elabora enunciados que resuelven otros. Escribe y forma números de cuatro cifras. Reconoce figuras y cuerpos geométricos con sus nombres. Identifica hábitos de higiene durante la elaboración de comidas.

Desafío: Diseñar un recetario de cocina, con recetas de alimentos saludables preparados con leche y promocionar su importancia para nuestra salud.

ACTIVIDADES:

FECHA: Del 9 al 11 de noviembre.

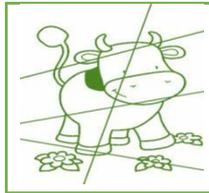
¡A cantar y a disfrutar! a través de esta canción observamos los pasos que sigue la leche para llegar a tu mesa. <https://www.youtube.com/watch?v=4fqDXIt5iTI>

1. Observa el video: "Conocemos a las vacas lecheras".

Interactuamos con preguntas y respuestas, con la persona que nos acompañe.

<https://www.youtube.com/watch?v=FW6TizbP9WU>

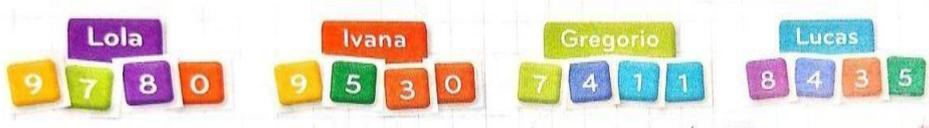
2. Arma un rompecabezas y produce un texto breve con lo que aprendiste.



3. Resuelve y redacta la respuesta. Dime qué operación realizaste y por qué lo pensaste así.

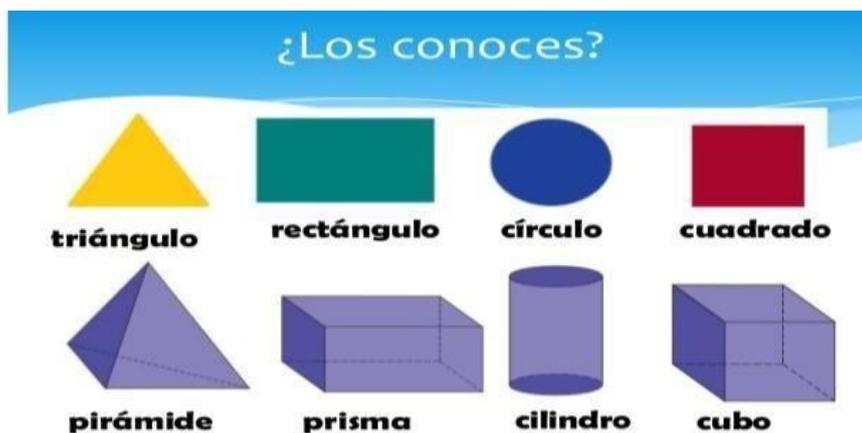
En una granja hay un total de 650 animales, entre vacas, conejos y gallinas. Hay 124 conejos y 318 vacas. ¿Cuántas gallinas hay en la granja?

4. Un grupo de chicos encontró un libro que tenía unas tarjetas para armar números. Cada uno eligió cuatro tarjetas con números del 0 al 9 y armó un número sin que los demás vean cuál es. El que forma el número mayor ganará.

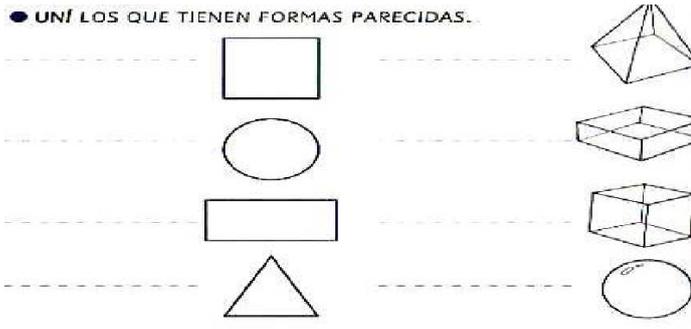


- Con las tarjetas de Lola ¿cuál es el menor número que puedes formar?.....
- ¿Es cierto que Ivana y Gregorio armaron el mayor número posible?
- ¿Quién ganó?.....

5. Observa con atención. Rodea con rojo las figuras y con verde los cuerpos.



● **UNÍ LOS QUE TIENEN FORMAS PARECIDAS.**



- Dime de las cosas que tienes en casa ¿qué se parece a un cilindro, a una esfera o un cubo?
- Comienzo a trabajar para resolver el desafío...

-Elige una figura geométrica y con ella diseña las tapas de tu recetario (usa el material que prefieras). No olvides colarle un título e imagen.

6. Lee el cuento: "El niño curioso". Envío un audio de la lectura.

<p>ÉRASE UNA VEZ UN NIÑO MUY CURIOSO QUE UN DÍA LE PREGUNTÓ A SU MAMÁ: ¿DE DÓNDE SALE LA <u>LECHE</u> ¿QUE ME TOMO AL DESAYUNAR?, LA MAMÁ SE QUEDÓ SORPRENDIDA Y <u>PENSÓ</u> A TODA PRISA COMO SE LO PODÍA EXPLICAR:</p> <p>EL GRANJERO A LA VACA DEBE ORDEÑAR, DESPUÉS LA LECHE ES TRANSPORTADA HASTA <u>GRANDES</u> TANQUES DONDE SE DEBE ENFRIAR. A CONTINUACIÓN, GRACIAS A DIFERENTES PROCESOS LA LECHE SE PUEDE TRANSFORMAR EN VARIOS ALIMENTOS QUE EN CASA VAMOS A TOMAR. LECHE, MANTECA, YOGURT, QUESO, TODO PROVIENE DE LA VACA. ¿TE HA QUEDADO</p>	<p>CLARO NIÑO CURIOSO? O ¿PREFIERES QUE LO REPITAMOS OTRA VEZ TODO?</p> <p>EL NIÑO BOQUIABIERTO SE QUEDÓ POR TODO LO QUE HABÍA APRENDIDO DEBIDO A LA EXPLICACIÓN, AHORA SABE QUE LA MANTECA DE LAS TOSTADAS QUE DESAYUNA PROVIENE DE UN ANIMAL MUY SINGULAR.</p> <p>EL NIÑO CURIOSO CONTENTO Y CONFORME ESTÁ PORQUE EL PROCESO DE LA LECHE HASTA LA MESA SE LO HA CONTADO SU MAMÁ. COLORÍN COLORADO ESTE CUENTO SE HA ACABADO Y CON GANAS DE UN VASO DE LECHE ME HE QUEDADO.</p>
--	--

Comenta a tu familia lo que aprendiste de este cuento.

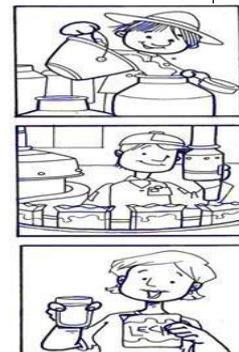
-Explica con tus palabras de qué trata el texto. No te olvides de colocar mayúscula, coma y punto.



-Observa en el texto las palabras subrayadas, piensa y colócalas según corresponda.

SUSTANTIVOS	ADJETIVOS	VERBOS

6. Enumera los pasos del circuito productivo de la leche.



- Los escribo brevemente.

7. Piensa "Recetas de cocina".

-Piensa una receta con leche o manteca, escríbela con ayuda de tu familia.

La misma será colocada en el recetario.

8. ¿Qué nos proporciona la leche a nuestro cuerpo?

La leche fortalece nuestros huesos, nos hace crecer fuertes, sanos y ayuda a prevenir enfermedades.

- Coloca **V** o **F**. Escribe un enunciado que sea verdadero.

.....Es una importante fuente de nutrientes.

.....Produce alergias y enfermedades.

.....Ayuda a fortalecer los huesos.

.....Impide el crecimiento de los dientes.



9. Escribe la importancia de consumir alimentos saludables en base a leche, para nuestro cuerpo.

10. Todo eso gracias a la vaca...Completamos.

	¿Es carnívora o herbívora?.....
	¿Cómo se desplaza?.....
	¿Cómo está cubierto su cuerpo?.....

11. Sigue trabajando...Realiza una encuesta en familia.

¿Qué productos lácteos consumen en su familia?

-Registra la información obtenida en una lista.

12. Piensa y escribe nuestro borrador con recetas sobre alimentos saludables que prepararé cuyo ingrediente principal es la leche.

Recuerda en la receta (títulos atractivo , ingredientes, preparación ,imágenes) -

Revisa y corrige si es necesario.



¡A CUMPLIR TU DESAFÍO ¡MANOS A LA OBRA!



13. Lee la versión final del recetario de tu propia creación.

“Recetas de cocina”

- Envía una foto sobre cómo quedó tu trabajo.

□ Después del trabajo realizado, piensa ¿Cuáles son los alimentos derivados de la leche imprescindibles para nuestro crecimiento? ¿En qué se beneficia tu cuerpo?

Directora: Claudia Álvarez