



Guía pedagógica n° 21 de retroalimentación

Grupo 2/escenario 2

Escuela: Comodoro Rivadavia

CUE: 700023100

Grado: 3°

Turno: Mañana

Áreas: Lengua, Matemática, Ciencias Sociales, Naturales y Formación Ética

Áreas de Especialidades: Educación Física y Tecnológica.

DESAFÍO: “**Diseñar nuevos circuitos productivos con materia prima del departamento, para exponer en un audio video.**”

CAPACIDADES: Comunicación: Buscar, localizar y seleccionar información. Producir variados textos en situaciones de escritura con destinatarios posibles o reales. Aprender a aprender: Buscar y solicitar ayuda en los procesos de aprendizaje.

CONTENIDOS:

Área Lengua: Lectura compartida de textos no literarios y textos instruccionales. Matemática: Los números naturales hasta 10000. Las regularidades. Valor posicional en contextos significativos Ciencias Sociales: Etapas que componen los circuitos productivos. Actores sociales intervinientes, tecnología que se usan. Ciencias Naturales: Medidas de prevención vinculadas con la higiene y la conservación de los alimentos. Formación Ética: El respeto de las normas en la sociedad y sus consecuencias al desobedecerlas. Tecnología: Diversas maneras de transformar materiales extraídos de la naturaleza a través de distintas operaciones. Educación física: La exploración el descubrimiento y la experimentación motriz de su cuerpo.

Indicadores de evaluación para la nivelación: Ciencias Sociales: Describe y Traza los circuitos productivos, con uso de las TIC y otros recursos, con materia prima del departamento. Lengua: Lee e interpreta textos expositivos. Aplica el proceso de escritura en la producción de textos descriptivos. Matemática: Reconoce números naturales hasta 9999. Resuelve problemas que involucren el valor de la cifra, según la posición que ocupa. Formación Ética: Usa normas de higiene personal y de manejo de alimentos tanto en el hogar como fuera de él. Valoro la utilidad de las plantas y los animales para los seres humanos. Ciencias Naturales: Comprueba con un experimento la importancia de emplear normas de higiene al momento de manipular los alimentos. Educación Física: Explora situaciones de equilibrio estático y dinámico en acciones motrices variadas. Tecnología: Elabora productos artesanales seleccionando los materiales y técnicas más apropiadas.



ACTIVIDADES

EL DESAFÍO CONSISTE EN DISEÑAR NUEVOS CIRCUTOS PRODUCTIVOS. LOS BOSQUEJOS PUEDEN PRESENTARSE EN UN AFICHE, CARTULINA O TELGOPOR. PUEDES DIBUJAR O RECORTAR IMÁGENES TODO LO QUE RESULTE. USA TU CHISPA.

CIENCIAS SOCIALES Y LENGUA

Para recordar las etapas que se desarrollan en un circuito productivo te propongo ver el siguiente video. “CIRCUITOS PRODUCTIVOS.”

<https://www.youtube.com/watch?v=45OCsTtUtEE>

Responde en tu cuaderno:

¿Cuáles son las etapas del proceso productivo?

Mira las imágenes y cuenta a un adulto lo que ves en forma oral

¿Qué proceso siguieron los tomates para llegar al mercado? Escribe según correspondan:
 ETAPA 1 – Actividad Primaria , ETAPA 2- Actividad Secundaria , ETAPA 3 – Actividad Terciaria





Escribe el nombre de la etapa según el espacio teniendo en cuenta lo estudiado (trabajos en cada espacio, medios de transporte, etapas del circuito etc).

ESPACIO RURAL ETAPA.....

ESPACIO URBANO ETAPA.....

ESTAS CARACTERÍSTICAS TE AYUDARÁN A CREAR UN CIRCUITO PRODUCTIVO NUEVO

ESCRIBIR CARTELES QUE IDENTIFIQUEN EL ESPACIO RURAL Y EL URBAN, TEN EN CUENTA EL TRANSPORTE Y LA RUTAS O CALLES.

Selecciona un producto y diseña el circuito productivo teniendo en cuenta las tres etapas: por ejemplo



Áreas: Educación Tecnológica

Título de la propuesta: Proceso productivo: La Madera. Objetos.

Contenidos: Elaboración de productos, seleccionando los materiales y las técnicas más apropiadas, diferenciando insumos, operaciones y medios técnicos.

Actividades:

En las guías anteriores realizamos procesos productivos Observa bien los pasos a seguir!

Materia prima → transformación → producto elaborado

Árbol → lo diseñamos → adorno

Con ayuda de un mayor realiza un bonito objeto. Solo necesitas algunos materiales.

Materiales: frasco, latas de tomate. Cintas de colores. Pegamento. Y todo lo que puedas agregar al adorno.



Área curricular: Educación Física

Título de la propuesta: La rayuela de la huerta

Actividad: Dibujar en el patio de su casa un tejo o rayuela del uno al diez., cada cuadrado tendrá dibujado una fruta o verdura: ejemplo papas, cebolla, zanahoria, ajos, mandarina, melón, sandías, etc. el cielo (UVAS) gana el que llegue hasta el cielito.

Nota: Acordar reglas del juego en familia y escribirlas en una hoja A4

Ciencias Naturales

- ¿Dónde estuvieron los alimentos antes de llegar a mi mesa?
- ¿Qué normas de higiene personal debo seguir para evitar enfermarme y para manejar los alimentos adecuadamente?



Durante cualquiera de las etapas de este proceso, los alimentos pueden contaminarse por errores en su manipulación; es por esto que si los ingerimos sin las debidas precauciones, nos pueden ocasionar malestares estomacales y enfermedades más graves como parasitosis, cólera, tifoidea, hepatitis, etc.

HACIENDO APRENDO como en un laboratorio

Quiero saber: ¿Por qué es necesario seguir normas de higiene para manejar los alimentos?



Escuela Comodoro Rivadavia EMER 3° grado Turno mañana Retroalimentación

Objetivo: Comprobar la necesidad de aplicar normas de higiene en el manejo de alimentos.

Hipótesis: Los alimentos pueden dejarse a la intemperie sin que sean perjudiciales para la salud.

Materiales: Leche, dos vasos de vidrio transparente, un pan, dos rodajas de tomate, cuchillo de pan, papel de cocina transparente y servilleta.



Vierto la leche en dos vasos de vidrio



Coloco un vaso en la refrigeradora y el otro a la intemperie donde reciba los rayos solares.



Miro por una semana qué ocurre con la leche de los dos vasos. Registro mis observaciones.

¿Qué ocurrió con la leche que estaban en la refrigeradora y con la leche dejada a la intemperie? ¿Por qué ocurrió esto? ¿Acepto o rechazo la hipótesis?, ¿por qué?

Con un dibujo, predigo las consecuencias si no cumpla las normas de higiene para manejar los alimentos.



Analizo las siguientes situaciones y determino qué normas de higiene debo seguir en cada una para el manejo adecuado de los alimentos.



Investigo cuáles son las normas de higiene para mantenerme saludable

Elijo tres recomendaciones sobre mantener mi salud y el manejo adecuado de los alimentos para añadir en el tríptico para presentar al resto de la comunidad educativa.



Área Matemática

Observo este cuadro de número y completa

2000	2100	2200	2300	2400	2500		2700	2800	2900
3000									
		4200		4400					
5000							5700		5900
6000							6700		
	7100			7400			7700		

Completa solamente los casilleros naranjados.

Coloca el anterior y posterior de cada número rojo.

Escribe en letra los números azules.

Rodea con color la opción correcta en cada caso

Nueve mil nueve 9900 9090 9009

Dos mil ochenta y dos 2280 2082 2028

Director Walter Jalaf