

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN.****Escuela:** Pedro Bonifacio Palacios**CUE:** 700040700**Docentes:** Rosana Riveros – Maximiliano Páez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez.**Grado:** 3°

Primer Ciclo

Nivel Primario

**Turno:** jornada completa.**Áreas Curriculares:** Agropecuaria - Educación Física – Música – Teatro - Artes Visuales – Tecnología - Industrialización.**Título:** “RESCATANDO MIS RAÍCES”.**Contenidos:**

- **Agropecuaria:** Técnica de conservación de hortalizas.
- **Educación Física:** Identificación de la lateralidad: derecha e izquierda y afirmación de la dominancia lateral. Integración de las nociones espaciales y temporales referidas a sí mismo, a los otros y a los objetos. Práctica y valoración de juegos tradicionales de la cultura propia y de otras.
- **Industrialización:** Preparación de recetas simples. Utensilios y aparatos utilizados para industrializar.
- **Música:** La voz (hablada a través del recitado). La percusión corporal.
- **Teatro:** El reconocimiento de las posibilidades expresivas y comunicativas del cuerpo y la voz, como instrumentos del lenguaje teatral.
- **Artes Visuales:** Colores primarios y sus mezclas. Recta quebrada, curva, ondulada.
- **Tecnología:** Fases del Proceso Productivo.

**Desafío:** A partir de distintas actividades, reconocer algunos alimentos como las Tortas al Rescoldo, como parte de nuestras costumbres.**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

- **Agropecuaria:** Reconoce técnicas de conservación de hortalizas.
- **Educación Física:** Coloca un objeto en el trayecto hacia el burro y realiza el juego esquivando el objeto, primero por derecha, luego por izquierda y al final por arriba. Cuesta esquivar el objeto.
- **Industrialización:** Reconoce las partes de una receta. Identifica utensilios y aparatos.

**Docentes:** Rosana Riveros – Maximiliano Páez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez.

- **Música:** Explora posibilidades vocales. Reconoce el propio cuerpo como primer instrumento.
- **Teatro:** Responsabilidad, expresión oral y corporal.
- **Artes Visuales:** Puede diferenciar líneas cuando dibuja. Distingue cuales son los colores primarios y cuáles son los secundarios.
- **Tecnología:** Reconoce las fases del Proceso Productivo.

### Actividades:

- 1) Con la ayuda de tu familia vestirse y armar una mesa con pan, dulce, sopaipillas, el mate, lo que sea bien tradicional.
- 2) En familia leer el versito, aprenderlo de memoria, recitarlo y compartirlo.

**Que el espíritu criollo  
se contagie en este pueblo,**

**Que sigamos defendiendo  
ante el mundo lo que es nuestro.**

- 3) Las tortitas al rescoldo es una de las comidas típicas de Nuestro Departamento Jáchal. ¿Conoces las tortitas al rescoldo? ¿te animas a investigar la receta?
- 4) Anota la receta:
  - a- Marca con distinto color el nombre, los ingredientes y la preparación.
  - b- Subraya los utensilios y aparatos que se utilizan en la preparación.
- 5) Teniendo en cuenta la siguiente payada, lee y recita, haciendo uso de la imaginación, realiza un acompañamiento con palmas, pies, castañeteos, entre otros.

### ¿Quién quiere un mate? (Payada)

**¿Quién quiere un mate?**

**Yo lo convido...**

**El mate acerca a los amigos.**

**Si te desprecio, te lo doy frío.**

**Si el mate es dulce, Ud. es amigo mío**

**Y en la ronda girando.**



**Docentes: Rosana Riveros – Maximiliano Páez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez.**

**Mate de leche,  
Mate cocido.  
Quieren los grandes,  
Quieren los niños.**

- 6) Pregunta a tus padres y / o abuelos:
  - a- ¿Cómo cosechan la cebolla? ¿El ajo?
  - b- ¿Qué hacen con el zapallo luego de cosecharlo y con el maíz?
- 7) Escribe en tu cuaderno cada una de las respuestas.
- 8) Escribe alguna receta donde incorpores la cebolla, zapallo, ajo, y maíz (típica o tradicional).
- 9) La siguiente actividad cuenta con dos momentos:

**En primer lugar:** observaremos las siguientes imágenes.

Son obras de arte donde se representa el momento donde se comparte el mate. Hay quienes lo toman acompañado con pan, manteca y dulce, otros con tortas fritas, otras con pan y fiambre. Hay quienes también lo toman amargo. ¿Cómo es en tu casa?

**En segundo lugar:** dibujaremos con las variantes de líneas (recta y curvas) en la hoja de la carpeta, ese momento tan importante en cada una de nuestras familias como es el desayuno o la merienda con mate. Luego lo pintarán de diferentes colores utilizando tanto los colores primarios y secundarios. Podrán pintar con temperas y pinceles.



**Docentes:** Rosana Riveros – Maximiliano Páez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez.

10) Te invito a Jugar!!!

Jugamos a ponerle LA COLA AL BURRO, vamos a necesitar: Una cartulina u hojas de papel, un pedacito de tela (la cola del burro), alfileres o cinta adhesiva, marcadores y una venda que puede ser un pañuelo.

### DESCRIPCIÓN:

Comenzaremos por dibujar un burrito en la cartulina u hojas que luego pegaremos en alguna pared. En este juego deberá participar la familia ya que el juego consiste en vendar a un jugador el cual deberá dar 3 giros en el lugar y por consiguiente saldrá con la cola del burro en su mano tratando de colocarla en la cartulina que pegamos y que tendrá el dibujo del burro en ella. El rol de la familia es muy importante ya que son los que guiarán al alumno al objetivo. Luego ellos serán guiados por el alumno.



11) En el mes de la tradición, no pueden faltar unas buenas tortas al rescoldo, es por ello que te invitamos en familia, a realizarlas.

**\*Necesitamos:** 1 kilo de harina, 1 taza de grasa empella derretida, 3/4 taza de agua caliente, 1 cucharadita de sal.

**\*Pasos a seguir para hacer esta receta:** coloca en un bol el agua con la sal, une con la grasa caliente. Vierte la harina y forma la masa mezclando, poco a poco con los dedos. No debes apretar la mezcla. Cuando esté la harina mezclada con el agua y la grasa, trabaja la masa durante 8 minutos. Haces un cilindro y lo cortas en 12 trozos iguales. Forma cada tortilla dándole el tamaño de un pan aplastado. Para cocer tortillas al rescoldo, necesitas tener la ceniza caliente, obtenida de

**Docentes:** Rosana Riveros – Maximiliano Páez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez.

un fuego prendido y hecho brazas (por ejemplo, en la chimenea, o después de un asado). Las tortillas deben cocerse al rescoldo, es decir entre las cenizas. Manténlas cubiertas con las cenizas durante 7 a 8 minutos. Las retiras y con un cuchillo quitas las partes y orillas más quemadas y las cenizas. Si están muy tostadas encima o abajo, puedes utilizar un rallador.

12) En la elaboración de las tortitas: ¿Qué familiares participaron? ¿Qué herramientas utilizaron? ¿Qué normas de higiene tuvieron?

13) De las tres fases del Proceso Productivo: ¿A qué fase corresponde la preparación de las tortas al rescoldo?

14) Ordena colocando un número a las imágenes teniendo en cuenta los pasos que se deben realizar para producir tortas al rescoldo.



**Docentes:** Rosana Riveros – Maximiliano Páez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez.



**14)** Anímate y si puedes saca fotos, filma, organiza videos de las actividades realizadas y las compartes con la familia, los profesores y directivos de la escuela.

**Directora:** Adriana Rodríguez.

**Vice Directora:** Sulma Hernández.

**Docentes:** Rosana Riveros – Maximiliano Páez – Alejandra Paredes – Daniela Agüero – Érica Aballay – Cecilia Audisio – Cecilia Pérez.