ESCUELA: CRISTÓBAL COLÓN **CUE**: 700017600

DOCENTES: PROF. LILIANA M. BOTELLA YÁÑEZ.

GRADO: SEGUNDO GRADO **TURNO:** MAÑANA

ÁREA CURRICULAR: LENGUA, CIENCIAS SOCIALES, CIENCIAS NATURALES, FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA

TÍTULO DE LA PROPUESTA: **"MASTER CHEF FAMILIAR"**

CONTENIDOS:

ÁREA: LENGUA

EJE: LA COMPRENSIÓN Y LA PRODUCCIÓN ORAL: La producción asidua de narraciones de experiencias personales, de anécdotas familiares y de descripciones

La narración, con distintos propósitos, de textos instructivos.

EJE: LA LECTURA: La comprensión de textos instrucciones accesibles para los niños (recetas, instrucciones para elaborar un objeto, consignas escolares, etc.).

La lectura autónoma de palabras, de oraciones que conforman textos (en distinto tipo de letra) con abundantes ilustraciones y de fragmentos de textos.

EJE: LA ESCRITURA: La escritura asidua de textos en forma autónoma o en colaboración.

ÁREA: CIENCIAS SOCIALES

- Formas de trasmisión de la cultura, costumbre, creencias, formas de obtener los alimentos.

ÁREA: FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA

- Hábitos saludables.

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

ÁREA: LENGUA

- Lee e interpreta lo leído.
- Produce textos breves con coherencia, usando soporte gráfico.
- Reconoce sustantivos comunes, sustantivos propios y adjetivos.
- Forma palabras, derivada de una de origen.
- Identificar las estructuras de un texto instructivo, su lectura y su función gramatical.

ÁREA: CIENCIAS SOCIALES

- Valorar las tradiciones que nos dan identidad como argentinos.

ÁREA: FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADAANA

- Reconoce la importancia de tener hábitos alimenticios saludales.

DESAFÍO: REALIZAR UNA RECETA QUE LOS IDENTIFIQUE COMO FAMILIA.

ACTIVIDADES:

ÁREA: LENGUA

1-CON AYUDA DE LA FAMILIA LEE EL TÍTULO DE LA RECETA.

¡Panqueques con mermelada!

2-LEE JUNTO A TU FAMILIA LOS INGREDIENTES Y LA PREPARACIÓN DE LA RECETA.

Panqueques con mermelada

Ingredientes

- 1 taza de harina.
- 2 tazas de leche.
- 2 cucharadas de aceite.
- 3 huevos.
- Mermelada.

Preparación

1. Bate los huevos en una fuente.
2. Incorpora la leche y la harina de forma alternada y mézclalas con una batidora durante 5 minutos.
3. Vierte el aceite y espárcelo por toda la superficie del sartén. Calienta a fuego lento.
4. Vierte medio cucharón de la mezcla en el sartén y espárcela por toda su superficie.
5. Fríe la mezcla por ambos lados, y luego rellénala con mermelada.

3-RODEA CON UN CÍRCULO DE COLOR AMARILLO U EL COLOR QUE PREFIERAS LA RESPUESTA CORRECTA

- ¿QUÉ TIPO DE TEXTO ES?

*TEXTO INSTRUCTIVO(RECETA). *POESÍA. *FÁBULA.

- SEGÚN EL TEXTO ¿CUÁNTOS HUEVOS SE NECESITAN PARA ESTÁ RECETA TAN RICA?

*1 HUEVO *3 HUEVOS *6 HUEVOS

Profesora: Liliana Botella.

4-UNE SEGÚN CORRESPONDA CADA UTENSILLO DE LA COCINA.

ÁREA: CIENCIAS SOCIALES

1- LEE CON TU FAMILIA LA POESÍA: "¿QUÉ ES LA TRADICIÓN?".

CONVERSA Y RECUERDA CON TU FAMILIA Y LUEGO HACEMOS UNA LISTA DE LAS COMIDAS TÍPICAS DE ARGENTINA.

OBSERVA CON TU FAMILIA LAS IMÁGENES Y DIBÚJALAS EN EL CUADRO DONDE IRÍAN CORRECTAMENTE SEGÚN EL TIEMPO SI SON DE ANTES O DE AHORA.

Profesora: Liliana Botella.

¿QUÉ COMIDAS LES GUSTA COMER EN FAMILIA LOS DOMINGOS?

ÁREA: LENGUA- FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA

1- OBSERVAR LAS IMÁGENES

- ¿QUÉ ESTÁN COMIENDO LOS NIÑOS?

- ¿USTEDES COMEN HABITUALMENTE ESOS ALIMENTOS?
- ¿CUÁNDO?

- ¿CUÁLES LES GUSTA MÁS, LOS ALIMENTOS DE LA PRIMERA O DE LA SEGUNDA IMAGEN?

¿QUÉ LES PARECE SI CAMBIAMOS LAS GOLOSINAS POR LAS FRUTAS? ¿QUÉ OTROS ALIMENTOS SE PUEDEN INCORPORAR A NUESTRAS COMIDAS DIARIAS Y QUE SEAN SALUDABLES? ESOS SI NOS BRINDAN LOS NUTRIENTES, LAS VITAMINAS Y ENERGÍA QUE NUESTRO CUERPO NECESITA.

Profesora: Liliana Botella.

2- ESCRIBIR UNA LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES Y LUEGO UBÍCARLOS EN UN MENÚ DIARIO.

DESAYUNO:……

ALMUERZO……

MERIENDA……

CENA:……

3- LECTURA COMPRENSIVA DE RECETAS SALUDABLES.

- ✓ ¿PARA QUÉ ME SIRVEN LAS RECETAS?
- ✓ ¿QUÉ DEBE INCLUIR LA ESCRITURA DE LAS RECETA PARA PODER PREPARARLAS?

4-LEER LOS INGREDIENTES PARA PREPARAR MILANESAS AL HORNO Y PURE DE PAPA Y TACHAR LOS INGREDIENTES QUE NO CORRESPONDAN A LAS COMIDAS.

1- AHORA ESCRIBIR LA PREPARACIÓN DEL PURÉ DE PAPA, LUEGO PREPARAR CON AYUDA DE MAMÁ

2-SUBRAYAR EN LOS INGREDIENTES TRES SUSTANTIVOS COMUNES Y LOS ADJETIVOS DE LOS

MISMOS.

3-SUBRAYAR EN LA ESCRITURA DE LA PREPARACIÓN UN VERBO

RD- CON LA COLABORACIÓN DE LA FAMILIA ESCRIBE UNA RECETA QUE LOS IDETIFIQUE POOR SER A QUE LES GUSTA A TODOS.

SIGUE LOS PASOS:

INGREDIENTES

PREPARACIÓN.

DIBUJALA

DIRECTORA: LILIANA M. BOTELLA YÁÑEZ