

GUÍA PEDAGÓGICA N ° 23 DE RETROALIMENTACIÓN - GRUPO 2**ESCUELA:** GRAL. MARTÍN MIGUEL DE GÜEMES **CUE:** 700034500**DOCENTE:** ERIKA MOYANO**GRADO:** PRIMER TRAMO NIVEL: PRIMARIO **TURNO:** MAÑANA**ÁREA CURRICULAR:** CIENCIAS SOCIALES, FORMACIÓN ÉTICA, AGROPECUARIA Y EDUCACIÓN FÍSICA**TÍTULO DE LA PROPUESTA:** ¡ME CUIDO Y ME ALIMENTO BIEN!**CONTENIDOS****CIENCIAS SOCIALES:** LAS FORMAS EN QUE LAS PERSONAS TRABAJAN EN ESPACIOS RURALES. LA PRODUCCION DE BIENES PRIMARIOS DE ACUERDO A LAS POSIBILIDADES DE TRABAJO.**FORMACIÓN ÉTICA:** DEBERES Y DERECHOS DE LOS SUJETOS, ESPECIALMENTE LOS NIÑOS: NORMATIVAS QUE LOS AMPARA. DERECHO A LA ALIMENTACIÓN.**AGROPECUARIA- INDUSTRIALIZACIÓN:** PROCESO DE PRODUCCIÓN: ALIMENTACIÓN.**EDUCACIÓN FÍSICA:** EXPERIMENTACIÓN: EQUILIBRIO DEL PROPIO CUERPO Y DE LOS OBJETOS.**INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:**

-IDENTIFICA ACTORES, HERRAMIENTAS, TRABAJOS Y TECNOLOGÍAS QUE INTERVIENEN EN LA PRODUCCIÓN DE UN BIEN PRIMARIO

-INTERPRETA LOS DERECHOS DE LOS SUJETOS, ESPECIALMENTE EL DERECHO A UNA BUENA ALIMENTACIÓN.

-MANIFIESTA DIPONIBILIDAD MOTRIZ EN LAS HABILIDADES BÁSICAS NO LOCOMOTIVAS: EQUILIBRIO DEL PROPIO CUERPO Y DE LOS OBJETOS

-IDENTIFICA ALIMENTOS SALUDABLES

DESAFÍO: ORGANIZAR UNA DEGUSTACIÓN DE POSTRES CON FRUTAS DENTRO DEL SENO FAMILIAR, PARA SABOREAR Y CUIDAR LA SALUD Y ALIMENTACIÓN DE TODA LA FAMILIA**DÍA 1** **FORMACIÓN ÉTICA****1-OBSERVA** LA SIGUIENTE IMAGEN Y REALIZA UNA LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES

**2-MARCA CON UNA X**

¿CUÁL ES EL DERECHO DEL NIÑO EN ESTA IMAGEN?

...A LA ALIMENTACIÓN

...A LA EDUCACIÓN

3-REALIZA UNA LISTA DE LAS FRUTAS QUE TE GUSTAN



4- ENCIERRA LAS VERDURAS QUE TE GUSTAN Y ESCRIBE LOS NOMBRES DE 3 DE ELLAS.



INDUSTRIALIZACIÓN Y AGROPECUARIA

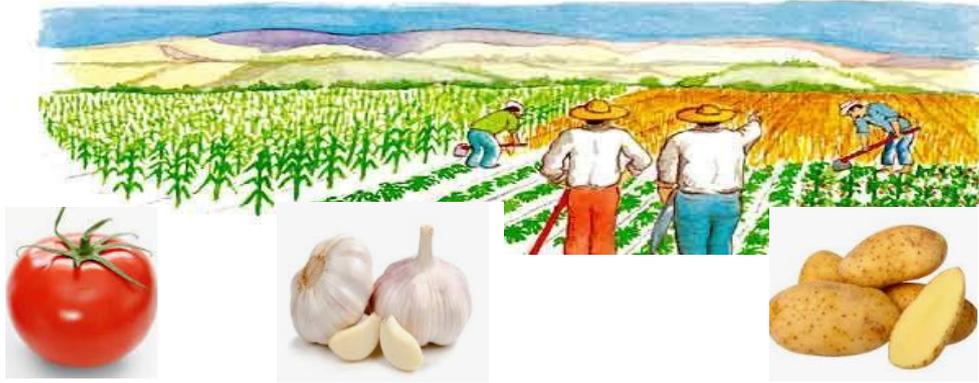
1-OBSERVA LA IMAGEN Y ENCIERRA LOS ALIMENTOS SALUDABLES.



2-BUSCA EN TU CASA ALIMENTOS SALUDABLES Y ESCRIBE UNA LISTA

DÍA 2 CIENCIAS SOCIALES

1-OBSERVA LA SIGUIENTE IMAGEN Y ESCRIBE UNA LISTA DE LOS ALIMENTOS QUE NO NECESITAN SER ELABORADOS PARA CONSUMIRLOS



- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____

2-UNE CON FLECHAS LOS ALIMENTOS CON SUS NOMBRES.



LIMÓN



MANZANA



PERA



NARANJA

3-¿POR QUÉ ES IMPORTANTE INCLUIR FRUTAS Y VERDURAS A NUESTRA ALIMENTACIÓN? MARCA CON UNA CRUZ LO CORRECTO

	PORQUE NOS AYUDA A CRECER FUERTES Y SANOS.
	NO NOS APORTA VITAMINAS.
	NOS APORTA ENERGÍA PARA JUGAR Y HACER EJERCICIOS.

EDUCACIÓN FÍSICA

1-REALIZA EQUILIBRIO UTILIZANDO ELEMENTOS DE COCINA.

LLENA UNA OLLA CON AGUA Y ENFRENTA A UNOS TRES METROS .UBICA OTRO RECIPIENTE (JARRA, OLLA, TAPPER, ETC). EL ALUMNO TENDRÁ QUE LLENAR CON UN CUCHARÓN UN VASO (DE PLÁSTICO) DE AGUA Y LLEVARLO EN UNA BANDEJA PARA VOLCARLO EN EL RECIPIENTE VACÍO, EL JUEGO SE PUEDE REALIZAR POR TIEMPO Y VER QUIÉN ES EL MÁS RÁPIDO DE LA FAMILIA. (GANA EL QUE LOGRA PASAR MÁS RÁPIDO EL AGUA DE UN RECIPIENTE A OTRO)

2-CON UNA FOTO O VIDEO REGISTRA LA ACTIVIDAD REALIZADA PARA LUEGO COMPARTIRLA EN EL GRUPO DE WHATSAPP.

DÍA 3

1-OBSERVA LOS SIGUIENTES POSTRES Y ESCRIBE CUAL TE GUSTA MÁS.



GELATINA CON FRUTAS.

ENSALADA DE FRUTAS

FRUTILLAS CON CREMA.



BANANAS CON DULCE DE LECHE

MANZANAS EN COMPOTA

EL QUE MÁS ME GUSTA ES _____

PORQUE _____

¡SOMOS COCINERITOS!

MANOS A LA OBRA.

- CON AYUDA DE UN ADULTO PREPARAR AL MENOS DOS O MÁS POSTRES QUE PODÉS HACER CON FRUTAS. LUEGO EN FAMILIA JUGAREMOS A MASTER CHEF Y PROBAREMOS TODAS LAS DELICIAS PREPARADAS.
¡A DISFRUTAR!
- ESCRIBE EN TU CUADERNO CUAL DE LOS POSTRES QUE PREPARASTE FUE EL MÁS RICO Y POR QUÉ.
- ESCRIBE LOS ALIMENTOS Y LAS CANTIDADES QUE USASTE DEL POSTRE GANADOR.

DIRECTORA: CLAUDIA MANRIQUE