

Guía Pedagógica N° 24 de Retroalimentación Grupo 2

Escuela: Salvador María del Carril

CUE: 7000588_00

Docentes: Cristina Reina y Yanira Salavagione

Periodo:16/11 al 20/11

Grado: 3º A y B **Año:** 2020 **Ciclo:** 1º **Nivel:** Primario

Turno: Mañana

Área curricular: Áreas Integradas.

Título de la propuesta: **Nuestros hábitos saludables...comer rico y sano.**

Contenidos:

Lengua: Tipo de texto: cuento. Lectura. Comprensión lectora. Uso del diccionario. Clases de palabras (sustantivos, adjetivos y verbos), Orden alfabético .Producción de una receta

Ciencias Naturales: Las plantas, sus partes. Partes de la planta que se consume en la alimentación.

Formación Ética: Puesta en práctica los hábitos saludables.

Educación Física: Concientización de las prácticas corporales y locomotrices saludables.

Educación Tecnológica: Proceso de elaboración.

ÁREA	INDICADORES
LENGUA	Lee y comprende texto literario y no literario. Produce y elabora receta saludable
CIENCIAS NATURALES	Reconoce partes de la planta y aquellas partes que sirven para alimentarse.
FORMACIÓN ÉTICA	Puesta en práctica de los hábitos saludables.
TECNOLOGÍA	Diferencia medios técnicos, materia prima y operaciones en la elaboración de un alimento saludable.
EDUCACIÓN FÍSICA	Ejecuta e incorpora hábitos saludables en la vida diaria.

Desafío: Elaborar recetario saludable de menú familiar.

Queridos chicos y familias de 3º A y B: Estamos transitando las últimas propuestas de trabajo, para eso necesitamos de muuuucho esfuerzo y ganas para realizar las actividades que te proponemos. Recuerden estos tips o recomendaciones para lograrlo:

- ✚ Leer con mucha atención las guías, trata de resolverlas solito/a.
- ✚ Cuando ya estés un poco cansado/a busca un lugar tranquilo y descansa, luego retoma las tareas.

Docentes: Cristina Reina, Yanira Salavagione, Julieta González y Silvana Lima.

- ✚ Revisar una vez que terminaron la tarea, si es necesario, varias veces antes de entregar la guía a la seño.
- ✚ Estar muy atentos para el llamado de la seño para contarle cómo resolvieron la guía.

Lengua:

- 1- Busca en el diccionario la definición de **alboroto** y escríbela en el cuaderno.

ALBOROTO EN LA COCINA

Cierto día en mi cocina, se desarrolló el congreso anual de los alimentos.

Se reunían para discutir cuál de los alimentos era el más saludable para hacer crecer sanos a los niños.

Primero el chocolate dijo: “¡Yo soy el mejor!, ya que con mi sabor hago feliz a los niños”.

“¡Nooo!”, dijeron en coro las papas. “Nosotras fritas, somos las preferidas de los niños”.

“¡Cállense!”, dijo el tomate. “Yo soy el mejor, porque pertenezco a las finísimas verduras”.

Le contestan las frutas a gritos: “¡Nosotras somos más importantes, porque entregamos vitaminas a los niños!”

Era tanto el alboroto que había, que llegaron los porotos a poner orden.

De pronto la sabia leche dice: “No sigan peleando, ya que todos somos importantes para hacer crecer a los niños sanos”.

- 2- Piensa y encierra la opción correcta.

EL TIPO DE TEXTO ES: **POESÍA** **CUENTO** **RECETA**

- 3- ¡A comprender lo leído! Responde:

a)- ¿Dónde transcurre la historia?

b)-¿Quiénes se reunieron y para qué?

c)-¿Cuál de los alimentos que menciona el texto es tu preferido?

- 4- Ordena alfabéticamente las siguientes palabreas del cuento:

Saludable- porotos – papas – vitaminas – alboroto – cocina

- 5- Ubica en el cuadro las palabras extraídas del texto: **LLEGARON – VERDURAS –**

FINÍSIMAS - TOMATE – IMPORTANTE – CONTESTARON – NIÑOS- SALUDABLE

Docentes: Cristina Reina, Yanira Salavagione, Julieta González y Silvana Lima.

SUSTANTIVOS	ADJETIVOS	VERBOS

- 6- Piensa con tu familia una comida saludable y escribe la receta para compartirla con tus compañeros y la seño. Luego confeccionaremos un **Recetario saludable de 3º**.

Formación Ética

- 1- Busca la definición de decálogo y cópiala en el cuaderno.
- 2- Lee atentamente el **Decálogo de los hábitos saludables**.
- 3- Encierra de color **VERDE** aquellos hábitos que realizas todos los días.

DECÁLOGO DE LOS HÁBITOS SALUDABLES



1. Duerme alrededor de 8 horas diarias.
2. Lleva una alimentación adecuada, comiendo todo tipo de alimentos.
3. Realiza 5 comidas diarias: no te saltes el desayuno.
4. Bebe un mínimo de 2 litros de agua al día.
5. Realiza ejercicio físico de intensidad moderada periódicamente.



6. Mantén una higiene corporal adecuada.

7. Lávate las manos antes de comer.

8. Lávate los dientes después de cada comida.

9. Controla tu peso y el consumo de sal, azúcar y grasas.

10. No ingieras sustancias nocivas ni alimentos mal conservados.



Ciencias Naturales

- 1- Recuerda lo visto sobre las plantas y sus partes.
- 2- Lee el siguiente texto junto al adulto que te acompaña.

¿Qué partes de la planta comemos?

Una gran parte de lo que comen las personas se compone de plantas o de partes de una planta. De hecho, las plantas contienen muchos alimentos que nos ayudan a vivir saludablemente. Los ejemplos que están abajo, son los que comió el detective Brote ayer. Piensa en otras cosas que comen las personas.



RAÍCES	HOJAS	SEMILLAS	TALLOS	FLORES	FRUTAS
 rábano	 lechuga	 arvejas	 espárrago	 brócoli	 manzana

- 3- Piensa y escribe otros ejemplos de las partes de la planta que se puede comer.

Tecnología

Tema: Proceso de elaboración.

1)-Las **frutas** contienen antioxidantes que ayudan a proteger al cuerpo contra el envejecimiento y algunas enfermedades. Por lo tanto, la **ensalada de frutas** debería formar parte de la dieta diaria de todos.

- Lee con atención la receta.

Docentes: Cristina Reina, Yanira Salavagione, Julieta González y Silvana Lima.

ENSALADA DE FRUTAS

Ingredientes:

- Frutas a elección (banana, manzana, Naranja, durazno, etc.)
- Jugo de naranja (cant. necesaria)
- Azúcar, a elección.



Preparación:

- 1-Lavar** muy bien las frutas, pelar y sacar el carozo de las que sean necesarias.
- 2-Picar** en cuadritos las frutas y colocar en un recipiente.
- 3-Agregar** el jugo de naranja, azúcar si se quiere (en pequeña cantidad).
- 4-Revolver** y dejar en la heladera.

2)-Completar el siguiente cuadro teniendo en cuenta la receta dada.

Ingredientes	
Operaciones realizadas	
Utensilios empleados	
Normas de higiene	

-Evidencia a presentar: Foto del cuadro de la actividad 2 completo.

Educación Física

- 1-** Dentro del recetario del menú saludable debes dibujar o pegar figuras de actividades físicas que realizan en sus casas.

DIRECTORA: GABRIELA GONZÁLEZ

Docentes: Cristina Reina, Yanira Salavagione, Julieta González y Silvana Lima.