

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN – GRUPO 1**

**ESCUELA SAN JOSÉ DE CALASANZ**

**CUE: 700034000**

**DOCENTE/S MARIELA ÁVILA**

**GRADO 2º TURNO MAÑANA**

**ÁREA/S:** CIENCIAS NATURALES- FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA –EDUCACIÓN AGROPECUARIA-EDUCACIÓN FÍSICA

**TÍTULO DE LA PROPUESTA:** PANADEROS POR UN DÍA

**CONTENIDOS**

**ÁREA CIENCIAS NATURALES:** LAS PLANTAS. SUS PARTES. HÁBITOS QUE FAVORECEN LA SALUD COMO LA HIGIENE PERSONAL, LA ALIMENTACIÓN,

**ÁREA FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA:** REFLEXIÓN Y ANÁLISIS SOBRE DIFERENTES NORMAS EN LA FAMILIA.

**ÁREA EDUCACIÓN AGROPECUARIA:** UTENSILIOS, FRUTAS Y VERDURAS ESTADO DE MADUREZ Y NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.

**ÁREA EDUCACIÓN FÍSICA:** IDENTIFICACIÓN Y AJUSTE DE HABILIDADES MOTRICES BÁSICAS MANIPULATIVAS QUE INVOLUCREN COORDINACIÓN ÓCULO MANUAL

**INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN**

-NOMBRA LAS PARTES DE LA PLANTA

-IDENTIFICA DIFERENTES HÁBITOS DE CUIDADO PERSONAL

-DISTINGUE NORMAS PARA LA CONVIVENCIA EN FAMILIA

-IDENTIFICA FRUTAS Y VERDURAS MANTENIENDO LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.

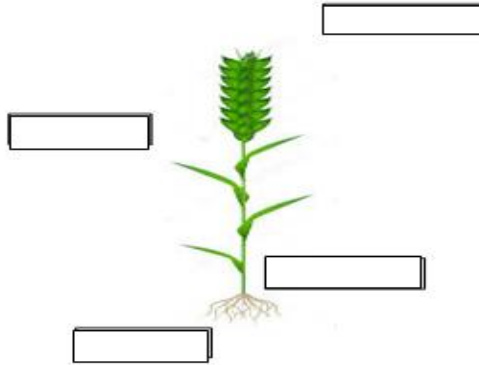
-REALIZA DRIBLING CON UNA MANO SORTEANDO OBSTÁCULOS

**DESAFÍO:** DISEÑAR UN TEXTO INSTRUCTIVO PARA LA ELABORACIÓN DE PAN SABORIZADO

DÍA 4

**ÁREA CIENCIAS NATURALES**

-COLOCAR LAS PARTES DE LA PLANTA.



-MARCAR CON UNA X ¿DE QUÉ PLANTA SE OBTIENE LA HARINA?

TRIGO

CAFÉ

ANTES DE COCINAR DEBES TENER EN CUENTA CIERTAS NORMAS DE HIGIENE

-PINTAR LA OPCIÓN CORRECTA

HIGIENIZARSE LAS MANOS      TENER LOS UTENSILIOS SUCIOS  
USAR LAS VERDURAS SIN LAVAR      UTILIZAR CARNE FRESCA  
USAR COFIA (GORRO)

DÍA 5

**ÁREA EDUCACIÓN FÍSICA**

¡CON UNA PELOTA QUE PIQUE!

COLOCA UN CAMINO CON DISTINTOS OBSTÁCULOS. REALIZA DRIBLING CON UNA MANO SIN TOCARLOS

CON LA AYUDA DE UN FAMILIAR INVENTA UN JUEGO DONDE PIQUES LA PELOTA.

**ÁREA FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA**

-LEER ATENTAMENTE

EN NUESTRAS FAMILIAS, APRENDEMOS A COLABORAR EN LAS TAREAS Y A SER RESPONSABLES EN LAS ACTIVIDADES QUE NOS TOCAN HACER. COMPLETAR.

¿QUIÉNES PUEDEN REALIZAR ESTÁS TAREAS?

HACER LAS COMPRAS: .....

BUSCAR LOS UTENSILIOS PARA EL AMASIJO.....

AMASAR LA MASA.....

AYUDAR A ARMAR EL PAN.....

HORNEAR EL PAN.....

LIMPIAR DESPUÉS DE TERMINAR EL AMASIJO.....

### ¡MANOS A LA OBRA!

ANTES DE ESCRIBIR TU RECETA LA SEÑO TE PROPONE DISTINTAS IMÁGENES DE ELEMENTOS PARA SABORIZAR, PUEDES UTILIZAR OTROS QUE TENGAS EN CASA DEBERÁS ORGANIZAR EL TEXTO UTILIZANDO LAS QUE CREAS CONVENIENTE



### RESOLUCIÓN FINAL DEL DESAFÍO

**ESCRIBIR** EL TEXTO INSTRUCTIVO (RECETA) DEL PAN SABORIZADO

TENER EN CUENTA LOS SIGNOS DE PUNTUACIÓN

**UTILIZAR** LAS DIFERENTES CLASES DE PALABRAS COMO SUSTANTIVOS Y VERBOS.

**REALIZAR** ORACIONES SENCILLAS

**ARMAR** EL TEXTO CON:

<b>TÍTULO</b>
<b>INGREDIENTES</b>
<b>PREPARACIÓN</b>



**LEER** CONTINUAMENTE TU TEXTO ARREGLAR ERRORES SI LOS TUVIERA CUANDO VAYAS ESCRIBIENDO, PASAR EN LIMPIO LA RECETA .

**CONSULTAR** A TU SEÑO TE ORIENTARÁ PARA MEJORAR EL TEXTO.

**INVITAR** A TU FAMILIA A PREPARAR DICHA RECETA, SACAR FOTOS DURANTE TU ESCRITURA TAMBIÉN CUANDO REALICES TU RECETA

**ENVIAR** LAS FOTOS A LA SEÑO EL DÍA 27/11/2020 PARA COMPARTIR Y APRENDER

DIRECTORA PROF. NANCY ASCENCIO

