

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN (1)**

ESCUELA: BERNARDINO RIVADAVIA.

CUE: 7000440-00

DOCENTES: ELIANA DÍAZ, MARIELA ZALAZAR, CARINA SOLER, VANESA PERCIVALLE, ETEL ACOSTA, MARIELA TELLO, PAOLA DELGADO, LEYSA VILLALBA, MÓNICA MÁS, GIMENA GONZÁLEZ.

GRADO: 2º "A, B, C, D, E Y F". PRIMER CICLO NIVEL: PRIMARIO TURNO: MAÑANA

ÁREAS: MATEMÁTICA, CIENCIAS NATURALES, EDUCACIÓN TECNOLÓGICA, INGLÉS, ARTES VISUALES.

TÍTULO DE LA PROPUESTA: **CON SABOR TRADICIONAL.**

**CONTENIDOS:**

**ÁREA: MATEMÁTICA:** NÚMEROS NATURALES. SITUACIONES PROBLEMÁTICAS. TABLAS DE 2, 3 Y 5. OPERACIONES DE ADICIÓN, SUSTRACCIÓN Y MULTIPLICACIÓN. FIGURAS Y CUERPOS GEOMÉTRICOS.

**ÁREA: CIENCIAS NATURALES:** FACTORES BIÓTICOS Y ABIÓTICOS. HIGIENE Y SALUD. ALIMENTACIÓN SALUDABLE. SISTEMA DIGESTIVO. ENFERMEDADES. MATERIALES Y SU PASO DE LA LUZ.

**ÁREA: EDUCACIÓN TECNOLÓGICA:** MATERIALES REUTILIZABLES.

**ÁREA: INGLÉS:** FIGURAS GEOMÉTRICAS.

**ÁREA: ARTES VISUALES:** COLORES PRIMARIOS Y SECUNDARIOS. TEXTURAS TÁCTILES Y VISUALES.

**INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:**

**ÁREA MATEMÁTICA:** IDENTIFICA NÚMEROS Y HACE CORRECTO USO EN DIFERENTES SITUACIONES PROBLEMÁTICAS Y EN OPERACIONES DE SUMA, RESTA Y MULTIPLICACIÓN. RECONOCE Y CONSTRUYE FIGURAS GEOMÉTRICAS Y CUERPOS.

**ÁREA CIENCIAS NATURALES:** IDENTIFICA FACTORES BIÓTICOS Y ABIÓTICOS CON SUS CARACTERÍSTICAS. CONOCE SISTEMA DIGESTIVO Y SUS FUNCIONES, RELACIONADO CON ALIMENTACIÓN SALUDABLE, HÁBITOS SALUDABLES E HIGIENE.

**ÁREA EDUCACIÓN TECNOLÓGICA:** UTILIZA MATERIALES REUTILIZABLES EN LA CREACIÓN DEL PRODUCTO. USA CRITERIOS DE CONSTRUCCIÓN, RECONOCIENDO LAS OPERACIONES REALIZADAS PARA LA ELABORACIÓN.

**ÁREA INGLÉS:** RECONOCE LAS FIGURAS GEOMÉTRICAS. RELACIONA LAS FIGURAS GEOMÉTRICAS CON SU NOMBRE EN INGLÉS.

**ÁREA ARTES VISUALES:** APLICA Y EXPLORA LOS COLORES PRIMARIOS Y SECUNDARIOS. RECONOCE TIPOS DE TEXTURAS.

**DESAFÍO: CREA TU PROPIO RESTAURANTE IMAGINARIO DE COMIDAS TÍPICA TRADICIONALES DE NUESTRO PAÍS ¿QUÉ COMIDAS OFRECERÍAS?**

ACTIVIDADES:

“¡PUEDES LOGRAR TODO LO QUE TE PROPONGAS! ¡ADELANTE!”

ÁREA MATEMÁTICA:

-EL RESTAURANTE DE COMIDAS TÍPICAS, OFRECE ADEMÁS DE PLATOS TÍPICOS, UNA SALA DE JUEGOS TRADICIONALES, DONDE SE PUEDE JUGAR AL TRUCO, LA PAYANA, EL SAPO, EL JUEGO DE LA OCA, ETC.

1-¡JUEGA AL JUEGO DE LA OCA, DE TABLAS DEL 2, 3 Y 5!



2- CÁLCULO MENTAL: OBSERVA EL TABLERO DEL JUEGO DE LA OCA Y RESPONDE: SI AL ÚLTIMO CASILLERO LE SUMO EL 700 ¿QUE NÚMERO OBTENGO?----- ¿QUÉ NÚMERO SE ENCUENTRA DELANTE ----- Y DETRÁS -----?

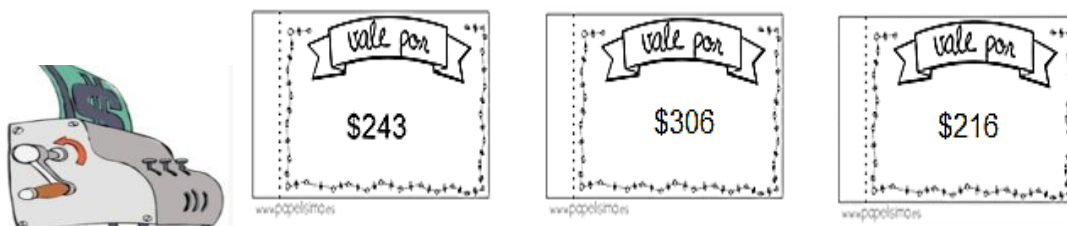
SI AL PRIMER CASILLERO LE SUMO EL 550, QUÉ NÚMERO OBTENGO?----- ¿QUÉ NÚMERO ENCUENTRO DELANTE----- Y CUÁL DETRÁS?-----

3-DESCOMPONE DOS NÚMEROS DEL PUNTO ANTERIOR DE LAS TRES MANERAS (POSICIONAL, SUMATIVA Y MULTIPLICATIVA).

4-RESUELVE:

A) - UNA VEZ QUE SE LES COBRÓ LA COMIDA A LOS CLIENTES, DEBES SACAR LA CUENTA DEL TOTAL DEL DINERO RECAUDADO, OBSERVA LOS TICKETS Y REALIZA LA CUENTA QUE TE AYUDE A SABER CUÁL ES EL TOTAL OBTENIDO.

- ESCRIBE LA ORACIÓN ARITMÉTICA DE CADA TICKET Y DEL RESULTADO FINAL.



B) EN UNA MESA DE 10 PERSONAS, SE SIRVIERON 2 PLATOS DE EMPANADAS DE POLLO CON 3 EMPANADAS CADA UNO, 5 PLATOS DE EMPANADAS CRIOLLAS CON 4 EMPANADAS CADA UNO Y 3 PLATOS DE EMPANADAS DE JAMÓN Y QUESO CON 6 EMPANADAS CADA PLATO ¿CUÁNTAS EMPANADAS DE POLLO, DE CARNE Y DE JAMÓN Y QUESO SE SIRVIERON EN TOTAL EN ESA MESA?

DE POLLO:\_\_\_\_\_ DE CARNE: \_\_\_\_\_ DE JAMÓN Y QUESO: \_\_\_\_\_

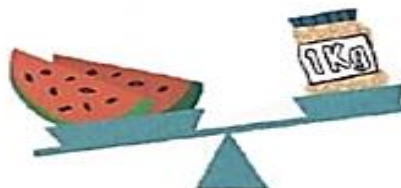
5- OBSERVA LA CARTA Y RESUELVE:

UN CLIENTE PIDIÓ: ASADO, DE POSTRE PIDIÓ MEMBRILLO Y QUESO, UN VASO DE GASEOSA ¿CUÁL SERÍA EL TOTAL DE SU PEDIDO?.....

-LUEGO EL CLIENTE CANCELÓ EL POSTRE ¿CUÁNTO GASTÓ EN TOTAL?.....



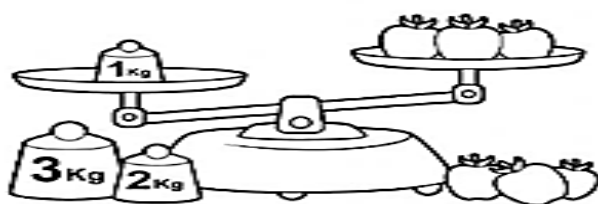
6-OBSERVA LA IMAGEN Y COMPLETA SI PESA MÁS O MENOS SEGÚN CORRESPONDA:



LAS GALLETAS PESAN-----DE 1 KILO.

LA SANDÍA -----DE 1 KILO.

7-RESUELVE LA SIGUIENTE SITUACIÓN PROBLEMÁTICA: EL CHEF DEL RESTAURANTE NECESITA COMPRAR MANZANAS PARA REALIZAR SUS PLATOS SALUDABLES. OBSERVA LA IMAGEN Y RESPONDE.



3 manzanas = 1 kg

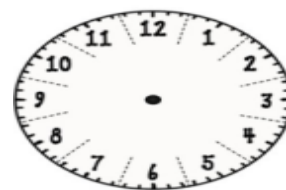
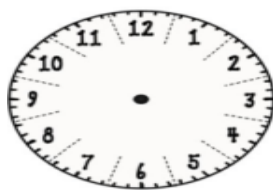
¿CUÁNTAS MANZANAS PESAN UN KILO?-----

PARA LA ENSALADA DE FRUTAS NECESITA 3 KILOS DE MANZANAS ¿CUÁNTAS MANZANAS COMPRÓ EN TOTAL?-----.

8- EN EL PATIO DE JUEGOS DEL RESTAURANTE, HAY UNA RAYUELA CON FIGURAS GEOMÉTRICAS. OBSERVA Y RECRÉALA PARA JUGAR EN FAMILIA. COLOCA EL NOMBRE DE LAS FIGURAS QUE ALLÍ APARECEN Y DEL CUERPO GEOMÉTRICO QUE USASTE DE DADO. NOMBRA OTROS CUERPOS NO RODANTES.



9-EL RESTAURANTE ABRE A LAS 8 DE LA MAÑANA, SIRVE EL ALMUERZO A LAS 1:30 HS. DEL MEDIODIA Y LA CENA A LAS 10:15 HS. DE LA NOCHE. DIBUJA EL RELOJ CON LOS HORARIOS DE ALMUERZO Y CENA.



**ÁREA CIENCIAS NATURALES:**

1-EL CHEF SIEMPRE TIENE EN CUENTA HÁBITOS DE HIGIENE, COMO LAVARSE SUS MANOS, ANTES DE EMPEZAR A COCINAR ¿QUÉ OTROS HÁBITOS DE HIGIENE SE TE OCURREN PARA QUE EL CHEF TENGA EN CUENTA? ESCRÍBELOS EN TU CUADERNO.

2-ADEMÁS DE COMIDAS TÍPICAS, ESTE RESTAURANTE OFRECE COMIDA SALUDABLE ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE TENER UNA ALIMENTACIÓN SANA Y VARIADA, PARA NUESTRA SALUD? REALIZA UNA RECETA SALUDABLE Y ENVÍA UN VIDEO EXPLICANDO QUÉ ALIMENTOS UTILIZASTE Y POR QUÉ SON SALUDABLES.

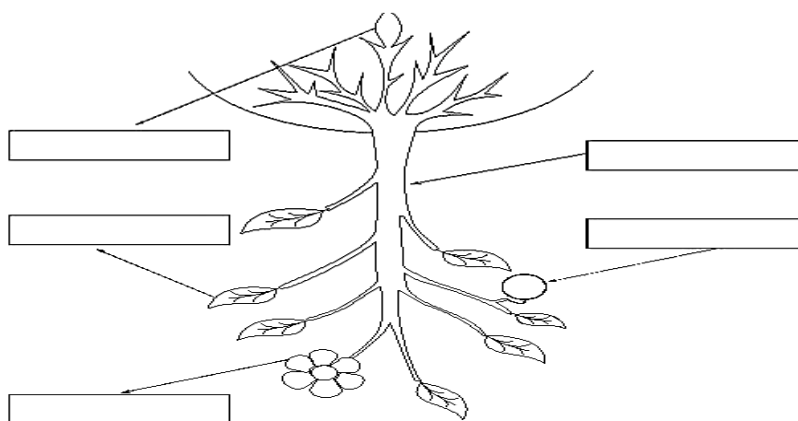
3-EL CHEF SIEMPRE DECORA LOS PLATOS TRADICIONALES CON UN POCO DE PEREJIL. AVERIGUA: ¿CÓMO SE CULTIVA? ¿DEBE LAVARSE ANTES DE SER UTILIZADO? ¿POR QUÉ?

ASÍ COMO EL PEREJIL ES UNA PLANTA, AL IGUAL QUE LAS VERDURAS UTILIZADAS POR EL CHEF TODAS SON MUY SALUDABLES Y DEBEN SER HIGIENIZADAS ANTES DE CONSUMIRLAS.

4-DIBUJA LA PLANTA DE LA PAPA, EL TOMATE Y LA ZANAHORIA, LUEGO EXPLICA QUÉ PARTE DE LA PLANTA ES LA QUE COMEMOS DE CADA UNA.

5-DIBUJA Y EXPLICA EL CICLO DE VIDA DE LA PLANTA.

6- EL DÍA DE LA INAUGURACIÓN DEL RESTAURANTE LLEGÓ LA SIGUIENTE PLANTA DE REGALO. COMPLETA CON LAS PARTES DE LAS PLANTAS Y ESCRIBE LA FUNCIÓN DE LA RAÍZ Y DE LAS HOJAS.



7-LA BUENA ALIMENTACIÓN TAMBIÉN FAVORECE AL BUEN FUNCIONAMIENTO DE NUESTRO SISTEMA DIGESTIVO. RESPONDE DE MANERA COMPLETA.

A-¿DÓNDE COMIENZA EL SISTEMA DIGESTIVO?

B- ¿CUÁLES SON LOS ÓRGANOS DEL SISTEMA DI GESTIVO?

C- ¿CÓMO SE ELIMINAN LOS DESECHOS?

8-EL RESTAURANTE TIENE ESTA HERMOSA PECERA, COMO PARTE DE SU DECORACIÓN.



EN LA PECERA HAY FACTORES BIÓTICOS Y ABIÓTICOS, REALIZA UNA LISTA CON ELLOS. LOS PECES SE DESPLAZAN NADANDO PARA ALIMENTARSE, ¿CÓMO ES EL DESPLAZAMIENTO DE ESTOS ANIMALES?

VÍBORA

ÁGUILA

CANGURO

BALLENA

ELEFANTE

9-COMO DUEÑO DEL RESTAURANTE DEBES TAPAR LA VENTANA PARA QUE NO PASEN LOS RAYOS SOLARES, DÓNDE COLOCARÁS LA PECERA, ¿CON QUÉ TIPO DE MATERIAL PODRÍAS HACER ESTE TRABAJO?

**ÁREA EDUCACIÓN TECNOLÓGICA:**

1-CONSTRUYE CON ELEMENTOS QUE ENCUENTRES EN CASA UTENSILIOS QUE TE AYUDEN A LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS TÍPICAS EN TU RESTAURANTE ¡NO OLVIDES TENER EN CUENTA LA INFORMACIÓN DE LAS GUÍAS TRABAJADAS!



2-RESPONDE:

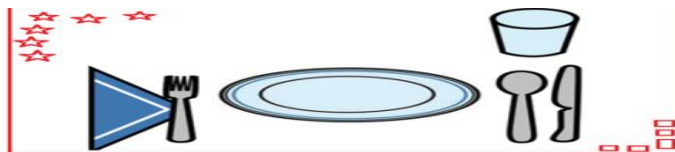
A-¿PARA QUÉ SIRVE EL UTENSILIO QUE CONSTRUISTE? B-¿QUÉ TÉCNICAS UTILIZASTE PARA LA REALIZACIÓN? C-¿LOS MATERIALES QUE USASTE PARA ELABORARLO SON NATURALES O ARTIFICIALES?

-ENVÍA UNA FOTO, UNA VEZ FINALIZADO, CON LO SIGUIENTE: UTENSILIOS (REALIZADOS) Y ACTIVIDADES DE LA GUÍA A MI CORREO PARA REALIZAR LA REVISIÓN [ley.villalba@gmail.com](mailto:ley.villalba@gmail.com). NO OLVIDES COLOCAR NOMBRE, APELLIDO, GRADO Y SECCIÓN **ESPERO TUS TAREAS.**

**ÁREA: INGLÉS:**

1-EN LA MESA DEL RESTAURANTE SE ENCUENTRAN LOS SIGUIENTES ELEMENTOS.

¿QUÉ FIGURAS GEOMÉTRICAS APARECEN EN LA IMAGEN? COLOCA SU NOMBRE EN INGLÉS!



**ÁREA ARTES VISUALES: EL CARTEL DE MI RESTAURANTE.**

1-MARCA CON UNA CRUZ LA RESPUESTA CORRECTA.

\*¿CUÁLES SON LOS COLORES PRIMARIOS?

ROJO-VERDE-NEGRO.....AMARILLO-ROJO-AZUL....NARANJA-VIOLETA-AZUL....




\*¿CUÁLES SON LOS COLORES SECUNDARIOS?

VERDE-VIOLETA-NARANJA...ROJO-AZUL-ROSADO....VERDE-NARANJA-AMARILLO...

2- REALIZA UN CARTEL PARA TU RESTAURANTE EN UNA HOJA N°6, UTILIZA TODOS LOS MATERIALES QUE TENGAS EN CASA, RECUERDA APLICAR TEXTURAS Y COLORES. MANOS A LA OBRA. ENVÍA AL E-MAIL DE LA PROFESORA LA GUÍA [Luzsoledad123@gmail.com](mailto:Luzsoledad123@gmail.com)

**ÁREAS INTEGRADAS:**

**1-COMPLETA LA LISTA DE COTEJO, APRECIACIÓN Y AUTOEVALUACIÓN METACOGNITIVA.**

VALORA LOS SIGUIENTES ASPECTOS SEGÚN TU EXPERIENCIA EN ESTA GUÍA DE APRENDIZAJES INTEGRADOS	SÍ 	NO 	MEDIANAMENTE 
¿PRESENTÉ LA GUÍA EN TIEMPO Y FORMA?			
¿TUVE DIFICULTADES PARA COMPRENDER LAS CONSIGNAS DE ESTA GUÍA?			
¿APRENDÍ LOS TEMAS TRABAJADOS?			
¿CONSULTÉ A LA SEÑO CUANDO NO ENTENDÍ ALGÚN TEMA O ALGUNA ACTIVIDAD?			
¿ME GUSTÓ EL DESAFÍO PROPUESTO?			
¿PUDE RESOLVER EL DESAFÍO PROPUESTO?			
¿QUÉ ME GUSTARÍA SEGUIR APRENDIENDO?			

DIRECTORA: VERÓNICA SANDERS.