

**Escuela: Isla Vice Comodoro Gustavo Marambio EMER\_ Segundo grado\_ Áreas: Integradas**

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN PARA EL  
GRUPO 1**

**ESCUELA: Isla Vice Comodoro Gustavo Marambio EMER. CUE: 700014900**

**DOCENTE: Zambrano Lucia, Montión Duilio. Cel: 2645051136 y Pérez Hugo. Cel: 2644983139**

**GRADO: 2° TURNO: Mañana.**

**ÁREAS: CIENCIAS SOCIALES, FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA, ED. MUSICAL Y ED. FÍSICA.**

**TÍTULO DE LA PROPUESTA: “Demostramos cuánto aprendimos”**

**CONTENIDOS:**

**CIENCIAS SOCIALES:** Formas de vida organización familiar, trabajo, transmisión de la cultura, costumbres y creencias.

**FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA:** Reflexión y análisis sobre las diferentes normas en familia.

**ED. FÍSICA:** Participación en actividades ludo motrices y experiencias de hábitos saludables.

**ED. MUSICAL:** Instrumentos no convencionales y cotidiáfonos.

**INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:**

**CIENCIAS SOCIALES:**

Comunica costumbre familiares e identifica fiestas populares.

**FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA:**

Reconoce sus deberes dentro del seno familiar y aplica normas familiares.

**ED. FÍSICA:**

Reconoce los alimentos saludables y los no saludables e identifica una buena postura corporal en los ejercicios.

**ED. MUSICAL:**

Marcar diversos patrones rítmicos con independencia motora en extremidades.

**DESAFÍO: Elaborar instructivos sencillos para leer e interpretar sobre costumbres, recetas de familia, juegos y alimentos que consumimos en casa que nos ayudan a tener una buena alimentación.**

**ACTIVIDADES:**

Debemos confeccionar instructivos sencillos sobre costumbres y alimentos que nos permitan comunicar nuestros hábitos familiares.

La seño tiene la costumbre de realizar la siguiente receta siempre que el día está lluvioso para acompañar con los mates:

Lee con atención:

<b>SOPAIPILLAS O TORTAS FRITAS.</b>	
<b>INGREDIENTES:</b> _____ _____ _____ _____ _____	
<b>PREPARACIÓN:</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. DISOLVER 15 GR LEVADURA FRESCA CON AGUA TIBIA Y UNA CUCHARADITA DE AZÚCAR.</li><li>2. COLOCAR EN UN RECIPIENTE ½ KG DE HARINA CON 5GR DE SAL.</li><li>3. HACER UN HUECO EN EL CENTRO, AGREGAR LA LEVADURA Y LA CANTIDAD NECESARIA DE AGUA TIBIA PARA FORMAR LA MASA.</li><li>4. AMASAR TODOS LOS INGREDIENTES HASTA FORMAR UN BOLLO.</li><li>5. DEJAR REPOSAR POR MEDIA HORA.</li><li>6. ESTIRAR Y CORTAR EN CUADRADOS, CÍRCULOS MIENTRAS AGREGAMOS 1 TAZA DE ACEITE EN UNA SARTÉN.</li><li>7. FREÍR A FUEGO MEDIO Y ¡LISTO! AGRÉGALE AZÚCAR A TU GUSTO.</li></ol>	

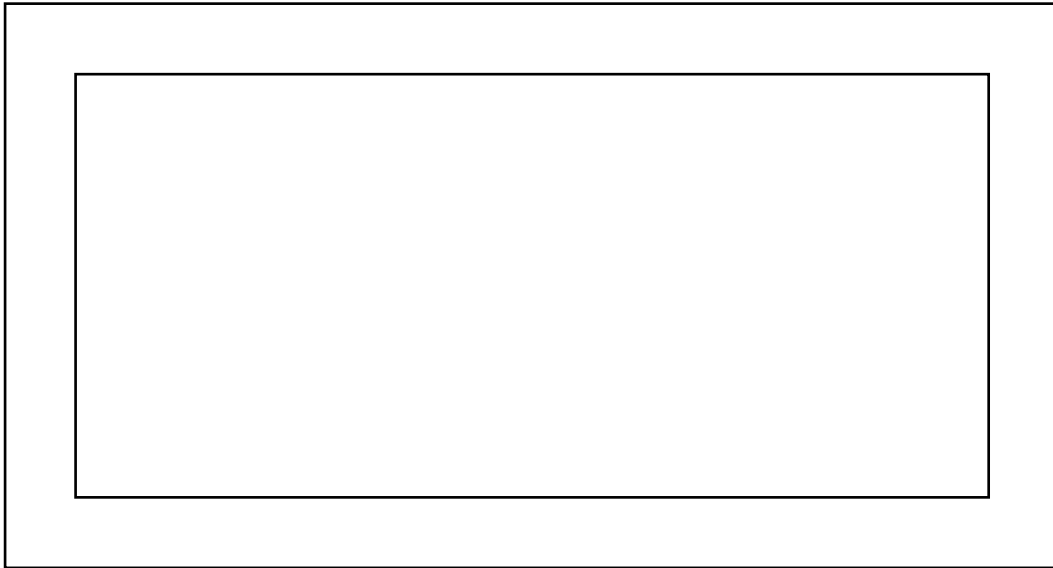
Lee los pasos de la preparación y completa los ingredientes que se utilizaron.

¿Por qué es importante esa información? \_\_\_\_\_

Mira y tacha los ingredientes que no se necesitan para esta receta:



Dibuja a tu familia:



Elige a tres miembros y explica cómo colabora cada uno en las tareas del hogar:

---

---

---

Escribe una comida típica que siempre se realiza en casa:

---

¿Qué festejos o costumbre conserva tu familia?

---

Escribe dos fiestas populares que se realicen en San Juan:

---

Describe que alimentos saludables consumes en casa en estos momentos del día:

ALMUERZO.	CENA.
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

**Escuela: Isla Vice Comodoro Gustavo Marambio EMER\_ Segundo grado\_ Áreas: Integradas**

Ahora es momento de utilizar nuestra cocina. Para luego poder realizar una rica ensalada de frutas.

Escucha la canción "Canción de cocina para niños" <https://youtu.be/nPJ8tC0G9Ys>

Canta marcando pulso con las palmas

Busca elementos de tu cocina y acompaña el ritmo de la canción. Puedes usar vasos, cucharas, fuentes u ollas, etc.

Aprende la letra y luego crea una coreografía en familia para ella.

¡Es momento de escribir la receta para luego realizarla en las fiestas de fin de año!

En Navidad es una costumbre realizar ensalada de frutas. Redacta las instrucciones para su elaboración:

<b>ENSALADA DE FRUTA:</b>	
<b>INGREDIENTES:</b>	
4 BANANAS.	
3 MANZANAS.	
3 PERAS.	
4 NARANJAS.	
2 CUCHADAS DE AZÚCAR.	
AGUA (CANTIDAD NECESARIA).	
1 _____	
2 _____	
3 _____	
4 _____	
_____	

Escribe 3 juegos que realices en casa:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ahora jugamos al juego de la oca saludable:

Esta es una adaptación del clásico juego de la oca para poder realizar actividad física mientras juegas en familia.

**Escuela: Isla Vice Comodoro Gustavo Marambio EMER\_ Segundo grado\_ Áreas: Integradas**

**TOMA UN DADO, TÍRALO... ¡Y A JUGAR!**

**SALIDA**

 <p><b>1</b> Balanceo de piernas, 10 veces con cada pierna.</p>	 <p><b>2</b> Trote en el lugar levantando rodillas 15 segundos.</p>	 <p><b>3</b> Acostado, espalda recta, 10 elevaciones de piernas.</p>	 <p><b>4</b> Comida saludable, avanza siete casilleros.</p>	 <p>Realiza 15 saltos</p> <p><b>5</b></p>
 <p><b>16</b> Mantener la posición 10 segundos cada pierna.</p>	 <p><b>17</b> Coronavirus, retrocede a la casilla uno, comienzas de nuevo</p>	 <p><b>18</b> Gato enojado, contenido, realizarlo 6 veces.</p>	 <p><b>19</b> Mantener la posición 10 segundos con cada pierna.</p>	 <p><b>6</b> Camina 20 pasos con un libro en la cabeza.</p>
 <p><b>15</b> Comes muchas frutas, tiras nuevamente.</p>	 <p><b>24</b> Realiza 3 saltos</p>	<p><b>25-FIN</b></p> 	 <p><b>20</b> Tomas agua, repones energías y avanzas a la casilla 24.</p>	 <p><b>7</b> Mantener la posición 12 segundos.</p>
 <p><b>14</b> Mantener la posición 10 segundos.</p>	 <p><b>23</b> Comida chatarra, pierde un turno.</p>	 <p><b>22</b> Mantener la posición 20 seg.</p>	 <p><b>21</b> Mantener la posición con la espalda en la pared 10 seg.</p>	 <p><b>8</b> Comida chatarra, retrocede a la casilla 5 y realizas los saltos.</p>
 <p>Tomas agua, repones energías y avanzas a la casilla 18.</p> <p><b>13</b></p>	 <p><b>12</b> Mantener la posición 20 segundos.</p>	 <p><b>11</b> Elevaciones de piernas, 10 veces con cada una.</p>	 <p><b>10</b> Cuarentena, pierde dos turnos.</p>	 <p><b>9</b> Realiza 8 sentadillas.</p>

**Escuela: Isla Vice Comodoro Gustavo Marambio EMER\_ Segundo grado\_ Áreas:  
Integradas**

Escribe 2 reglas o conductas que están permitidas y prohibidas en casa:

PERMITIDO.	PROHIBIDO.

**Directora: Sulema González.**