

**Escuela: Juana Cardoso Aberastain, 1º grado, Nivel Primario, Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física, Tecnología, Educación Agropecuaria**

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN (1)**

Escuela: Juana Cardoso Aberastain                      CUE: 700047300

Docente: Pringles Susana

Grado: 1º    Turno: Mañana

Áreas Integradas: Lengua, Matemática, Ciencias Naturales, Formación ética y ciudadana, Educación Agropecuaria, Educación Física, Educación Tecnológica, Educación Musical

Título de la propuesta: “Alimentación saludable “

**Contenidos: Lengua**

-En relación con la comprensión y producción oral: La lectura, comprensión y el disfrute de textos instructivos, receta de cocina

-En relación con la escritura: La escritura asidua de palabras y de oraciones que conforman un texto

**Matemática**

- En relación con el número y las operaciones: Funciones y uso de números naturales, de su designación oral y representación escrita

-El reconocimiento de las operaciones de adición y sustracción en situaciones problemáticas simples.

**Ciencias Naturales**

-En relación con los seres vivos, diversidad, unidad, interrelaciones y cambios: El conocimiento y desarrollo de acciones que promuevan hábitos saludables, reconociendo las posibilidades y ventajas de estas conductas.

**Formación Ética y Ciudadana**

-En relación con la reflexión ética: La participación en reflexiones sobre situaciones conflictivas de la vida cotidiana, (presentadas por medio de fotografías y relatos que incluyan lenguaje verbal y/o no verbal) para construir a partir de ellas nociones de responsabilidad ante el consumo saludable

**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

-Resuelve situaciones problemáticas sencillas, operando con números naturales hasta el 99.

-Explora relaciones numéricas simples, utilizando el sistema monetario.

-Escribe letras, palabras y oraciones estableciendo relaciones léxicas.

-Redacta en forma oral y escrita los pasos para la elaboración de una receta de cocina.

-Clasifica alimentos según las propiedades nutritivas de los mismos.

-Reconoce las ventajas de una alimentación saludable para el desarrollo corporal.

-Identifica acciones que promueven hábitos saludables de alimentación.

-Menciona normas de aseo e higiene personal ante el consumo de alimento.

**Desafío:** Escribir la receta de una ensalada de fruta respetando los pasos para su

Susana Pringles, Flavia Antequera, Mirian Vilchez, Laura Agüero, Néstor Echeagaray

elaboración

**Actividades:**

Área curricular: Lengua

1-Carmen necesita hacer una pizza y recurrió a leer el siguiente texto



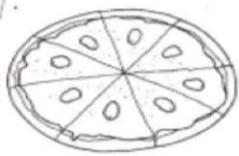
**CONSIGNA**

## VAMOS A HACER UNA PIZZA LEYENDO SU RECETA

**INGREDIENTES:**

- 1 PAQUETE DE 
- 1KG. DE 
- 1  DE AGUA
- 1 
- 1/2 KG. DE 

**¡MANOS A LA OBRA!**

-  ANTES DE COMENZAR.
- COLOCAR LA  Y UN POCO DE AGUA TIBIA EN UNA  HASTA QUE SE DISUELVA.
- EN UN  PONER LA  Y AGREGAR EL CONTENIDO DE LA .
- HACER UN  Y ESPERAR QUE .
- ESTIRARLO Y COLOCARLO EN  LUEGO LLEVAR AL .
-  ESPERAR UN RATITO.
- PARA TERMINAR AGREGAR  Y .
- LLEVAR NUEVAMENTE AL  Y... ¡  !

2-Completar el texto cambiando los dibujos por las palabras correctas

3- Colorear la respuesta correcta: La lectura es: **-cuento -receta -poesía**

4-Comprender lo leído: -¿Qué receta menciona la lectura? -¿Qué ingredientes se necesitan?

-¿Cuántas veces se lleva al horno la pizza? -¿En dónde vistes este tipo de textos?

5-Dibujar el producto terminado de la receta, según te lo imaginas (salida del horno) y escribir la familia de palabras **de pizza**.

6-Leer y dibujar las siguientes verduras: **zapallo, zanahoria**, también preguntar a mamá, abuela o tía la receta de una comida donde se las incorpore.

**Área curricular: Ciencias Naturales**

7-Releer la receta de cocina y conversar con mamá: ¿Te gusta la pizza?

¿Te parece que es un alimento saludable o no? ¿Recuerdas los alimentos saludables?

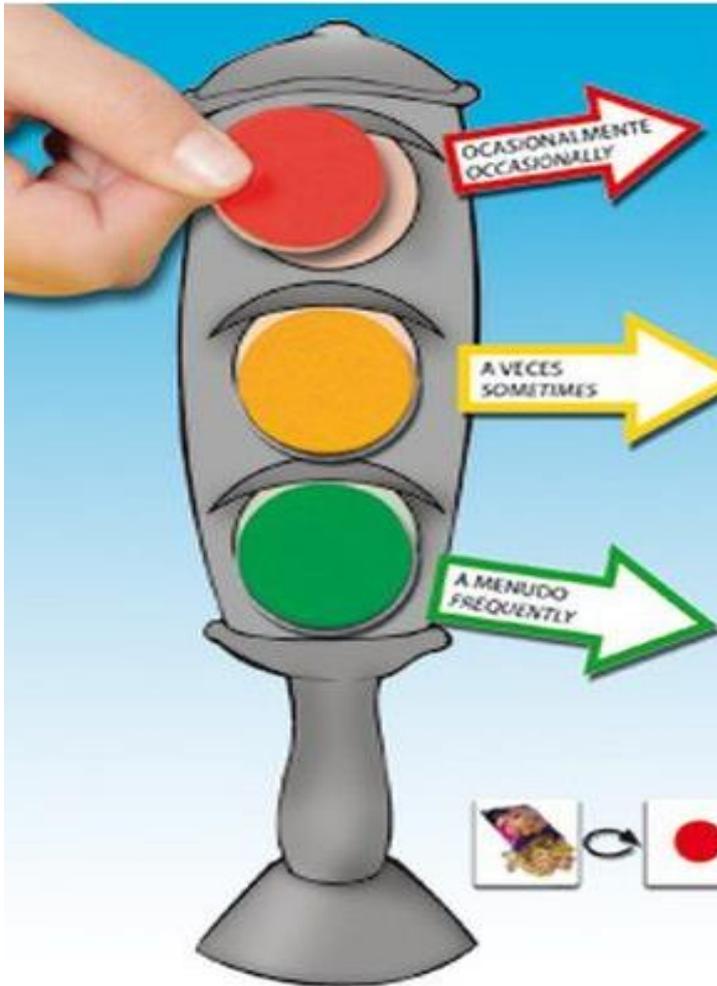
8- Si tuvieras la oportunidad de compartir una comida saludable con tus compañeros ¿Cuál sería?

9-Escribir algunos consejos para que tus compañeros se animen a comer saludablemente,

**Escuela: Juana Cardoso Aberastain, 1º grado, Nivel Primario, Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física, Tecnología, Educación Agropecuaria**

¿qué alimentos les sugerirías?

10- Dibujar alimentos en el semáforo según su clase: alimentos nutritivos y no nutritivos



**Área curricular: Matemática**

11-Enumerar por orden los pasos de la receta, colocando el número que corresponda

1º-Lavarse las manos

2º-Disolver la levadura....y así sucesivamente

12-Razonar: Carmen pasó por la pizzería del barrio y compró una pizza a \$100



-Si pagó con billetes de \$ 10

¿Cuántos billetes le dio al vendedor?

-Dibujar la situación problemática



13-Razonar: Carmen hizo una tarta con frutos secos, utilizo 24 almendras y 12 nueces

¿Cuántos frutos secos necesitó en total?

Susana Pringles, Flavia Antequera, Mirian Vilchez, Laura Agüero, Néstor Echegaray

**Escuela: Juana Cardoso Aberastain, 1º grado, Nivel Primario, Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física, Tecnología, Educación Agropecuaria**

-Si vende la porción en \$ 30 ¿Cuánto dinero recibirá por tres porciones?

-Dibujar las respuestas

14- Carmen ejercitó mentalmente estas cuentas de dinero, ayúdala a resolver

**ELBLOGDESAMI.ORG-¿CUÁNTO ME QUEDA?**

TENGO	GASTO	ME QUEDA
		
		
		
		
		

**Área curricular: Educación Agropecuaria**

**CONTENIDOS:** RECONOCIMIENTO DE VEGETALES.

**DESAFÍO:** PREPARAR HELADOS DE FRUTAS Y ARGUMENTAR LOS PASOS DE SU ELABORACIÓN.

**INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:**

- MANIPULA UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE RECETAS.
- IDENTIFICA LOS DISTINTOS TIPOS DE FRUTAS.
- DESCRIBE LOS PASOS DE LA ELABORACIÓN DEL HELADO.

**ACTIVIDADES:**

1) EN FAMILIA REALIZAR HELADOS DE FRUTA AL AGUA, SABOR NARANJA SE NECESITA:

- ALMIBAR (200CC DE AGUA Y 100CC DE AZÚCAR) Y JUGO DE 3 NARANJAS.

**PREPARACIÓN:**

MEZCLAR BIEN EL JUGO DE LA FRUTA CON EL ALMIBAR, VERTER LA MEZCLA EN MOLDES PARA HELADOS, CUBETERAS PARA HIELO O VASOS DE YOGURT CON UN PALITO. LLEVAR AL FREEZER POR 3 O 4 HORAS.

- PARA PREPARAR HELADO DE FRUTILLA: LICUAR O PROCESAR LA FRUTILLA,

Susana Pringles, Flavia Antequera, Mirian Vilchez, Laura Agüero, Néstor Echegaray

**Escuela: Juana Cardoso Aberastain, 1º grado, Nivel Primario, Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física, Tecnología, Educación Agropecuaria**

AGREGAR JUGO DE UNA NARANJA Y 100CC DE AGUA, MEZCLAR TODO Y VERTER EN LOS RECIPIENTES SE PUEDEN REALIZAR HELADOS CON TODO TIPO DE FRUTAS.

2) DIBUJAR Y COLOCAR EL NOMBRE DE CADA UNA DE LAS FRUTAS QUE CONOCES.

**Área curricular: Formación Ética y ciudadana**

15-Releer el primer paso de la receta:

¿Qué opinas de ese paso, será importante? ¿Por qué?

¿Qué pasaría si no se respeta ese paso?

16-Conversar con mamá sobre qué buenos hábitos se deben tener en cuenta a la hora de comer ayúdate con la imagen.



17-**Desafío**: Después de todo lo aprendido sobre alimentación saludable pensar y escribir una receta para preparar una ensalada de frutas, no olvides los pasos, que debes tener en cuenta (ingredientes y preparación)

**Área curricular: Educación Física**

**Contenidos**: Imaginación y ejecución de movimientos globales y segmentarios del cuerpo.

**Indicadores**: Realiza movimientos con ambas partes del cuerpo.

**Actividades**: Caminar naturalmente, saltar con pie derecho, con izquierdo y a la orden correr.

-Saltar con dos pies adelante, atrás y a los costados.

-Lanzar la pelota con dos manos hacia arriba, atrás, adelante, cerca, lejos.

**Área curricular: Educación Tecnológica**

**Título de la propuesta**: La calidad de los alimentos

**Contenidos**: Alimentos saludables, conservación de los alimentos

**Indicadores de evaluación para la nivelación**: Resuelve problemas de cada actividad

**Actividades**:

1) Para su adecuada conservación unir cada uno de estos productos en el lugar que le corresponde.

Escuela: Juana Cardoso Aberastain, 1º grado, Nivel Primario, Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física, Tecnología, Educación Agropecuaria



2) ¿Qué alimentos no se deberían comprar?, observar y tachar



**Área curricular: Educación Musical**

**CONTENIDO:** Cualidades del Sonido

**INDICADORES:** Vivencia y realiza (Hacerlos, experimentarlos) a través de ejemplos

**ACTIVIDADES:** Luego de recordar la guía N° 14 responder:

- ¿Qué sonidos son más cortitos? Según el dibujo de la guía 14
- ¿Cuáles son más molestos?
- ¿Dónde se encuentran los sonidos más relajantes y calmos?
- ¿En la ciudad los sonidos cómo son? Dibuja con rayitas los sonidos según te parezca.

**Directora:** Flavia Cano