

GUÍA PEDAGÓGICA N°24 DE RETROALIMENTACIÓN.

ESCUELA PEDRO DE MÁRQUEZ.

DOCENTE: CECILIA CABELLO, MARCELA ALMEIDA, PATRICIA PERALTA, VANESA MITRE.

GRADO: PRIMERO “A” Y “B” PRIMER: CICLO NIVEL: PRIMARIO AÑO 2020. TURNO: MAÑANA.

ÁREAS CURRICULARES: LENGUA- MATEMÁTICA- CIENCIAS NATURALES- ED. TECNOLÓGICA- AGROPECUARIA.

TÍTULO: “**SUPER TUTTI FRUTTI**”.

CONTENIDOS: LENGUA: ADIVINANZAS, LECTURA Y ESCRITURA DE PALABRAS, ORACIONES SENCILLAS. MATEMÁTICA: NÚMEROS HASTA 50, SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE SUMAS Y RETAS, DESCOMPOSICIONES ADITIVAS EN UNOS Y DIECES. CS. NATURALES: HÁBITOS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN. ED. TECNOLÓGICA: 1.2 USO RESPONSABLE VALORANDO LOS MEDIOS TÉCNICOS Y LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE.1.3 RECONOCIMIENTO DE LA NECESIDAD DE CONTAR CON INDICACIONES O INSTRUCCIONES PARA PODER REPRODUCIR PROCESOS CREADOS POR OTROS. 2.1 ANÁLISIS Y REPRODUCCIONES DE TAREAS DE BASE MANUAL, RECONOCIENDO LA NECESIDAD DE DISPONER DE MEDIOS TÉCNICOS QUE AYUDEN A LAS PERSONAS A REALIZARLAS, EL USO ADECUADO Y SEGURO DE ELLOS. AGROPECUARIA: FRUTAS.

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

- ESCUCHA Y COMPRENDE ADIVINANZAS.
- ESCRIBE CON AUTONOMÍA SU NOMBRE.
- LEE Y ESCRIBE PALABRAS CON VOCALES Y LETRAS APRENDIDAS.
- RECONOCE NÚMEROS HASTA 20.
- RESUELVE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE SUMA Y RESTA CON NÚMEROS PEQUEÑOS.
- RECONOCE NÚMEROS DESCOMPUESTOS EN UNOS Y DIECES.
- ESCRIBE EL ANTERIOR Y EL POSTERIOR DE UN NÚMERO.
- IDENTIFICA ALIMENTOS SALUDABLES.

- EXPERIMENTA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO Y RESPETA NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE.
- REPRODUCE TAREAS DE BASE MANUAL, RECONOCIENDO LA NECESIDAD DE MANEJO DE UTENSILIOS.
- EXPLICA LAS CARACTERÍSTICAS QUE DEBEN TENER LAS FRUTAS PARA SER UTILIZADAS EN UNA ENSALADA.

DESAFÍO:

REALIZAR UNA ENSALADA DE FRUTAS CON AYUDA DE UN ADULTO.

Docentes: Marcela Almeida-Cecilia Cabello

ACTIVIDADES.

ÁREA: LENGUA.

1-ESCUCHA LAS ADIVINANZAS Y REDONDEA LA OPCIÓN CORRECTA.

AVECES BLANQUITAS,

BLANCA POR DENTRO

AVECES NEGRITAS

VERDE POR FUERA

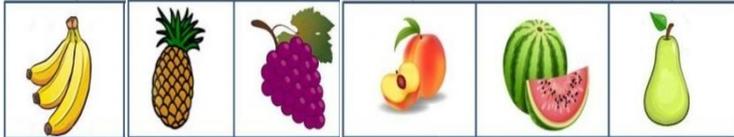
Y SIEMPRE BOLITA

SI QUIERES QUE TE LO DIGA

¡ESPERA!

¿QUÉ ES?

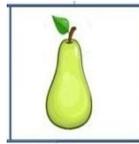
¿QUÉ ES?



2-COMPLETA CON VOCALES EL NOMBRE DE LA FRUTA QUE ADIVINASTE.



__ V __ S



P __ R __

3-COMPLETA LOS NOMBRES DE LAS FRUTAS CON LAS LETRAS QUE FALTAN.



S __ N D __ __

T __ M __ T __

M __ N Z __ N __

4-ESCRIBE EN EL MEDIO DE LAS MANZANAS CADA LETRA DE TU NOMBRE.



ÁREA: MATEMÁTICA.

5-CUENTA LAS MANZANAS Y ESCRIBE EL NÚMERO.

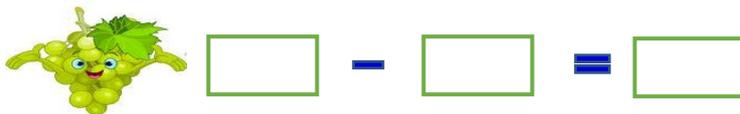


6-LEE Y RESUELVE.

A. -PAMELA COMPRÓ 5 BANANAS Y 6 NARANJAS ¿CUÁNTAS FRUTAS TIENE EN TOTAL?



B. -ROSA CORTÓ UN RACIMO CON 10 UVAS, SE COMIÓ 6 ¿CUÁNTAS UVAS LE QUEDAN?



7-OBSERVA LOS PRECIOS Y PINTA EL NÚMERO MAYOR Y EL MENOR.



8-DIBUJA LAS MONEDAS DE \$1 QUE FALTAN PARA PAGAR ESTAS FRUTAS.



ÁREA: CIENCIAS NATURALES.

9- MARCA CON UNA X LOS ALIMENTOS QUE SON SALUDABLES.



10-ESCRIBE SOLITO UN ALIMENTO SALUDABLE QUE ACOSTUMBRAS COMER EN TU CASA.

ÁREA: LENGUA.

11-UNE CON FLECHA EL NOMBRE CON LA FRUTA.

MORA



ANANÁ



MELÓN



LIMÓN



12-DIBUJA LAS FRUTAS QUE VAS A UTILIZAR PARA TU ENSALADA.

ÁREA: MATEMÁTICA.

13-COMPLETAR LOS NÚMEROS DONDE ESTÁN LAS MANZANAS.

0		2	3		5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17		19

14-PINTA LA FAMILIA DEL 10.

15-ESCRIBE EL NÚMERO QUE ESTÁ ANTES Y DESPUÉS.



16-CUENTA LAS FRUTAS Y PINTA LA CANTIDAD CORRECTA.



10

161

88

17-ESCUCHA LOS PASOS PARA REALIZAR LA ENSALADA DE FRUTAS, ENUMÉRALOS.

-ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS HAY QUE LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN.

-LAVAR LAS FRUTAS.

-PELAR Y PICAR LAS FRUTAS CON AYUDA DE UN ADULTO.

-COLOCARLA EN UN RECIPIENTE.

-CUANDO ESTE TODA LA FRUTA PICADA SE LE PUEDE AGREGAR AGUA O JUGO.

ÁREA: EDUCACIÓN TECNOLÓGICA Y AGROPECUARIA

18-¿SABÍAS QUÉ?

PARA LA ELABORACIÓN DE UNA ENSALADA DE FRUTA DEBEMOS TENER EN CUENTA QUE LA FRUTA ESTÉ MADURA, POR LO TANTO, LA BANANA DEBE TENER UN COLOR AMARILLO BIEN OSCURO, LA NARANJA, Y MANDARINA DEBE TENER UN COLOR NARANJA INTENSO. Y ASÍ DEBEN SER LOS COLORES DE LAS FRUTAS YA QUE ESTO NOS PERMITE SABER QUE ESTÁN MADURAS Y QUE LAS PODEMOS AGREGAR A LA ENSALADA DE FRUTA.

MOMENTO DEL DESAFÍO

CON AYUDA DE UN ADULTO PREPARA UNA ENSALADA DE FRUTAS

19-ENSALADA DE FRUTAS

INGREDIENTES

FRUTAS

AGUA

JUGO

PREPARACIÓN

- a- SELECCIONA LAS FRUTAS QUE TENGAS.
- b- LIMPIA CON ABUNDANTE AGUA.
- c- CORTA LAS FRUTAS CON CUCHILLO DE PLÁSTICO Y COLÓCALAS EN UN RECIPIENTE LIMPIO. (CON AYUDA DE UN ADULTO)



d- CONDIMENTA LA ENSALADA CON JUGO.

e- REALIZA UNA FOTO DE TU TRABAJO Y ENVÍALA AL GRUPO DE WHATSAPP DE TU GRADO PARA COMPLETAR EL PROCESO DE RETROALIMENTACIÓN (FECHA DE ENTREGA 19 DE NOVIEMBRE DEL CORRIENTE AÑO)

f-ANÍMATE Y GRABA UN AUDIO EXPLICANDO

LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS FRUTAS.

GUÁRDALO PARA CUANDO LO SOLICITE TU PROFESORA.

¡YA SON TODOS UNOS COCINERITOS!



“NO TE OLVIDES DE ENVIAR FOTOS O VIDEOS A LA SEÑO.”



Directora Claudia Lezcano

Vicedirectora Fanny Poblete