

GUÍA PEDAGÓGICA Nº 23 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: Adán Quiroga

CUE: 700005700

Docente: Lorena Rosales

Segundo Grado Primer Ciclo Nivel Primario Turno Mañana

Área: Lengua, Ciencias Sociales, Formación Ética y Ciudadana, Artes Visuales y Educación Agropecuaria

TÍTULO: "COCINANDO CON AROMAS DE TRADICIÓN."

CONTENIDOS:

- ✿ **LENGUA:** LA ESCUCHA COMPRESIVA DE TEXTOS LEÍDOS O EXPRESADOS EN FORMA ORAL. LA LECTURA, COMPRENSIÓN Y EL DISFRUTE DE TEXTOS LITERARIOS. LA ESCRITURA AUTÓNOMA DE PALABRAS Y ORACIONES QUE CONFORMAN TEXTO.
- ✿ **CIENCIAS SOCIALES:** DIVERSIDAD DE COSTUMBRES, VALORES, CREENCIAS, CELEBRACIONES. NORMAS PARA LA CONVIVENCIA.
- ✿ **FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA.** ELABORACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE SITUACIONES EN LAS QUE EL ESTUDIANTE SE EXPRESE CON LIBERTAD Y CONFIANZA, PROPENDIENDO AL CONOCIMIENTO DE SÍ MISMO.
- ✿ **ARTES VISUALES:** MODELADO EN LA TRIDIMENSIÓN. FORMAS FIGURATIVAS FIGURAS GEOMÉTRICAS. COLORES PRIMARIOS
- ✿ **EDUCACIÓN AGROPECUARIA.** LA HUERTA FAMILIAR

INDICADORES DE CADA ÁREA.

ÁREA LENGUA.

- ANTICIPA Y FORMULA HIPÓTESIS A PARTIR DE DIFERENTES INFORMACIONES (ILUSTRACIONES, PARATEXTOS, ETC.)
- MANIFIESTA LO COMPRENDIDO A TRAVÉS DE LA ESCUCHA DE LA LEYENDA.
- LEE Y PRODUCE TEXTOS INSTRUCTIVOS (RECETA)
- IDENTIFICA SUSTANTIVOS Y ADJETIVOS Y LOS EMPLEA EN LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS.
- PREPARA Y SOSTIENE BREVES EXPOSICIONES ORALES PARA COMUNICAR LO APRENDIDO.

CIENCIAS SOCIALES.

- IDENTIFICA TRADICIONES ARGENTINAS.
- RECONOCE TRADICIONES DENTRO DE LA FAMILIA.

FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA.

- IDENTIFICA LAS COSTUMBRES Y VALORES QUE FORMA SU IDENTIDAD Y NACIONALIDAD.

EDUCACIÓN AGROPECUARIA.

- IDENTIFICAR LAS VERDURAS PARA PREPARAR UN LOCRO SANJUANINO.

ARTES VISUALES.

- EXPRESA, COMUNICA SIGNIFICADOS Y CONSTRUYE SENTIDOS.
- COMPONE EN LA TRIDIMENSIÓN A TRAVÉS DEL MODELADO
- RECONOCE LOS COLORES PRIMARIOS
- REPRESENTA FIGURAS GEOMÉTRICAS

DESAFÍO: DISEÑAR UN TEXTO INSTRUCTIVO SOBRE EL LOCRO (COMIDA TRADICIONAL DE LOS ARGENTINOS) PARA SER REPRESENTADO MEDIANTE UN VIDEO.

TAREA 1.

- 1- **OBSERVA** LAS IMÁGENES Y ANTICIPA A TU FAMILIA DE QUÉ TRATARÁ LA HISTORIA.



- 2- OBSERVA Y ESCUCHA ATENTAMENTE EL VIDEO DE LA LEYENDA DEL LOCRO.
<https://www.youtube.com/watch?v=lo1zes7r4vl>
- 3- COMENTA CON TU FAMILIA SOBRE EL VIDEO. (EL ADULTO PREGUNTA Y TU RESPONDES ¿QUÉ PASÓ EN ESE PUEBLO?)
- 4- RESPONDE EN TU CUADERNO.
 - a) ¿QUÉ LE OFRECIERON LOS HABITANTES DEL PUEBLO A LOS DIOS?

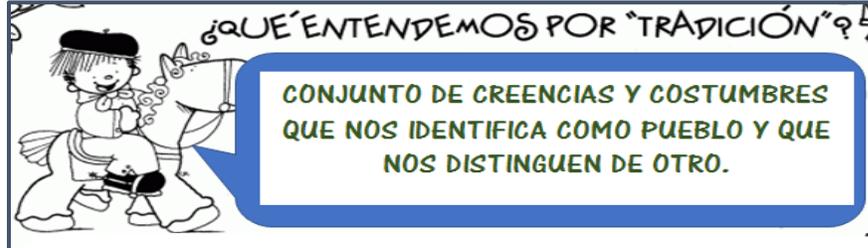
b) ¿QUÉ ANIMAL OBSERVABA A LAS TRISTES FAMILIAS?

c) ¿QUÉ CONSEJO LE DIÓ LA LLUVIA AL PUEBLO?

5- ESCRIBE LOS INGREDIENTES QUE FUERON AGREGANDO A LA OLLA.

TAREA 2

SABÍAS QUE EL LOCRO ES UNA COMIDA QUE FORMA PARTE DE LAS TRADICIONES ARGENTINA.



1. COMPLETA EL CUADRO CON COSTUMBRES QUE TIENE TU FAMILIA.

JUEGOS	BAILES	COMIDAS	ARTESANÍAS
<p>LA RAYUELA</p>	<p>CARNAVALITO</p>		

2. REALIZA UN LISTADO LAS COMIDAS TRADICIONALES DE TU FAMILIA.

TAREA 3

AGROPECUARIA

1. COMPLETA EL NOMBRE DE LAS VERDURAS CON LA QUE PUEDES REALIZAR UN LOCRO:

M _ _ Z

Z _ P _ _ _ O

_ EB _ L _ A

Z _ N _ H _ R _ _

A _ J _ _

P _ M _ E _ T _

T _ MA _ _

P _ R _ T _ O

2. **CUANDO EN TU FAMILIA PREPARAN LOCRO,** ¿QUÉ OTRO INGREDIENTE LE AGREGAN?

3. ¿EN QUE ÉPOCA DEL AÑO, DIFRUTAN DE ESTA COMIDA?

4. ¿EN QUÉ FESTIVIDADES ES POPULAR PREPARAR EL LOCRO?

TAREA 4

CADA UNO DE NOSOTROS ES ÚNICO. NUESTRO NOMBRE, NUESTRA HISTORIA, EL LUGAR DONDE NACIMOS Y NUESTRA FAMILIA FORMAN ENTRE OTRAS COSAS NUESTRA IDENTIDAD.

1. MARA CON UNA X LAS IMÁGENES QUE TE IDENTIFICA CÓMO ARGENTINOS.



TAREA 5

ARTES VISUALES.

1. SOBRE UNA BASE FIRME MODELAREMOS UN CUENCO HONDO CON MASA A ELECCIÓN. ESTE CUENCO LO PINTAREMOS CON FIGURAS GEOMÉTRICAS, UTILIZANDO SOLO LOS COLORES PRIMARIOS.

2. MODELAREMOS TODOS LOS INGREDIENTES QUE SE VISUALIZAN EN UN PLATO TERMINADO DE LOCRO. EJ: POROTOS, VERDURAS, ETC. LOS PINTAMOS DE SUS COLORES REALES Y COLOCAMOS DENTRO DEL PLATO SIMULANDO UN LOCRO REAL.

TAREA 6

LA NIÑA DEL PUEBLO PREPARÓ ESTA RICAS TORTAS FRITAS.

1. LEE LA SIGUIENTE TEXTO.

TORTAS FRITAS.

INGREDIENTES

- HARINA 500 GRAMOS
- GRASA DERRETIDA 80 GRAMOS
- 1 TAZA DE AGUA
- 2 CUCHARADAS DE SAL
- ACEITE



PROCEDIMIENTO

- 1- COLOCAR LA HARINA EN UN RECIPIENTE. HACER UN HUECO E INCORPORAR LA GRASA, LA SAL Y UN POCO DE AGUA.
- 2- MEZCLAR, AGREGANDO SI ES NECESARIO AGUA Y AMASAR.
- 3- FORMAR BOLITAS DE MASA
- 4- APLANAR CON UN RODILLO.
- 5- FREIR

3- RECUERDA

UN TEXTO INSTRUCTIVO ES AQUEL QUE PRESENTA LAS INSTRUCCIONES PARA ORGANIZAR UN JUEGO, PARA ARMAR UN ARTEFACTO, PARA HACER UN EXPERIMENTO, O UNA COMIDA, ETC.

CUENTA DE TRES PARTES:

1. TÍTULO O NOMBRE DE LA COMIDA, JUEGO O ELEMENTO
2. INGREDIENTES O MATERIALES.
3. PREPARACIÓN O INSTRUCCIONES

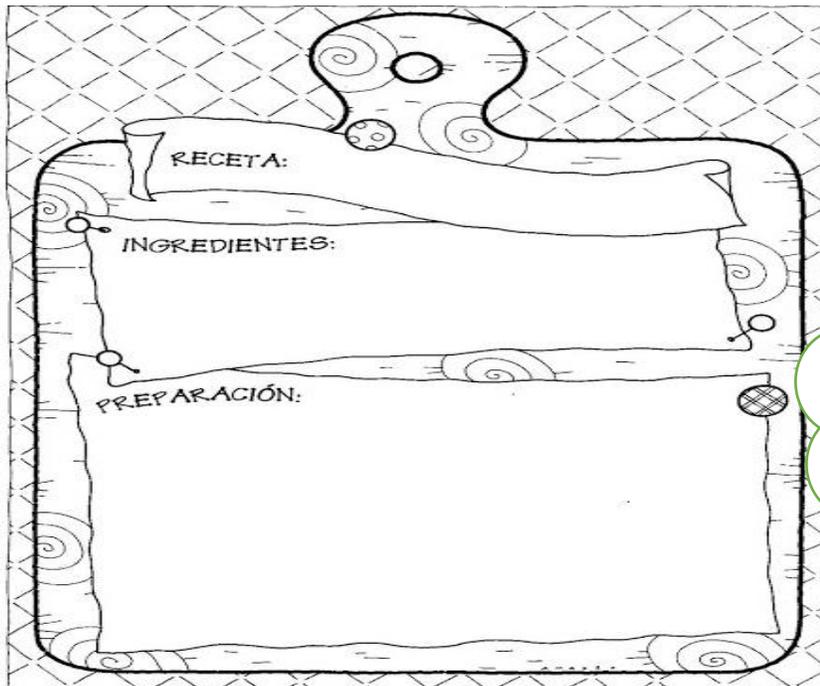
4. IDENTIFICA LAS PARTES DEL TEXTO INSTRUCTIVO EN EL TEXTO DE LAS TORTAS FRITAS

3. DESCRIBE USANDO ADJETIVOS LOS SABORES, Y CÓMO SON LAS TORTAS FRITAS.

TAREA 7

LLEGÓ LA HORA DE ESCRIBIR TU PROPIA RECETA.

1. ESCRIBE LA RECETA DE TÚ LOCRO TENIENDO EN CUENTA LOS MATERIALES



Y/O INGREDIENTES QUE VAS A NECESITAR Y LOS PASOS PARA LLEVAR A CABO TU RECETA.

MAMÁ TE AYUDARÁ PARA QUE TU LOCRO SALGA RIQUEZMO.

TAREA 8. RECOMENDACIONES:

1º REVISAR QUE TU RECETA ESTE COMPLETA.

2º ARMAR UNA MESA CON TODOS TUS INGREDIENTE PUEDES AYUDARTE CON VERDURAS U OTRO ELEMENTO COMO OLLAS, CUCHARÓN, ETC QUE TENGAS EN CASA. (EN CASO DE NO TENER PUEDES DIBUJAR TUS INGREDIENTES, PUEDES USAR TAMBIÉN PARA MOSTRAR LO ARTES VISUALES)

3º EXPLICA ORALMENTE CÓMO SE PREPARA EL LOCRO.

PUEDES PONERTE DELANTAL Y UN GORRO DE COCINERO PARA QUE TE VEAS COMO UN VERDADERO CHEF.



Directora: Mónica Villegas