

**Escuela E. E. E. Crucero Ara Gral. Belgrano**

Docente: Sandra Aballay

Grado: Grupo A

Turno: Mañana

Área Curricular: **Educación Agropecuaria**

Título de la Propuesta: **Las Herramientas y sus usos**

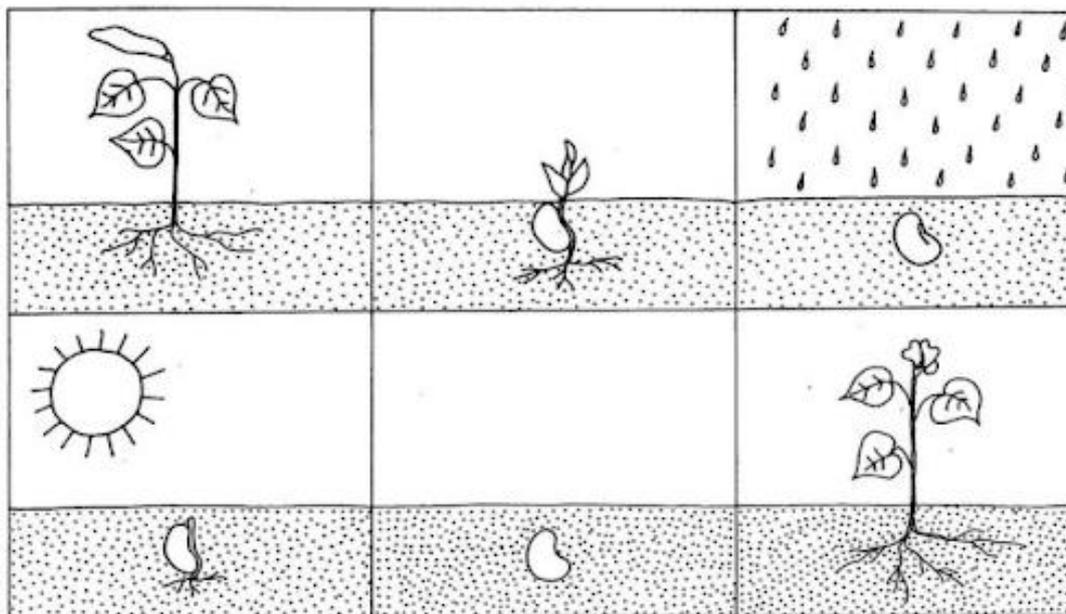
*Guía 1*

1. Completamos el siguiente cuadro con el uso de las herramientas

HERRAMIENTAS		
Nombre de las herramientas.	Se usa para:	Dibujamos o buscamos una imagen de las herramientas
Pala		
Carretilla		
Azada		
Hacha		
Tijera de podar		
Horqueta		
Manguera		
Regadera		
Rastrillo		
Escardillo		

**Escuela E. E. E. Crucero Ara Gral. Belgrano**

2. Observa la siguiente secuencia ordena, enumera y pinta



Docente: Sandra Aballay

Grado: Grupo B

Turno: Mañana

Área Curricular: **Educación Agropecuaria**

Título de la Propuesta: **Sopa de letras**

Guía 1

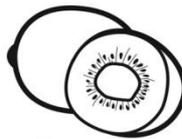
1-



# LAS FRUTAS

ENCUENTRA LAS SIGUIENTES FRUTAS EN ESTA SOPA DE LETRAS:  
MANZANA, ANANA, LIMON, NARANJA, FRUTILLA, KIWI, UVA, FRAMBUESA, PERA.  
LUEGO DIVIÉRTETE PINTANDO LOS DIBUJOS!

F	G	A	L	E	R	I	M	A	N
R	R	L	L	I	M	O	N	T	O
A	Z	U	L	A	I	W	E	S	J
M	I	V	T	K	F	R	A	P	A
B	E	A	G	I	R	E	N	E	J
U	N	O	I	W	L	P	A	R	N
E	O	D	L	I	T	L	N	A	A
S	M	A	N	Z	A	N	A	S	R
A	F	T	E	A	G	P	R	O	A
F	R	A	M	N	R	E	A	Z	N



## **Escuela E. E. E. Crucero Ara Gral. Belgrano**

### **Abono Orgánico.**

El abono orgánico es la transformación de los restos orgánicos en tierra negra y esponjosa que será el alimento de nuestras plantas.

- 2- Acá tienes la lista de los residuos :  
Cascara de frutas , restos de verdura, yerba ,té ,café, huesos molidos, vidrios ,  
carnes ,grasas, pasto seco, papel ,huesos enteros , plásticos , latas ,pañales  
,guano de caballo, guano de gallina y hojas secas.
- 3- En el cuadro ubica los que si me sirven para hacer el abono y los que no me sirven.

LO QUE SIRVE.	LO QUE NO SIRVE.

**Escuela E. E. E. Crucero Ara Gral. Belgrano**

Docente: Sandra Aballay

Grado: Grupo C

Turno: Mañana

Área Curricular: **Educación Agropecuaria**

Título de la Propuesta: **La Huerta**

*Guía 1*

La Huerta: Es una forma natural y económica de producir verduras frescas y sanas durante todo el año

- *Natural*: Porque imita los procesos de la naturaleza.
- *Económica*: Porque ahorramos dinero en producir nuestros alimentos.
- *Sanas*: Porque producimos sin usar productos químicos.

¿Me puedes decir que necesitamos para armar nuestra huerta?

Anótalos y dibújalos

A trabajar!!

**Escuela E. E. E. Crucero Ara Gral. Belgrano**

Docente: Sandra Aballay

Grado: Grupo D

Turno: Mañana

Área Curricular: **Educación Agropecuaria**

Título de la Propuesta: **Proceso del pan.**

**Guía 1**

1. ¿De dónde viene el pan?

Hoy, Daniel fue a hacer los deberes a casa de su amigo Paco. Después de tanto estudio, la abuela de Paco les sirve la leche con unos ricos panes recién horneados, que compro a Don Felipe en la panadería del barrio. ¡Qué rico pan! –Dice Daniel, mientras lo saborea- ¿Cómo lo hará Don Felipe?

Enumeren los pasos del proceso del pan.

*En otoño se siembra la semilla de trigo, luego...*

*Se cosechan con una máquina y se transportan hasta ...*

*Harina*

*Lo cocina en el horno.*

*Las plantas crecen y sus espigas llenas de granos...*

*El molino que transforma sus granos en...*

*Don Felipe compra la harina, hace con ella la masa, le da forma al pan y...*

*El pan ya está listo para su venta.*

2. Juguemos y aprendamos con estas adivinanzas.

## ADIVINANZAS



1

*Flaca y larga  
Lleva gorro verde  
Y remera anaranjada.  
Quién es?*



2

*Verde, verde es su vestido;  
Tiene barba y grandes dientes  
El no come y es comido  
Por todos los presentes.  
Quién es?*



3

*Tengo hojitas blancas  
Gruesa cabellera  
Y conmigo llora  
Toda cocinera  
Quién soy?*



4

*Soy roja, gorda y pecosa  
Y tengo corazón  
Y endulzo siempre la boca  
Del que me da un mordiscón.  
Quién soy?*