

## GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN

### Grupo N°2

**ESCUELA:** REPÚBLICA DE CHILE

**CUE:** 700035200

**DOCENTES:** SANDRA DÍAZ, VERÓNICA FALCÓN, SERGIO MARTINEZ, FLORENCIA LORENZO

**GRADO:** 2°

**TURNO:** TARDE.

**ÁREAS:** MATEMÁTICA, CIENCIAS NATURALES, E. TECNOLÓGICA, EDUCACIÓN FÍSICA.

**TÍTULO DE LA PROPUESTA:** “UN DÍA SALUDABLE, TODOS LOS DÍAS”

**CONTENIDOS:** **MATEMÁTICA:** EL NÚMERO NATURAL DEL 0 AL 500. FUNCIONES Y USOS DE LA VIDA COTIDIANA. OPERACIONES: CÁLCULOS ESTIMATIVOS PARA SUMAS Y RESTAS. MULTIPLICACIÓN POR 2, 3. MITAD Y DOBLE DE UN NÚMERO. **C. NATURALES:** CUERPO HUMANO: HÁBITOS QUE FAVORECEN LA SALUD: ALIMENTACIÓN. **TECNOLOGÍA:** RECONOCIMIENTO Y EXPLORACIÓN DE DIVERSAS MANERAS DE TRANSFORMAR MATERIALES, ESPECIALMENTE EXTRAÍDOS DE LA NATURALEZA O MATERIALES CON ALGÚN NIVEL DE ELABORACIÓN A TRAVÉS DE DISTINTAS OPERACIONES. **E. FÍSICA:** EXPERIMENTACIÓN DE HABILIDADES BÁSICAS LOCOMOTIVAS: DESPLAZAMIENTOS, SALTOS, GIROS, EMPUJE, TRANSPORTE Y APOYOS.

### **INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:**

#### **MATEMÁTICA**

- CALCULA SUMAS Y RESTAS QUE INVOLUCREN SITUACIONES PROBLEMÁTICAS.
- CALCULA DOBLE Y MITAD DE UN NÚMERO APLICÁNDOLO A SITUACIONES CONCRETAS Y TRABAJANDO TABLAS DE DOBLE ENTRADA.
- COMPARA CANTIDADES HASTA 1000 EN EL CONTEXTO DE DINERO.
- RESUELVE CÁLCULOS DE MULTIPLICACIÓN POR 2, 3, 4 EN UNA SITUACIÓN SIGNIFICATIVA.

#### **CIENCIAS NATURALES**

- IDENTIFICA ALIMENTOS SALUDABLES.
- PRACTICA HÁBITOS QUE FAVORECEN A SU SALUD.

#### **EDUCACIÓN FÍSICA:**

- EJECUTA VARIOS TIPOS DE MOVIMIENTOS UTILIZANDO LAS DIFERENTES PARTES DEL CUERPO.
- IDENTIFICA LAS DIFERENTES PARTES DEL CUERPO.

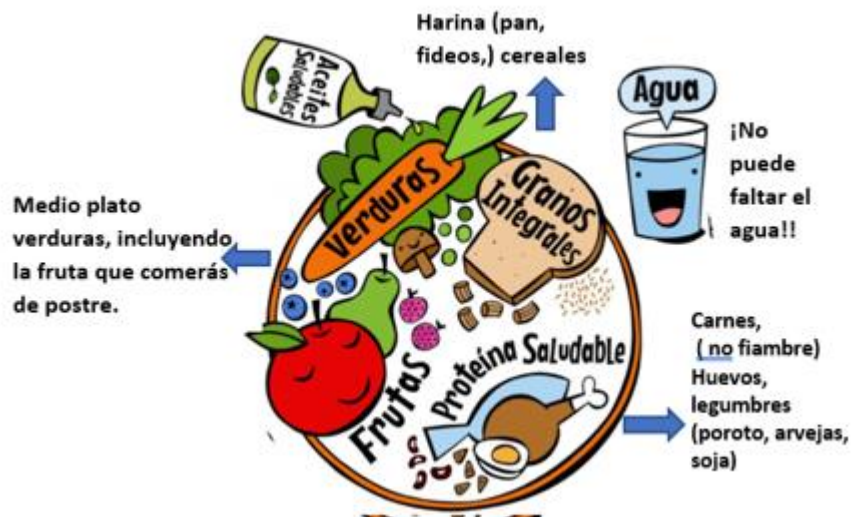
#### **TECNOLOGÍA:**

- INTERPRETA INSTRUCCIONES DE RECETAS O INSTRUCTIVOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO

**DESAFÍO: APRENDER A CUIDAR LA SALUD A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN Y EJERCICIOS.**

**ACTIVIDADES:**

- 1) OBSERVA LA IMAGEN PARA RECORDAR CÓMO TENER UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.



RECUERDA

**SALUDABLE ES TODO LO BENEFICIOSO PARA TU SALUD .**

- 2) ¡HOY, VIVIREMOS UN DÍA SALUDABLE! Y ASÍ LO HAREMOS , UN DÍA A LA VEZ.  
¡A DESAYUNAR! NO OLVIDES : EL DESAYUNO ES LA COMIDA MÁS IMPORTANTE DEL DÍA.  
RODEA LA IMAGEN DONDE TE PARECE QUE HAY UN DESAYUNO SALUDABLE.



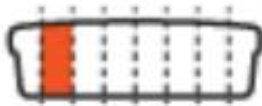
- 3) PIENSA Y CALCULA

A-ESTE ES EL BUDÍN QUE TE DAN EN LA ESCUELA. DE CADA UNO PUEDES SACAR 8 REBANADAS .SI COMES UNA REBANADA EN EL DESAYUNO Y OTRA EN LA MERIENDA

¿PARA

**CUÁNTOS DÍAS TE ALCANZA UN BUDÍN?**

*Ilustración 1 FUENTE NUTRIR SAN JUAN.INDICACIONES CÓMO PREPARAR UN DESAYUNO*

**BUDIN**

40 g (cortar el budín en **8 REBANADAS IGUALES** y servir 1 rebanada por niño)

B-CALCULA Y COMPLETA LA TABLA

CANTIDAD DE BUDINES	REBANADAS
1	8
2	
3	

**VAMOS DE COMPRAS.**

4-OBSERVA EN LA TABLA LOS PRECIOS DEL SÚPER.

ES HORA DEL ALMUERZO. ¿QUÉ ALIMENTOS ELEGIRÍAS PARA ARMAR TU PLATO SALUDABLE? ELIGE SÓLO 3.

ALIMENTOS SALUDABLES	ALIMENTOS NO SALUDABLES
PATA MUSLO \$150	JUGUITO CONGELADO \$ 10
PESCADO 1 KILO \$ 210	100 GRAMOS SALAME \$40
BANANA 1 KILO \$ 100	100 GRAMOS MORTADELA \$30
NARANJAS 1 KILO \$70	SALCHICHAS \$ 80
PAPAS 1 KILO \$ 45	PAPAS FRITAS PAQUETE \$ 80
CARNE 1 KILO \$250	PAN POR KILO \$60

5-PIENSA Y RESUELVE :

A-SEGÚN LOS ALIMENTOS QUE ELEGISTE, ¿CUÁNTO GASTASTE?

REALIZA LA CUENTA:

-SI LLEVABAS 3 BILLETES DE \$100:

- ¿TE FALTÓ DINERO?.....
- ¿TE SOBRÓ?



¿CUÁNTO?.....

B-¿CUÁNTO CUESTAN 2 KILOS DE CARNE? ¿Y 2 KILOS DE PESCADO?  
 EN CUÁL DE LOS DOS GASTO MENOS. ¿QUÉ DIFERENCIA DE DINERO HAY ENTRE  
 AMBAS COMPRAS?

6-PREPARAMOS ENSALADA DE FRUTAS PARA CUATRO PERSONAS. CALCULA LA  
 MITAD Y EL DOBLE DE CADA CANTIDAD.

MITAD(2 PERSONAS)	CANTIDAD DE FRUTAS ( 4 PERSONAS)	DOBLE(8 PERSONAS)
	2 BANANAS	
	4 MANZANAS	
	6 NARANJAS	
	1 VASO DE AGUA CON AZÚCAR	

7-EN UN PLATO COMO EL DE CASA DIBUJA Y  
 RECORTA LOS ALIMENTOS PARA UN MENÚ  
 SALUDABLE.  
 EXPLICA POR QUÉ ELIGES ESOS ALIMENTOS  
 Y NO OTROS.



### EDUCACIÓN TECNOLÓGICA:

PARA LA MERIENDA.... UNOS RICOS HELADOS CON FRUTAS.

EN FAMILIA ELABORA HELADOS CON FRUTAS. **INGREDIENTES:** FRUTAS FRESCAS (BANANA, MANZANA, NARANJA), AGUA, AZÚCAR A GUSTO Y UNAS GOTAS DE LIMÓN

#### PREPARACIÓN:

- ★ LAVAR BIEN Y LICUAR LAS FRUTAS ELEGIDAS.
- ★ REALIZAR EL ALMÍBAR MEZCLANDO 150 CC DE AGUA CON AZÚCAR (30 GR SI LO DESEAS) Y UNAS GOTAS DE LIMÓN, LLEVARLO A FUEGO LENTO HASTA QUE SE FORME EL ALMÍBAR.
- ★ RETIRAR DEL FUEGO Y DEJAR ENFRIAR .
- ★ MEZCLAR CON LAS FRUTAS YA PROCESADAS.
- ★ COLOCAR EN VASITOS O MOLDES DE HELADOS.
- ★ LLEVAR AL CONGELADOR AL MENOS 4 HORAS.
- ★ RETIRAR DEL CONGELADOR Y DESMOLDAR.



**IMPORTANTE REALIZAR EL PROCESO CON SUPERVISIÓN DE UN ADULTO.**

### EDUCACIÓN FÍSICA

1- RECORTA 5 IMÁGENES DE ALIMENTOS “SALUDABLES” Y 5 DE ALIMENTOS “NO SALUDABLES” (PUEDES DIBUJARLOS) Y ARMA UN CIRCUITO COMO SALE EN LA IMAGEN

2-AL PRINCIPIO DEL CIRCUITO COLOCA EN UNA BOLSA TODAS LAS IMÁGENES Y AL FINAL DEL CIRCUITO PEGA EN LA PARED UN AFICHE DONDE DIGA “ALIMENTOS SALUDABLES” Y “ALIMENTOS NO SALUDABLES”

LA ACTIVIDAD CONSISTE EN TRANSPORTAR DE A UNA CADA IMAGEN, PASANDO POR TODOS LOS OBSTÁCULOS DEL CIRCUITO Y PEGARLO EN EL AFICHE EN EL LUGAR QUE CORRESPONDA (SALUDABLE O NO SALUDABLE).

¿QUÉ PARTES DEL CUERPO UTILIZASTE PARA REALIZAR EL CIRCUITO?



DIRECTORA: MARCELA LÓPEZ BÁRRIGA

VICEDIRECTORA: MARÍA CLEMENCEAU