

Guía Pedagógica N° 22 de Retroalimentación – Grupo N 1**Escuela:** España**CUE:** 700020700**Docentes:** Marcela Galdeano, Alejandra Tejada, Daniela Navarro, Sara Tovares y Alejandra Meier.**Tramo:** 2º**Ciclo:** Primero**Turno:** Tarde**Áreas:** Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Música y Educación Agropecuaria**Título de la propuesta:** “Mermelada de pera”**Contenidos por Área:****Matemática:** Números hasta 700. Suma con y sin dificultad. Doble y triple. Longitud, capacidad y peso.**Lengua:** Comprensión y producción de textos instructivos. El uso de signos: el punto**Ciencias Naturales:** Las plantas. Fenómenos atmosféricos. Alimentación saludable.**Educación Agropecuaria:** Utensilios e Instrumentos utilizados en los procesos**Educación Musical:** La voz: interpretación de un repertorio de canciones.**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

- Explora las regularidades de la serie numérica
- Calcula dobles y triples usando escalas numéricas.
- Diferencia unidades de medidas convencionales.
- Escribe palabras y oraciones que conforman un texto.
- Interpreta la lectura de textos sencillos.
- Identifica palabras que nombra o califican cómo es.
- Identifica las partes de las plantas.
- Diferencia los fenómenos atmosféricos.
- Identifica alimentos saludables.
- Identifica los diferentes procesos.
- Distingue los utensilios y su función.
- Canta una canción de manera afinada.
- Ejecuta instrumentos no convencionales para acompañar una canción.

Desafío: ¿Te gusta cocinar? Te propongo elaborar una mermelada artesanal siguiendo una receta.

Docentes: Marcela Galdeano, Alejandra Tejada, Daniela Navarro, Sara Tovares, Alejandra Meier.

Actividades:**Día 1 Área: Educación Agropecuaria****Docente: Tovares Sara**

-Lee los pasos para elaborar una deliciosa mermelada de pera.

Ingredientes: 1kg de peras, 700 g de azúcar

1º Lavar: con abundante agua limpia.

2º Pelar y cortar: en pedazos muy pequeños.

3º Cocinar las peras con la mitad del azúcar.

4º Dejar reposar 1 hora.

5º Agregar el resto del azúcar.

6º Volver a cocinar media hora más.

-Dibuja los ingredientes que aparecen en la receta.

Área: Lengua

1-Lee y pinta la respuesta correcta.

- ¿Cuál es el ingrediente que no está en la receta? **azúcar** **peras** **sal**
- ¿Cómo se debe cortar la fruta? **en trozos grandes** **en trozos pequeños**

2- Lee el texto y responde:

¿Cómo se debe lavar la fruta?.....

3- Pinta los puntos en el siguiente párrafo.

Se coloca la pulpa en una olla, se lleva al fuego, se entibia y se coloca la mitad del azúcar, se deja hervir y luego se adiciona el resto del azúcar. Se debe cocinar a fuego lento, revolviendo de vez en cuando.

4- Escribe en tu cuaderno cuál es la palabra intrusa de esta familia.

PERA **PERITA** **MANZANA** **PERAL**

5-Completa la receta "Mermelada de pera".

Ingredientes:

.....

.....

Preparación:

1º..... las peras maduras.

2º Pelarlas.

3º.....

Docentes: Marcela Galdeano, Alejandra Tejada, Daniela Navarro, Sara Tovares, Alejandra Meier.

4º Dejar reposar.

5º Agregar el.....

6º.....

6- Piensa y escribe un lindo nombre para tu mermelada artesanal de peras.

Día 2 Área: Matemática

1-Razona y resuelve

Mamá para hacer mermelada compró 4kg de peras a \$ 160, 4kg de azúcar a \$70¿Cuánto gastó en total?

Si mamá pagó con 5 billetes de \$100 ¿Cuánto le dieron de vuelto?

2- Completa ¿cuánto cuesta?

1 kg de peras \$90

2 kg de peras

3kg de peras

3-Ordena los precios del más barato al más caro

2kg de Dulce de peras \$ 600 2kg de Dulce de leche \$590 2kg de Dulce de uva \$350

4-Forma los siguientes números.

$$500+ 50+5 =$$

$$700+ 20+ 1=$$

5-Encierra el cálculo que representa la cantidad total de peras.



$$2 + 3 =$$

$$2 + 2 + 2 =$$

6- Si voy a comprar peras ¿Cómo debo pedir? Encierra la opción correcta.

1 metro de peras

1litro de peras

1 kilo de peras

Día 3 ÁREA CIENCIAS NATURALES

1-Rodea la merienda saludable.

Gaseosa, pancho y papas fritas.

Leche, tostadas con mermelada.

2-Dibuja una planta y completa:

Hojas Fruto Ramas Tronco Raíz

3-Observa y completa con el nombre de los fenómenos climáticos.



L _ _ _ _ _



V _ _ _ _ _



G _ _ _ _ _

Área: Educación Musical.

Docente: Alejandra Meier

Busca algunos de los utensilios de cocina para que los uses como instrumentos musicales: cuchara de madera, cacerola, rallador, envase plástico, tenedor, cuchara de metal, etc. Canta la canción El grillo Juan u otra que prefieras y acompáñate marcando el pulso golpeando (percutiendo) o raspando algunos de esos utensilios. Envíame un audio con tu trabajo.

Directora: Rosa Ivana Pozo

Vicedirectora: Alejandra Acosta