

GUÍA N° 1

CICLO PRIMERO

NIVEL PRIMARIO TURNO TARDE

TÍTULO: "Textos instructivos por todos lados".

- **Propósitos:** Despertar el interés por redactar textos instructivos sencillos.
Afianzar la resolución de situaciones problemáticas.

ÁREAS	CRITERIOS	INDICADORES
LENGUA	Leer y escribir autónomamente palabras y oraciones que conforman un texto, reconociendo los verbos en ellos.	Lee autónomamente palabras y oraciones. Identifica nuestro sistema lingüístico para escribir textos instructivos. Reconoce verbos en el texto.
MATEMÁTICA	Resolver situaciones problemáticas con numeración hasta mil de suma y resta. Identificando unidades de medida: capacidad y peso.	Conocen los números hasta el 1.000. Resuelve operaciones de suma y, resta. Reconoce la situación problemática y la resuelve.
CS. NATURALES.	Diferenciar material líquido de sólido.	Diferencia material líquido de sólido en materiales dados.
CS. SOCIALES.	Reconocer vestimentas del presente distinguiendo las del pasado.	Identifica la vestimenta según la época, ubicándola donde corresponde.
F. ÉTICA	Identificar comidas típicas para valora nuestras tradiciones.	Reconoce comidas típicas de nuestra patria y las valora como parte de nuestra cultura.

Actividades secuenciadas

Día 1 LENGUA- CS. NATURALES. Observa diferentes ingredientes, que tengas en casa. (HARINA, LEVADURA, AGUA, SAL, GRASA Y/O ACEITE). A tener en cuenta ¿Qué observas? ¿Qué se puede hacer? ¿Cuáles son los que mojan y cuáles no?

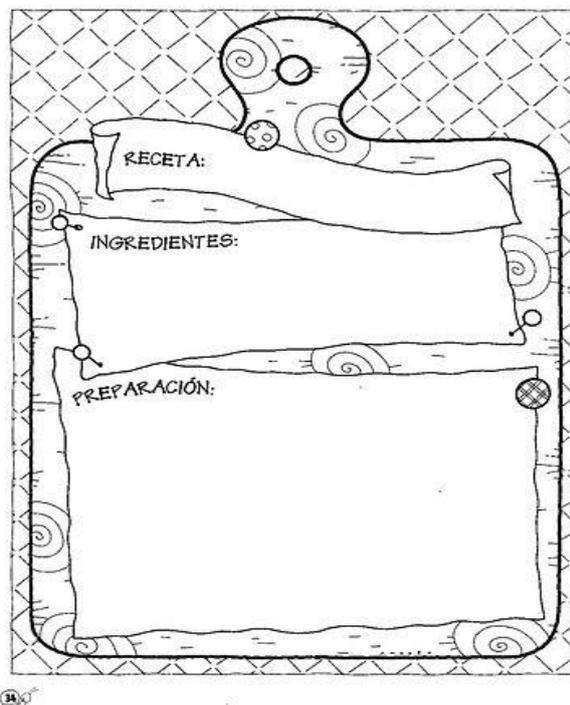
- 1- Lee la información **Sólido:** mantiene la forma, aunque lo cambiemos de recipiente.
- 2- Completa el cuadro **Líquido:** cambia la forma cuando lo cambiamos de recipiente.

SÓLIDOS	LÍQUIDOS

Para preparar una comida ¿Qué es necesario tener? ¿Qué comida podemos preparar?

- 3- Escribe el nombre de la comida que prepararás. SOPAIPILLAS
- 4- Anota los ingredientes.

Dialogamos ¿Saben cómo escribir la preparación?



- 5- Lee la siguiente información.

Para escribir la preparación hay que tener en cuenta los pasos a seguir. Para eso, es importante conocer una de las clases de palabras.

Los verbos

- *Son palabras que expresan acciones.
- *Tienen distintas formas (CONJUGACIÓN) según sea quién realiza la acción y cuándo se realiza.
- *Se nombran en **INFINITIVO**, que acaban en :
-ar , -er , o -ir.

Después de leer la información van a dialogar sobre qué harán para lograr la masa de las sopaipillas.

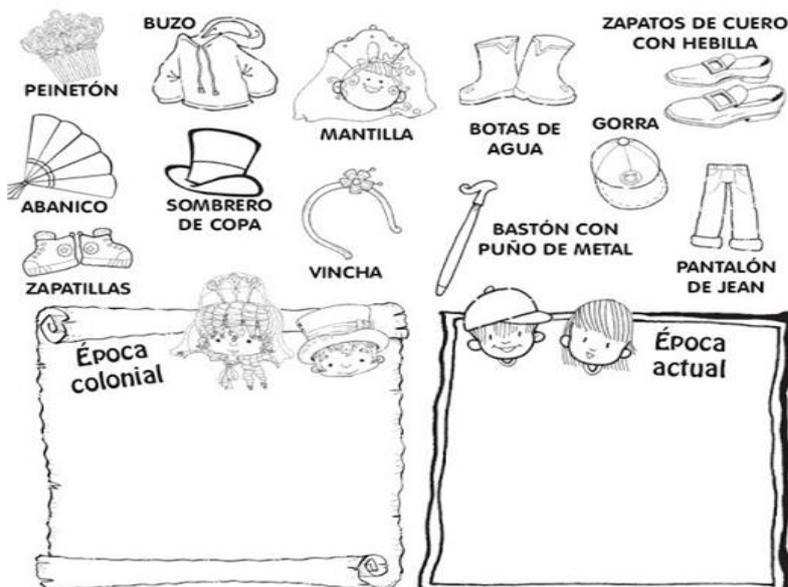
- 6- Escribe la preparación de la masa.
- 7- Marque los verbos que escribiste.

DÍA 2 CS. SOCIALES- LENGUA-FORMACIÓN ÉTICA.

YA ESTUVIMOS VIENDO LOS QUE PASO EL 25 DE MAYO DE 1810.

ES HORA DE COMPARAR. Colocá la vestimenta según corresponde.

MODA Y ÉPOCAS



1-Ahora, te animas a redactar un texto instructivo como te vistes.

Recuerda: EL TEXTO INSTRUCTIVO explica la manera de realizar alguna actividad, por ejemplo, cocinar, un juego, etc. los textos instructivos suelen organizarse en dos partes. La primera parte se indica los materiales que se necesitan y en la segunda parte se explica, de forma ordenada, los pasos que deben realizar.

2- Responde.

- A- ¿Qué comidas típicas había en la época colonial?
- B- ¿Continúan haciéndolas en tu casa? ¿Por qué?

Reflexiona: ¿Crees que es importante continuar con esas tradiciones? ¿Por qué?

3- Descubre y escribe el título de la imagen.



4-Escribe una receta de una comida de la época típica colonial. Teniendo en cuenta las partes de una receta y el uso de verbos en la preparación.

5-Escribe un mensaje para valorar las comidas tradicionales.

DÍA 3 MATEMÁTICA- LENGUA

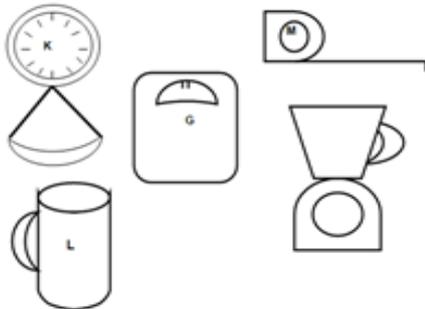
1- Observen nuevamente los ingredientes.

Si vamos al almacén ¿Cómo van a comprar estos ingredientes? Por ej. Véndame harina, aceite, grasa, sal... o cómo los pueden pedir para que el almacenero conozca la cantidad que van a necesitar de cada uno. ¿Qué objeto utiliza para medir las cantidades? ¿Por qué es importante conocer las medidas?

1- Lee atentamente la información



2- Rodea con rojo el objeto que utilizamos para medir la capacidad y con azul el peso.



3- Resuelve las situaciones problemáticas.

a- Teniendo en cuenta la lista de precios ¿Falta dinero para comprar todos los ingredientes o sobra? ¿Cuánto?

b- Los alumnos de 3° grado necesitan hacer sopaipillas para compartir con sus familias. Son 10 alumnos más la seño y cada uno aportó la misma cantidad \$30. ¿Cuánto juntaron? Ej.

Lista de precios

- 1kg Harina \$100
- 1litro Aceite \$119
- 100g levadura \$30
- 1 paquete de Sal \$35
- ½ kg de Grasa \$30

Alumnos	\$

Comprensión lectora: la receta

Lee atentamente el siguiente texto.

Una ensalada sabrosa

Es delicioso saborear, durante la hora de almuerzo, algún alimento rico y nutritivo. Pero es aún más sabroso si lo preparas tú. ¿Quieres hacer la prueba? ¡Pues manos a la obra!

Ensalada rusa

Ingredientes

- 1 cebolla cocida
- 4 papas medianas cocidas
- 5 zanahorias cocidas
- Perejil finamente picado
- Mayonesa y sal a gusto

Completa la preparación de la ensalada con los verbos. Agregar- cortar-aliñar-mezclar

Preparación:



1. Pide ayuda a una persona adulta para _____ la cebolla, las papas y las zanahorias en cuadritos.



2. En un recipiente, _____ la cebolla, las papas y las zanahorias.



3. _____ a la mezcla el perejil finamente picado.



4. _____ la ensalada con mayonesa y sal a gusto.

DÍA 5 Lengua. (Vamos preparando el desafío)

INTRUCCIONES PARA JUGAR. Cinco pasos para que cuentes como te divertís.

1- Pensá en tu juego favorito y escribí el nombre.
.....

2- Escribí la lista de los materiales necesarios para jugar y el número de jugadores.

NECESITO:.....

Números de jugadores:.....

3- Escribí los pasos necesarios para jugar. Usá verbos infinitivo.

4- Releé el borrador y hacé las correcciones necesarias.

5- Pasa en limpio la versión definitiva de las instrucciones en el cuaderno.

AREA CURRICULAR: EDUCACION FISICA.

Título: Saltos

Contenidos: Prácticas corporales, motrices y ludo motrices en relación a sí mismo.

Propósitos: Plantear situaciones motrices y lúdicas que permitan al niño elaborar múltiples posibilidades de acción para la resolución de problemas, con y sin elementos

Criterios: Integrar y resolver variadas situaciones motrices, utilizando las habilidades perceptivo-motrices y básicas más apropiadas para una eficaz solución

Indicadores: Integra y resuelve satisfactoriamente variada situación motriz presentada.

Desarrollo de la Actividad:1)-Salto con los pies juntos aprovechando todo el espacio.2)-Salto en un pie y luego en el otro. 3)-Nos hacemos chiquitos en el suelo y desde allí saltamos hacia arriba.4)-Saltar la soga que mueve el adulto la cual esta agarrada de un extremo.5)-Saltar obstáculos (botellas, bolsitas, aros, etc.).6)-Saltar y tocar un objeto que este colgado a una altura considerada.

Juego el Reloj:-Un integrante de la familia se ubica con una soga en la mano, la cual deberá ser girada suavemente y el nene/a mediante un salto tratara de esquivarla para que no la toque. Recuerde que todas las actividades deben realizarla con la supervisión de un adulto.

AREA CURRICULAR: ARTE VISUAL

Título: ¡Ilustramos una receta!

Contenidos: La Textura: Texturas visuales: Utilización con distintos fines, descriptivos, y expresivos. **Propósitos:** Propicien la construcción progresiva de la autonomía reflexionando sobre procesos y resultados. **Criterios de Evaluación:**

Utilizar formas no tradicionales para la producción de imágenes y hechos visuales en el entorno cercano. **Indicadores de Logro:** Cumple con los implementos de trabajo y utiliza las técnicas adecuadamente

Actividad: Dibuja los ingredientes que utilizaste en tu receta. Luego píntalos utilizando distintos tipos de texturas visuales, puedes utilizar líneas, puntos, etc.

AREA CURRICULAR: TECNOLOGIA.

Título: Realizando tu propio proceso

Contenidos: Elaboración de productos, seleccionando los materiales y las técnicas más apropiadas, diferenciando insumos, operaciones y medios técnicos.

Propósitos: Contribuir a la elaboración de productos utilizando técnicas.

Criterios: Explorar diferentes formas de elaborar productos. **Indicadores:** Realiza productos utilizando técnicas. **Actividad** 1-Realizamos galletas ¡Manos a la obra!

Ingredientes: Harina 350gr, azúcar 50gr, manteca 140gr, 2 huevos, 80 gr de leche, ½ cucharada de levadura, ralladura de limón o naranja y una pizca de sal.

1-Precalienta el horno a 180°, paralelamente coloca en un bol la manteca, los huevos, el azúcar, la ralladura de limón o naranja y batir, tiene que quedar una masa líquida y homogénea. 2-Añade la harina y vuelve a batir, una vez que este espesa agrega harina a la superficie plana, con el bolillo amasa hasta que consigas el grosor que desees. 3-Una vez que la masa esté lista corta las galletas de la forma que te guste, colócalas en una bandeja y hornéalas 15 min, luego puedes decóralas con chocolate, confites. ¡A disfrutarlas! 4- Le pido a un familiar que me saque fotos de proceso.

AREA: CURRICULAR MUSICA **Título: Secciones Musicales.**

Contenido: Melodía: Motivo melódicos repetido o alternado, por grados conjuntos o disjuntos (con intervalos de hasta quinta justa), en un ámbito de octava justa.

Propósitos: Estimular el desarrollo de la capacidad perceptiva, relacionada a los sonidos del entorno. Promover el uso de la voz cantada en forma individual y grupal frente a un público, experimentando el uso de algunos elementos tecnológicos como micrófono y parlantes.

Criterio e Indicadores: Identifican en forma gráfica y auditiva de obras de nuestro repertorio Patrio.

Actividades: 1-Escuchar y leer atreves del texto, audio de Salve Argentino. (Solicitar audio y texto al docente de música) 2- Identificar en forma gráfica lo versos con número y con llaves colocar las secciones sin aclarar si es estrofa o estribillo.

AREA CURRICULAR EDUC AGROPECUARIA

Título de la propuesta: “Nos seguimos cuidando mientras aprendemos”

Contenidos. – Transformación de la materia prima (comidas de la época colonial

Propósitos: Despertar el interés por expresar y compartir experiencias, ideas y sentimientos a través de la elaboración de una receta tradicional.

Criterios: Vincular la escuela con la vida cotidiana, de ayer y hoy mediante la elaboración de una comida de la época colonial.

Indicadores:1)-Reconoce a través del texto comidas de ayer y hoy. 2)-Elabora una comida de la época colonial. 3)-Redactar la receta para el recetario.

Actividades de desarrollo:1)-Te invito que leas este texto con atención.

Tu sabías que algunas comidas que hoy comemos se realizaban en la época colonial. **Comidas saladas:** como sopa de arroz y fideos, asado, puchero, locro, empanadas, albóndigas y estofados.

Comidas dulces: como la mazamorra, arroz con leche, alfajores, masitas, bocaditos de papa, sopaipillas.

2)-Averigua a tus abuelos o gente mayor como se realizan las sopaipillas. y elaborála teniendo en cuenta las normas de higiene., envía evidencia a la seño de agropecuaria.

Directora: Patricia M Herrera.

Vice directora Ana Sánchez.