

GUÍA PEDAGÓGICA N°23 DE RETROALIMENTACIÓN

Grupo N°1

ESCUELA: REPÚBLICA DE CHILE

CUE: 700035200

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

GRADO: 2º

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 1000. 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.

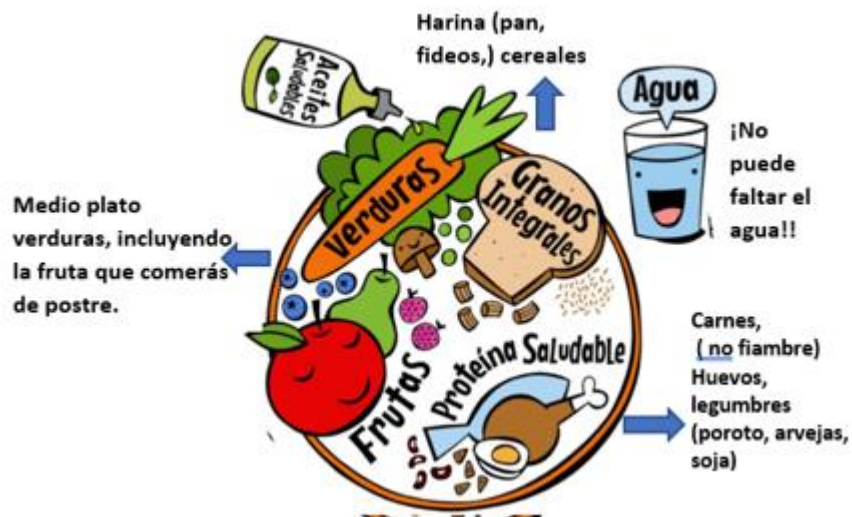
TECNOLOGÍA:

- 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. ¡VAMOS A DESAYUNAR! NO OLVIDES QUE 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?



BUDIN

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

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

B-COMPLETA LA TABLA AHCIENDO EL CÁLCULO NECESARIO.

CANTIDAD DE BUDINES	REBANADAS
1	8
2	
3	
4	

VAMOS DE COMPRAS.



4-OBSERVA EN LA TABLA LOS PRECIOS DEL SÚPER.

ES HORA DEL ALMUERZO. ¿QUÉ ALIMENTOS ELEGIRÍAS PARA ARMAR UN PLATO SALUDABLE?

ALIMENTOS SALUDABLES	ALIMENTOS NO SALUDABLES
PATA MUSLO \$150	JUGUITO CONGELADO \$ 10
PESCADO 1 KILO \$ 280	100 GRAMOS SALAME \$40
BANANA 1 KILO \$ 100	100 GRAMOS PALETA \$ 50
NARANJAS 1 KILO \$70	100 GRAMOS MORTADELA \$30
PAPAS 1 KILO \$ 45	PAPAS FRITAS PAQUETE \$ 80
ZANAHORIA 1 KILO \$ 60	PAN POR KILO \$60
CARNE 1 KILO \$ 320	SALCHICHAS \$ 80

5-PIENSA Y RESUELVE :

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

REALIZA LA CUENTA:

-SI PAGASTE CON SEIS BILLETES DE \$100:

- ¿TE FALTÓ DINERO?.....
- ¿TE SOBRÓ? ¿CUÁNTO?.....

B-¿CUÁNTO CUESTAN 3 KILOS DE CARNE? ¿Y 3 KILOS DE PESCADO? EN CUÁL DE LOS DOS GASTO MENOS. ¿QUÉ DIFERENCIA DE DINERO HAY ENTRE AMBAS COMPRAS?

6-SI COMPRAMOS FRUTAS, PARA PREPARAR ENSALADA DE FRUTAS PARA CUATRO PERSONAS. CALCULA LA MITAD Y EL DOBLE EN CADA CASO.

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

7-EN UN PLATO COMO EL DE CASA DIBUJA Y RECORTA LOS ALIMENTOS PARA EL MENÚ SALUDABLE.

EXLICA POR QUÉ ELIGES ESOS ALIMENTOS Y NO OTROS.

POR FAVOR, ENVÍAME UN A FOTO DE TUS ACTIVIDADES.

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 EL 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 A TEMPERATURA AMBIENTE,
- ★ LUEGO MEZCLAR CON LAS FRUTAS YA PROCESADAS.



- ★ COLOCAR EN VASITOS O MOLDES DE HELADOS.
- ★ LLEVAR AL CONGELADOR AL MENOS POR CUATRO HORAS.
- ★ RETIRAR DEL CONGELADOR Y DESMOLDAR.

IMPORTANTE REALIZAR EL PROCESO CON SUPERVISIÓN DE UN ADULTO.

OPCIONAL:

- PUEDES REALIZAR LA MISMA PREPARACIÓN CON LECHE O YOGURT.
- ENVÍAME UN VIDEO O FOTO DE LA ACTIVIDAD

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?

POR FAVOR ,ENVÍAME UNA FOTO DE TU ACTIVIDAD.

DIRECTORA: MARCELA LÓPEZ BÁRRIGA

VICEDIRECTORA: MARÍA CLEMENCEAU