

ESCUELA BALDOMERO FERNÁNDEZ MORENO _ 2° AÑO_CBRA_ ÁREAS INTEGRADAS_GRUPO 1_ GUÍA23 RETROALIMENTACIÓN.

GUÍA PEDAGÓGICA N°23 DE RETROALIMENTACIÓN-.

Ciclo Básico Educación Secundaria Rural Aislada. Valle Fértil. Grupo 1

Escuela: Baldomero Fernández Moreno

Cue: 700053400

Turno: Mañana

Año: 2° año CBRA.

Espacios Curriculares: Inglés, Tecnología, Matemática, Lengua.

Título de la propuesta: "Poniendo en juego lo aprendido"

Contenidos:

Lengua: Alfabeto. Mayúsculas. Clase de palabras. Acentuación. Puntuación. Producción de texto.

Matemática: Números Enteros. Operaciones

Tecnología: Procesos productivos. Normas de higiene y seguridad.

Inglés: Diccionarios Bilingües, Nouns and Adjectives, Traducción.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Representa en esquema de bloque procesos productivos de alimentos cuyo origen sea el campo.
- Respetar normas de Higiene y Seguridad en la manipulación de alimentos.
- Resuelve problemas para los que se precise la utilización de las cuatro operaciones con números enteros.
- Elige, al resolver un determinado problema, el tipo de cálculo adecuado de acuerdo al enunciado.
- Redacta informes respetando las reglas ortográficas y de comprensión lectora.
- Busca y establece una relación entre lo que estudia y el medio que lo rodea.
- Manifiesta habilidad para hacer concesiones entre diferentes escenarios y situaciones.

ESCUELA BALDOMERO FERNÁNDEZ MORENO _ 2° AÑO_CBRA_ ÁREAS INTEGRADAS_GRUPO 1_ GUÍA23 RETROALIMENTACIÓN.

- Demuestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad que la constituye a partir de sus bases culturales, sociales e históricas.

Desafío: Diseñar un recetario de comidas saludables.

1) Busque en los medios de los que dispongas (Internet, consultas, Facebook, revistas o diarios) información sobre los alimentos que debemos consumir para aumentar nuestras defensas.

2) Lea atentamente la información encontrada y responde: ¿Por qué debemos consumir estos alimentos? ¿Qué beneficios nos aportan? ¿Por qué debemos aumentar nuestras defensas? ¿Cómo deben ser consumidos: es lo mismo cocidos que crudos? ¿Cuál es más beneficioso? ¿Tuviste alguna dificultad para comprender la información? ¿Cómo lo solucionaste?

3) Argentinian traditional dish. **Yield: serves 12**

Ingredients

- 2 cups dried, broken hominy
- 1 cup dried lima beans
- 1 cup dried chickpeas
- $\frac{3}{4}$ cup olive oil
- 1 $\frac{1}{2}$ tsp. sweet paprika
- $\frac{1}{2}$ tsp. crushed red chile flakes
- 8 cloves garlic, minced
- 1 lb. veal shoulder, cut into 1" pieces
- 1 lb. pork shoulder, cut into 1" pieces
- Kosher salt and freshly ground black pepper, to taste
- 10 oz. cured chorizo, cut into 1/2" slices
- 1 large yellow onion, minced

ESCUELA BALDOMERO FERNÁNDEZ MORENO _ 2° AÑO_CBRA_ ÁREAS INTEGRADAS_GRUPO 1_ GUÍA23 RETROALIMENTACIÓN.

- 1 tbsp. tomato paste
- 1 tsp. dried oregano
- ½ tsp. ground cumin
- 1 bay leaf
- 1 small acorn squash, peeled, seeded and finely chopped
- Juice of 1 lemon
- 1 cup finely chopped scallions

4) Luego de traducir el texto anterior, decir de qué comida tradicional se trata.

¿Considera que esta receta es saludable? ¿Por qué?

5) Averigüe el precio de los ingredientes que se necesitan para la elaboración de las recetas presentadas (puede hacer una lista de los mismos). Luego realice el cálculo del costo total.

6) Si decidiera elaborar estas comidas para vender: ¿qué gastos agregaría? (por ejemplo, gas u otro medio que utilizaría para cocinar, mano de obra, etc.). ¿Cuál sería el precio final del producto elaborado?

7) Escriba los cálculos que realizó para resolver la situación planteada.

8) Si decidiera venderlo en porciones: ¿en cuántas partes va a dividirlo? Escriba el cálculo como fracción.

9) ¿A cuántos \$ venderá cada porción? Escriba el cálculo que realizó para obtener el precio de cada porción.

10) Elija varias recetas (no menos de diez) y arme un recetario de comidas saludables. Incluya imágenes de las mismas para hacerlo más atractivo.

11) Observe la imagen y luego responda:

¿Qué productos nos brinda?



**ESCUELA BALDOMERO FERNÁNDEZ MORENO _ 2° AÑO_CBRA_ ÁREAS
INTEGRADAS_GRUPO 1_ GUÍA23 RETROALIMENTACIÓN.**

12) Explique brevemente dónde se cría el ganado caprino, cómo se alimenta y describe el corral donde habita.

13) Elija uno de los productos que nos brinda el caprino y esquematiza su proceso de elaboración anotando las normas de higiene y seguridad que debes seguir en todo proceso productivo.

14) Realice un listado con las normas de higiene y seguridad que debes tener con los animales criados en un corral.

15) Envía una foto de evidencia que refleje el estado de avance del proyecto.

Directora: Ana Manira El kantar de Carozzo;