

Escuela: Juana Cardoso Aberastain, 1º grado, Nivel Primario, Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física, Tecnología, Educación Agropecuaria

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 RETROALIMENTACIÓN (2)

Escuela: Juana Cardoso Aberastain CUE: 700047300

Docente: Pringles Susana

Grado: 1º **Turno:** Mañana

Áreas Integradas: Lengua, Matemática, Ciencias Naturales, Formación ética y ciudadana, Educación Agropecuaria, Educación Física, Educación Tecnológica, Educación Musical

Título de la propuesta: “Alimentación saludable “

Contenidos: Lengua

- En relación con la comprensión y producción oral: La lectura, comprensión y el disfrute de textos instructivos, receta de cocina
- En relación con la escritura: La escritura asidua de palabras y de oraciones que conforman un texto

Matemática

- En relación con el número y las operaciones: Funciones y uso de números naturales, de su designación oral y representación escrita
- El reconocimiento de las operaciones de adición y sustracción en situaciones problemáticas

Ciencias Naturales

- En relación con los seres vivos, diversidad, unidad, interrelaciones y cambios: El conocimiento y desarrollo de acciones que promuevan hábitos saludables, reconociendo las posibilidades y ventajas de estas conductas.

Formación Ética y Ciudadana

- En relación con la reflexión ética: La participación en reflexiones sobre situaciones conflictivas de la vida cotidiana, (presentadas por medio de fotografías y relatos que incluyan lenguaje verbal y/o no verbal) para construir a partir de ellas nociones de responsabilidad ante el consumo saludable

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Resuelve situaciones problemáticas sencillas, operando con números naturales hasta el 99
- Explora relaciones numéricas simples, utilizando el sistema monetario.
- Redacta en forma oral y escrita los pasos para la elaboración de una receta de cocina
- Lee y escribe palabras y oraciones estableciendo relaciones léxicas.
- Diferencia distintos tipos de alimentos según sus propiedades nutritivas o saludables
- Identifica acciones que promueven buenos hábitos de comportamiento a la hora de comer.

Desafío: Escribir la receta de una ensalada de frutas respetando los pasos para su elaboración.

Actividades:

ÁREA CURRICULAR: LENGUA

1-LEER EL TEXTO

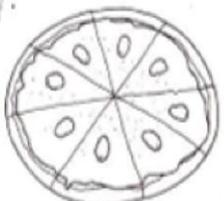
CONSIGNA

VAMOS A HACER UNA PIZZA LEYENDO SU RECETA

INGREDIENTES:

- 1 PAQUETE DE 
- 1KG. DE 
- 1  DE AGUA
- 1 
- 1/2 KG. DE 

¡MANOS A LA OBRA!

-  ANTES DE COMENZAR.
- COLOCAR LA  Y UN POCO DE AGUA TIBIA EN UNA  HASTA QUE SE DISUELVA.
- EN UN  PONER LA  Y AGREGAR EL CONTENIDO DE LA .
- HACER UN  Y ESPERAR QUE .
- ESTIRARLO Y COLOCARLO EN  LUEGO LLEVAR AL .
-  ESPERAR UN RATITO.
- PARA TERMINAR AGREGAR  Y .
- LLEVAR NUEVAMENTE AL  Y...  !



7

2-ESCRIBIR LA RECETA CAMBIANDO LOS DIBUJOS POR LAS PALABRAS

3- COLOREAR LA RESPUESTA CORRECTA

LA LECURA ES: **-CUENTO** **-RECETA**

4-RESPONDER

¿DE QUÉ RECETA ES LA LECTURA?

¿CÚANTOS INGREDIENTES SE NECESITAN?

¿QUÉ TE GUSTA DE ESTE TIPO DE TEXTO?

5- ENCERRAR CON COLOR LOS INGREDIENTES QUE LLEVA UNA PIZZA

Escuela: Juana Cardoso Aberastain, 1º grado, Nivel Primario, Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física, Tecnología, Educación Agropecuaria



6-MARCAR CON COLOR LA LETRA QUE SE REPITE EN LA PALABRA PIZZA Y ESCRIBIR TRES PALABRAS QUE COMIENCEN CON ELLA

7-ELEGIR UNA DE ESAS PALABRAS Y REDACTAR UNA LINDA ORACION

ÁREA CURRICULAR: CIENCIAS NATURALES

8-CONVERSAR CON MAMÁ

¿TE GUSTA LA PIZZA?

¿ES UN ALIMENTO SALUDABLE?

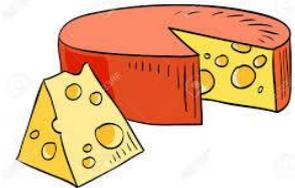
¿QUÉ ALIMENTOS NO SON SALUDABLES?



9-ESCRIBIR Y DIBUJAR LOS ALIMENTOS CORRESPONDIENTES PARA COMPLETAR EL CUADRO

ALIMENTO SALUDABLE	ALIMENTO NO SALUDABLE

10-TACHAR LO QUE PERJUDICA LA SALUD



ÁREA CURRICULAR: MATEMÁTICA

11-COMPLETAR LOS PASOS DE LA RECETA CON EL NÚMERO QUE CORRESPONDA

1º LAVARSE LAS MANOS

DISOLVER LA LEVADURA

12-RAZONAR: EN LA PIZERÍA VENDEN 1 PIZZA A \$ 50



Escuela: Juana Cardoso Aberastain, 1º grado, Nivel Primario, Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física, Tecnología, Educación Agropecuaria

-¿CUÁNTO CUESTAN DOS PIZAS?

PAGANDO CON BILLETES DE \$10. ¿CUÁNTOS BILLETES USÓ?

-DIBUJAR LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

13-COMPLETAR LA SERIE

30		32				36	37		
----	--	----	--	--	--	----	----	--	--

50	51		53		55			58	
----	----	--	----	--	----	--	--	----	--

14-RESTAR

$5 - 2 = 3$ $8 - 4 =$



$10 - 3 =$ $5 - 2 =$



RECORDAR: La resta es quitar elementos

Área curricular: Educación Agropecuaria

CONTENIDOS: RECONOCIMIENTO DE VEGETALES.

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

- MANIPULA UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE RECETAS.
- IDENTIFICA LOS DISTINTOS TIPOS DE FRUTAS.
- DESCRIBE LOS PASOS DE LA ELABORACIÓN DEL HELADO.

ACTIVIDADES:

1) EN FAMILIA REALIZAR HELADOS DE FRUTA AL AGUA, SABOR NARANJA SE NECESITA: ALMIBAR (200CC DE AGUA Y 100CC DE AZÚCAR) Y JUGO DE 3 NARANJAS.

PREPARACIÓN:

MEZCLAR BIEN EL JUGO DE LA FRUTA CON EL ALMIBAR, VERTER LA MEZCLA EN MOLDES PARA HELADOS, CUBETERAS PARA HIELO O VASOS DE YOGURT CON UN PALITO. LLEVAR AL FREEZER POR 3 O 4 HORAS.

PARA PREPARAR HELADO DE FRUTILLA: LICUAR O PROCESAR LA FRUTILLA, AGREGAR JUGO DE UNA NARANJA Y 100CC DE AGUA, MEZCLAR TODO Y VERTER EN LOS RECIPIENTES. SE PUEDEN REALIZAR HELADOS CON TODO TIPO DE FRUTAS.

2) DIBUJAR Y COLOCAR EL NOMBRE DE CADA UNA DE LAS FRUTAS

ÁREA CURRICULAR: FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA

15-RELEER EL 1º PASO DE LA RECETA

¿CUÁL ES? ¿ES IMPORTANTE? ¿POR QUÉ? ¿QUÉ PASA SI NO SE RESPETA?

16-CONVERSAR CON MAMÁ SOBRE LOS BUENOS HÁBITOS QUE SE DEBEN TENER

Escuela: Juana Cardoso Aberastain, 1º grado, Nivel Primario, Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física, Tecnología, Educación Agropecuaria

EN CUENTA A LA HORA DE COMER Y ESCRIBIRLOS AYUDANDOTE CON LAS IMÁGENES



DESAFIO: DESPUÉS DE TODO LO APRENDIDO SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE PIENSA Y ESCRIBE UNA RECETA PARA PREPARAR UNA ENSALADA DE FRUTAS, NO OLVIDES LOS PASOS QUE DEBES TENER EN CUENTA(ingredientes y preparación)

Área curricular: Educación Física

Contenidos: Imaginación y ejecución de movimientos globales y segmentarios del cuerpo.

Indicadores: Realiza movimientos con ambas partes del cuerpo.

Actividad: Caminar naturalmente, saltar con pie derecho, con izquierdo y a la orden correr.

-Saltar con dos pies adelante, atrás y a los costados.

-Lanzar la pelota con dos manos hacia arriba, atrás, adelante, cerca, lejos.

Área curricular: Educación Tecnológica

Título de la propuesta: La calidad de los alimentos

Contenidos: Alimentos saludables, conservación de los alimentos

Indicadores de evaluación para la nivelación: Resuelve problemas de cada actividad

1) Para su adecuada conservación unir cada uno de estos productos en el lugar que le corresponde.

Escuela: Juana Cardoso Aberastain, 1º grado, Nivel Primario, Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Educación Musical, Educación Física, Tecnología, Educación Agropecuaria



2) ¿Qué alimentos no se deberían comprar? observar y tachar



Área curricular: Educación Musical

CONTENIDO: Cualidades del Sonido

INDICADORES: Vivencia y realiza (Hacerlos, experimentarlos) a través de ejemplos

ACTIVIDADES: Luego de repasar la guía N° 14 responder:

- ¿Qué sonidos son más cortitos? ¿Cuáles son más molestos?
- ¿Dónde se encuentran los sonidos más relajantes y calmos?
- ¿En la ciudad los sonidos como son? Dibuja con rayitas los sonidos según te parezca.

Directora: Flavia Cano