

GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO – 3

ESCUELA: JOSÉ MARÍA TORRES

CUE: 7000 034 00

DOCENTES: GONZÁLEZ ANTONIA Y TEJADA MELISA

GRADO: 3° A Y B

TURNO: MAÑANA

ÁREA: LENGUA, CIENCIAS SOCIALES, TECNOLOGÍA, MÚSICA, EDUCACIÓN FÍSICA

**TÍTULO DE LA PROPUESTA: “NOS PREPARAMOS PARA PONER EN ACCIÓN TODO LO APRENDIDO”**

**CONTENIDOS:**

Lengua: Comprensión y producción de textos instruccionales.

Ciencias Sociales: Etapas del circuito productivo. Actividades que se desarrollan en el espacio rural y urbano.

Educación Musical: Atributos del sonido: duración. Tipo de voz.

Educación Tecnológica: Elaboración de productos, seleccionando los materiales y los modos de hacer más apropiado diferenciando insumos, operaciones y medios apropiados.

Educación Física: Hábitos saludables.

**Indicadores de evaluación:**

Produce respetando pautas de estructura.

Diferencia las etapas del circuito productivo relacionando las imágenes.

Identifica actividades y /o servicios que se realizan en el espacio urbano y rural a partir de la imagen.

Identifica visualmente la duración del sonido y el diferente tipo de voz

Identifica las tres etapas de elaboración del proceso productivo de la mermelada.

Utiliza un correcto lavado de manos e indumentaria antes de empezar a cocinar.



**Desafío: Realizar en un afiche o cartulina las instrucciones del correcto lavado de manos. Agregando imágenes, que acompañen al texto.**


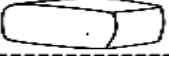
**Importante: Después que resuelvas las guías debes llevarlas a la escuela para su corrección.**

**Actividades**

**Día 1: Lengua**

1. Lee con mucha atención el siguiente texto

Hace un  y espera que 

Para terminar agrega.  y 



Antes de comenzar.



Llevar nuevamente al  y  listo

En un  poner la y  el contenido de la 

Estirar la masa y colocarla en  llevar al 

Colocar la  y un poco de agua tibia en la  hasta que disuelva.



Esperar un ratito.

Después de leer

2. Organiza los pasos del punto anterior de cómo preparar una pizza. Coloca los números del 1 al 8.

3. Escribí los ingredientes que según el texto lleva la preparación.  
 .....  
 .....  
 .....

4. ¿Qué tipo de texto leíste? Marca con una X

- Una poesía
- Una receta
- Un instructivo de un juego.

5. ¿Cuál es el primer paso que se debe hacer para iniciar con la preparación de la pizza?

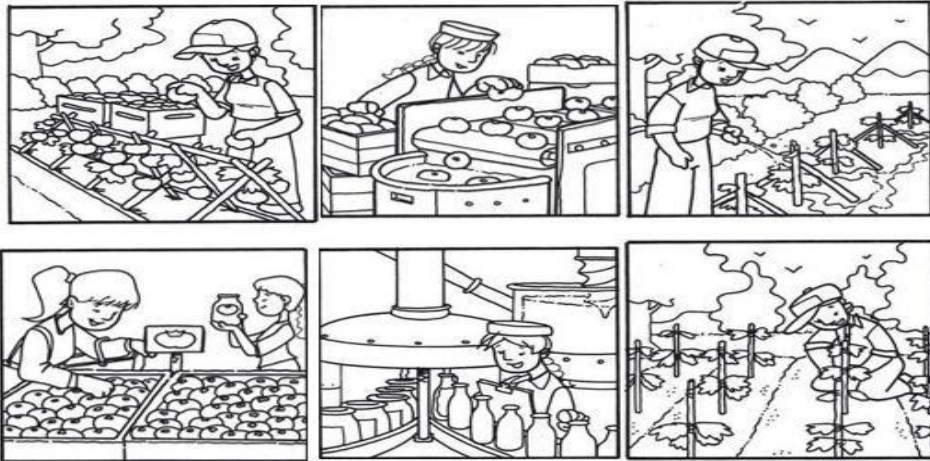
.....

6. ¿Qué otro ingrediente que te guste le agregarías a la pizza?.....

.....

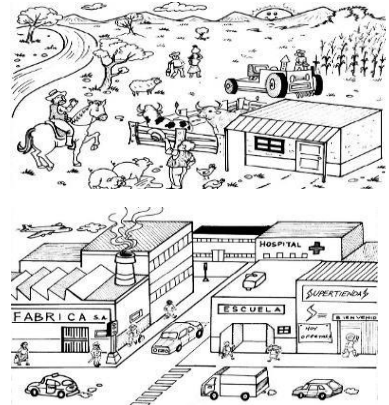
**Día 2: Ciencias Sociales**

1. Ordena del 1 al 6 las imágenes que corresponden al circuito productivo del tomate.



2. Escribí la U (URBANO) o R (RURAL) Según corresponda, puedes ayudarte observando las imágenes.

- Hay teatros, cines, comercios.....
- Hay tierras de cultivo.....
- Hay calles pavimentadas, muchos vehículos, semáforos.....
- Hay gallineros, corrales, establos. Obtenemos
- La materia prima de muchos productos que consumimos.....



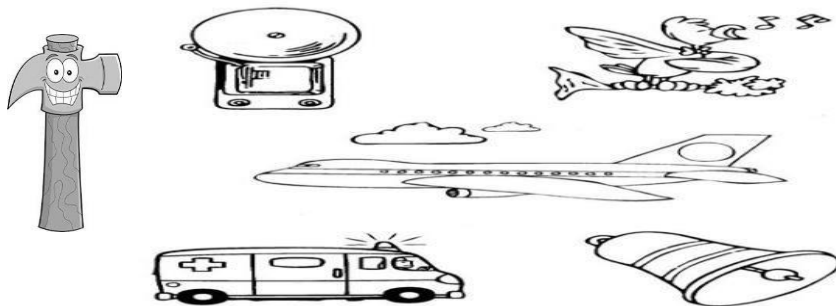
**Día 3 Educación Tecnológica**

1. Para elaborar la mermelada de manzana de manera industrial se pasa por tres etapas distintas. Dibuja en una hoja que se lleva a cabo en cada etapa. Adjunta la hoja a la guía.

- Tené en cuenta estas etapas: **Primera etapa: Del campo a la ciudad / Segunda Etapa: Industrial / Tercera Etapa: Distribución del producto**

**Día 4 Educación Musical**

1. Pinta la imagen que produzca sonidos largos y encierre con unos círculos los sonidos cortos.

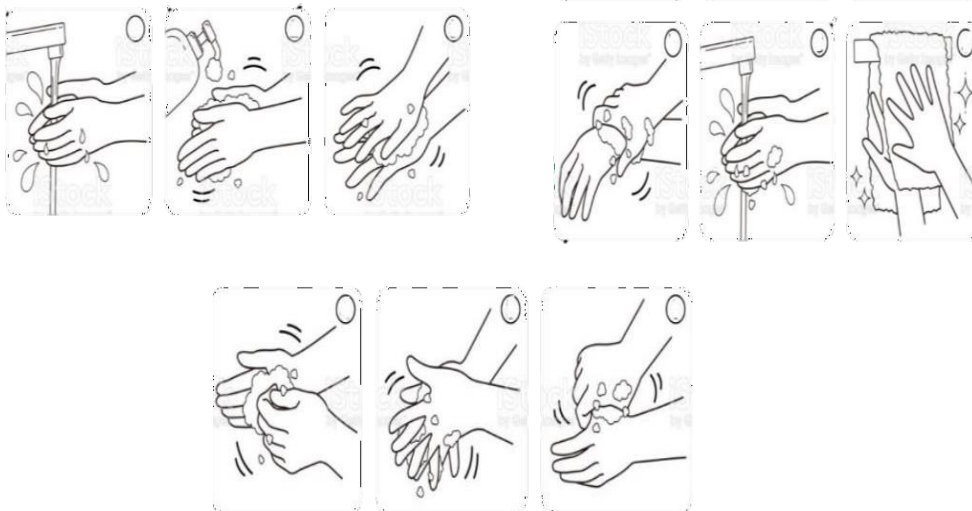


2. Escribe los integrantes de tu familia y marca con una X qué tipo de voz tiene cada integrante. Haz un cuadro como este en una hoja a parte y adjúntalo a la guía.

| Integrantes de su familia | Voz Femenina (voz de mujer) | Voz masculina (Voz de hombre) | Voz infantil (Voz de niño) |
|---------------------------|-----------------------------|-------------------------------|----------------------------|
|                           |                             |                               |                            |

**Día 5 Educación Física**

1. **Observa** las imágenes y **enumera** los pasos para realizar un correcto lavado de manos.



**Directora: Molina Susana**