

GUÍA PEDAGÓGICA N. ° 24 DE RETROALIMENTACIÓN GRUPO 2

Escuela: Werfield Salinas

CUE: 700003600

Docente/s: Blanco Celina – Ontiveros M. A. Yael- Rodríguez Silvana

Grado: 3°

Turno: Mañana y tarde.

Área/s: Lengua- Ciencias Sociales- Educación musical- Educación Agropecuaria y Formación Ética y Ciudadana

Título de la propuesta ¡**Nuestras tradiciones!**

Contenidos: **Lengua:** texto Tradicional. Clases de Palabras, convenciones Ortográficas. **Ciencias Sociales:** Circuito productivo: Yerba Mate. **Educación Musical:** Canción: A chocar los mates. **Formación Ética y ciudadana:** Valores: Identidad Cultural. **Educación Agropecuaria:** Frutas y Hortalizas.

Indicadores de evaluación para la nivelación: **Lengua:** Comprender y reconocer las partes del texto tradicional. Elaborar de manera autónoma textos tradicionales. **Ciencias Sociales: Comprender** Circuito productivo, Yerba Mate. **Formación Ética y Ciudadana:** Valorar nuestra Identidad Cultural. **Educación Musical:** Identifica y canta la melodía, respetando los ritmos de la canción - Identifica y se acompaña con las palmas (pulso o ritmo). **Educación Agropecuaria:** Selecciona bien las frutas y Hortalizas.

Desafío: Diseñar una narración (a través de medios textual, auditivo o audiovisual) contando una tradición familiar.

Actividades: Áreas: Lengua – Ciencias Sociales.

1- Lee muy atentamente el texto.

La yerba mate es un producto 100% natural.



Desde la planta al paquete solo intervienen 4 procesos: cosecha, calor, tiempo y molienda. Primero cultivamos el árbol de la yerba mate.

Luego de cinco años recién estará listo para dar sus primeras cosechas productivas. Seleccionamos las hojas más maduras que tienen mejor sabor.

Ahora es el turno del calor, las hojas aun verdes se secan en dos etapas, manteniendo el color verde y evitando su oxidación. Primero se realiza el Sapeco fundamental para el sabor de la yerba mate, el calor intenso reduce la humedad de las hojas y las deja crocantes. Luego las hojas se transfieren a los hornos donde por hasta 8 horas se terminan de secar.

Ahora es cuestión de tiempo, las hojas pasan por el canchado, un proceso de triturado grueso. La yerba mate canchada se deja estacionar hasta dos años, para que adquieran el aroma, color y sabor buscado.

Después la yerba mate canchada se muele y mezcla a la perfección para garantizar el mejor sabor. Por último, la yerba mate se embaza cuidadosamente...

Ya está lista para que la consumas como más te gusta.

2. Señala en el texto con color **Rojo** párrafos, **Verde** puntos seguidos y con **Amarillo** punto aparte.

3. Después de leer el circuito de la Yerba Mate ordena las imágenes de dicho circuito y coloca el número que le corresponda.











4. Extrae del texto: 2 sustantivos comunes, 2 verbos y 2 Adjetivos.

5. Después de realizar los puntos 2, 3 y 4 sacarle una foto y enviarlo a la seño por WhatsApp.

AREA: Educación Musical.

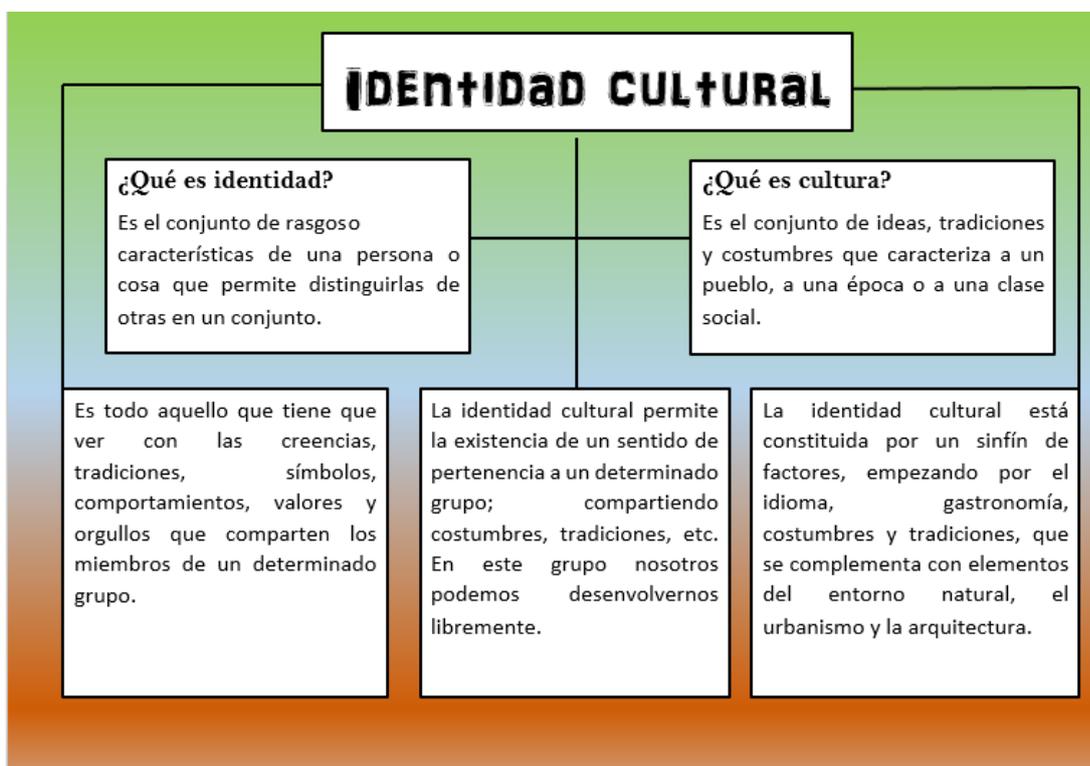
Actividades

- ✓ Para realizar esta actividad, vamos a escuchar con mucha atención el audio propuesto por el profesor
- ✓ Interpreta la letra de la canción, acompañándose con las palmas
- ✓ Con la ayuda de los papás, vamos a filmar nuestra canción y se la vamos a pasar al profesor (la canción cantada solo lo hacen los niños)
- ✓ Se enviara el audio a las maestras, a través de whatsapp
- ✓ En cada video que manden, por favor colocar nombre y apellido, también la sección y el grado.

AREA: Formación Ética y Ciudadana y Lengua.

Actividades:

1. Lee el siguiente texto.



2. ¿De qué trata el texto?
3. ¿Qué costumbres o tradiciones tienen en tu familia? Enuméralas.

4. Redacta una costumbre o tradición familiar en tu cuaderno, graba un audio contándole a la señora la tradición de tu familia luego, envíaselo por WhatsApp.
- 5.

Área: Educación Agropecuaria.

Actividades

¿SABIAS QUE?

SABIAS QUE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SON ALIMENTOS QUE PROVIENEN DE UN ARBOL O DE UNA PLANTA Y CONTIENE FIBRA NATURAL, AGUA, VITAMINAS Y MINERALES Y SE PUEDEN UTILIZAR PARA EL CONSUMO PROPIO, PODEMOS ELABORAR DIFERENTES ALIMENTOS, POR EJEMPLO: ENSALADAS DE FRUTA, DE HORTALIZAS, JUGOS, COMIDAS ETC.

ACTIVIDADES:



1. ELABORA UNA ENSALADA DE FRUTAS CON LO QUE TENGAS EN CASA.

2. DIBUJA EN TU CUADERNO LAS FRUTAS QUE UTILIZASTE PARA REALIZAR LA ENZALADA,

3. ¿TE GUSTO LA TAREA QUE REALIZASTE?

¿QUÉ TE COSTÓ MÁS? ¿Y QUE TE COSTÓ MENOS

Directivos: Salinas Andrea – Guzmán Viviana.