

GUÍA PEDAGÓGICA N ° 23 DE RETROALIMENTACIÓN - GRUPO 1**ESCUELA:** GRAL. MARTÍN MIGUEL DE GÜEMES **CUE:** 700034500**DOCENTE:** ERIKA MOYANO**GRADO:** PRIMER TRAMO NIVEL: PRIMARIO **TURNO:** MAÑANA.**ÁREA :** CIENCIAS SOCIALES, FORMACIÓN ÉTICA, AGROPECUARIA Y EDUCACIÓN FÍSICA**TÍTULO DE LA PROPUESTA:** ¡ME CUIDO Y ME ALIMENTO BIEN!**CONTENIDOS****CIENCIAS SOCIALES:** LAS FORMAS EN QUE LAS PERSONAS TRABAJAN EN ESPACIOS RURALES. LA PRODUCCIÓN DE BIENES PRIMARIOS DE ACUERDO A LAS POSIBILIDADES DE TRABAJO.**FORMACIÓN ÉTICA:** DEBERES Y DERECHOS DE LOS SUJETOS, ESPECIALMENTE LOS NIÑOS: NORMATIVAS QUE LOS AMPARA. DERECHO A LA ALIMENTACIÓN.**AGROPECUARIA- INDUSTRIALIZACIÓN:** PROCESO DE PRODUCCIÓN: ALIMENTACIÓN.**EDUCACIÓN FÍSICA:** EXPERIMENTACIÓN: EQUILIBRIO DEL PROPIO CUERPO Y DE LOS OBJETOS.**INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:**

-IDENTIFICA ACTORES, HERRAMIENTAS, TRABAJOS Y TECNOLOGÍAS QUE INTERVIENEN EN LA PRODUCCIÓN DE UN BIEN PRIMARIO

-INTERPRETA LOS DERECHOS DE LOS SUJETOS, ESPECIALMENTE EL DERECHO A UNA BUENA ALIMENTACIÓN.

-IDENTIFICA ALIMENTOS SALUDABLES

-MANIFIESTA DIPONIBILIDAD MOTRIZ EN LAS HABILIDADES BÁSICAS NO LOCOMOTIVAS: EQUILIBRIO DEL PROPIO CUERPO Y DE LOS OBJETOS

DESAFÍO: ORGANIZAR UNA DEGUSTACIÓN DE POSTRES CON FRUTAS DENTRO DEL SENO FAMILIAR, PARA SABOREAR Y CUIDAR LA SALUD Y ALIMENTACIÓN DE TODA LA FAMILIA

DÍA 1 **FORMACIÓN ÉTICA**

1-OBSERVA LA SIGUIENTE IMAGEN Y REALIZA UNA LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES



2-MARCA CON UNA X

¿CUÁL ES EL DERECHO DEL NIÑO EN ESTA IMAGEN?

...A LA ALIMENTACIÓN

...A LA EDUCACIÓN

3-LEE LOS NOMBRES DE LAS FRUTAS.

PINTA EL RECUADRO DEL NOMBRE DE LA FRUTA QUE CORRESPONDA

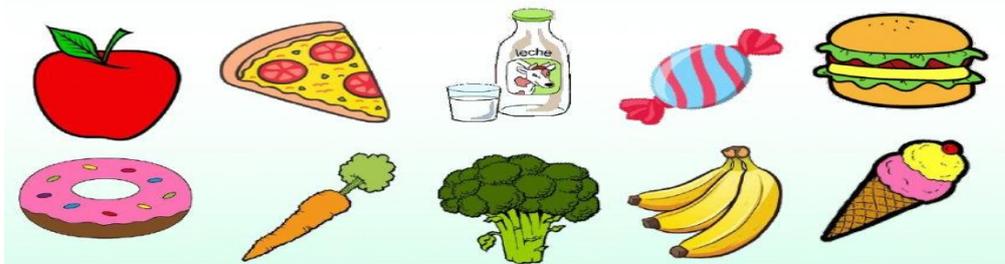
ANANÁ	MARÍA	SANDÍA
ANA	MANZANA	SARA
		

4- ENCIERRA LAS VERDURAS QUE TE GUSTAN Y ESCRIBE LOS NOMBRES DE 3 DE ELLAS.



INDUSTRIALIZACIÓN Y AGROPECUARIA

1-OBSERVA LA IMAGEN Y ENCIERRA LOS ALIMENTOS SALUDABLES.



2-BUSCA EN TU CASA ALIMENTOS SALUDABLES Y SACALES UNA FOTO PARA COMPARTIR EN TU GRUPO DE WHATSAPP.

DÍA 2

CIENCIAS SOCIALES

1-OBSERVA LA SIGUIENTE IMAGEN Y ESCRIBE UNA LISTA DE LOS ALIMENTOS QUE NO NECESITAN SER ELABORADOS PARA CONSUMIRLOS



- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____

2-¿POR QUÉ ES IMPORTANTE INCLUIR FRUTAS Y VERDURAS A NUESTRA ALIMENTACIÓN? MARCA CON UNA CRUZ LO CORRECTO.

<input type="checkbox"/>	PORQUE NOS AYUDA A CRECER FUERTES Y SANOS.
<input type="checkbox"/>	NO NOS APORTA VITAMINAS.
<input type="checkbox"/>	NOS APORTA ENERGÍA PARA JUGAR Y HACER EJERCICIOS.

EDUCACIÓN FÍSICA

1-REALIZAMOS EQUILIBRIO UTILIZANDO ELEMENTOS DE COCINA.

LLENA UNA OLLA CON AGUA Y ENFRENTA A UNOS TRES METROS UBICA OTRO RECIPIENTE (JARRA, OLLA, TAPPER, ETC). EL ALUMNO TENDRÁ QUE LLENAR CON UN CUCHARÓN UN VASO (DE PLÁSTICO) DE AGUA Y LLEVARLO EN UNA BANDEJA PARA VOLCARLO EN EL RECIPIENTE VACÍO, EL JUEGO SE PUEDE REALIZAR POR TIEMPO Y VER QUIÉN ES EL MÁS RÁPIDO DE LA FAMILIA. (GANA EL QUE LOGRA PASAR MÁS RÁPIDO EL AGUA DE UN RECIPIENTE A OTRO)

2-CON UNA FOTO O VIDEO REGISTRA LA ACTIVIDAD REALIZADA PARA LUEGO COMPARTIRLA EN EL GRUPO DE WHATSAPP.

DÍA 3

OBSERVA LOS SIGUIENTES POSTRES Y ESCRIBE CUAL TE GUSTA MÁS.



GELATINA CON FRUTAS



ENSALADA DE FRUTAS



FRUTILLAS CON CREMA



BANANAS CON DULCE DE LECHE

MANZANAS EN COMPOTA

EL QUE MÁS ME GUSTA ES _____

PORQUE _____

¡SOMOS COCINERITOS!

MANOS A LA OBRA.

- CON AYUDA DE UN ADULTO PREPARAR AL MENOS DOS O MÁS POSTRES QUE PODÉS HACER CON FRUTAS. LUEGO EN FAMILIA JUGAREMOS A MASTER CHEF Y PROBAREMOS TODAS LAS DELICIAS PREPARADAS.

¡A DISFRUTAR!

- ESCRIBE EN TU CUADERNO CUAL DE LOS POSTRES QUE PREPARASTE FUE EL MÁS RICO Y POR QUÉ.
- ESCRIBE LOS ALIMENTOS Y LAS CANTIDADES QUE USASTE DEL POSTRE GANADOR.

DIRECTORA: CLAUDIA MANRIQUE