

Guía Pedagógica N° 22 de Retroalimentación – Grupo N° 2

Escuela: España

CUE: 700020700

Docentes: Marcela Galdeano, Alejandra Tejada, Daniela Navarro Sara Tovares y Alejandra Meier.

Tramo: 2º

Ciclo: Primero

Turno: Tarde

Áreas: Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Música y Educación Agropecuaria

Título de la propuesta: “Mermelada de pera”

Contenidos:

Matemática: El número hasta 400. Suma y resta sin dificultad. Doble. Longitud, capacidad y peso.

Lengua: Comprensión y producción de textos instructivos. El uso de signos: el punto.

Ciencias Naturales: Plantas. Fenómenos atmosféricos. Alimentación saludable.

Educación Agropecuaria: Utensilios e Instrumentos utilizados en los procesos.

Educación Musical: La voz: interpretación de un repertorio de canciones.

Indicadores por área:

- Explora las regularidades de la serie numérica.
- Calcula dobles usando escalas numéricas.
- Resuelve situaciones problemáticas.
- Diferencia unidades de medidas convencionales.
- Lee y escribe palabras y oraciones que conforman un texto.
- Interpreta la lectura de textos sencillos.
- Identifica palabras que nombra (qué o quién es) o califican cómo es.
- Identifica la escritura de las palabras por su pertenencia a una misma familia.
- Distingue las partes de las plantas.
- Diferencia los fenómenos atmosféricos.
- Identifica alimentos saludables.
- Identifica los diferentes procesos.
- Distingue los utensilios y su función.
- Canta una canción de manera afinada.
- Ejecuta instrumentos no convencionales para acompañar una canción.

Desafío: ¿Te gusta cocinar? Te propongo elaborar una mermelada artesanal siguiendo una receta.

Docentes: Marcela Galdeano, Alejandra Tejada, Daniela Navarro, Sara Tovares, Alejandra Meier.

Actividades:**Día 1 Área: Educación Agropecuaria****Docente: Tovares Sara**

-Lee los pasos para elaborar una deliciosa mermelada de pera.

Ingredientes: 1kg de peras, 700 g de azúcar

1º Lavar: con abundante agua limpia.

2º Pelar y cortar: en pedazos muy pequeños.

3º Cocinar las peras con la mitad del azúcar.

4º Dejar reposar 1 hora.

5º Agregar el resto del azúcar.

6º Volver a cocinar media hora más.

-Dibuja los ingredientes que aparecen en la receta.

Área: Lengua

1-Lee y pinta lo correcto

- ¿Cuál es el ingrediente que no está en la receta? **azúcar** **peras** **sal**
- ¿Cómo se debe cortar la fruta? **en trozos grandes** **en trozos pequeños**

2- Lee la oración y pinta el punto.

Se debe cocinar la mermelada a fuego lento, revolviendo de vez en cuando.

3-¿Cómo se debe cocinar la mermelada?

4- Escribe en tu cuaderno cuál es la palabra intrusa de esta familia.

PERA **PERITA** **MANZANA** **PERAL**

5-Lee la siguiente receta y completa con las palabras que faltan donde corresponde:

Cortar, Lavar.

Ingredientes:**Preparación:**

1 kg de peras

1º..... las peras maduras.

700g de azúcar.

2º Pelarlas.

Agua cantidad necesaria.

3º..... En pequeños trozos.

4º Colocar en un recipiente la fruta cortada.

5º Agregar el azúcar y el agua en cantidad necesaria.

6º Cocinar a fuego lento.

Docentes: Marcela Galdeano, Alejandra Tejada, Daniela Navarro, Sara Tovares, Alejandra Meier.

6- Piensa y escribe un lindo nombre para tu mermelada artesanal de peras.

Día 2 Área: Matemática

1-Razona y resuelve con la operación que mas te guste. (Billetes, cuenta, etc.)

Mamá para hacer dulce compró 1 kg de peras a \$ 40, 1kg de azúcar a \$50 ¿Cuánto gastó en total?

B-Si mamá pagó con 1 billetes de \$100 ¿Cuánto le dieron de vuelto?

2- Dibuja los billetes para comprar 2kg de peras.

1 kg de peras →

2 kg de peras →

3-Ordena los precios del más barato al más caro

Dulce de peras \$ 150

Dulce de uva \$ 95

Dulce de leche \$160

4-Desarma los siguientes números en cienes, dieces y unos.

333 =

121=

5- Si voy a comprar peras ¿Cómo debo pedir? Encierra la opción correcta.

1 metro de peras

1litro de peras

1 kilo de peras

Día 3 Área: Ciencias Naturales.

1_Rodea la merienda saludable.

Gaseosa, pancho y papas fritas.

Leche, tostadas con mermelada.

2-Dibuja una planta y completa:

Hojas

Fruto

Ramas

Tronco

Raíz

3-Observa y completa con el nombre.



L _ _ _ _



V _ _ _ _



G _ _ _ _

Área: Educación Musical.

Docente: Alejandra Meier

Busca algunos de los utensilios de cocina para que los uses como instrumentos musicales: cuchara de madera, cacerola, rallador, envase plástico, tenedor, cuchara de

metal, etc. Canta la canción El grillo Juan u otra que prefieras y acompáñate marcando el pulso golpeando (percutiendo) o raspando algunos de esos utensilios. Envíame un audio con tu trabajo.

Directora: Rosa Ivana Pozo

Vicedirectora: Alejandra Acosta