

GUÍA PEDAGÓGICA N° 21 DE RETROLIMENTACIÓN

ESCUELA: MONSEÑOR TOMÁS CRUZ.

CUE: 700051800.

DOCENTES: MARIA DEL CASTILLO, JOHANA ARIAS, ENRIQUE LUCERO, GISELA VILLAFañE

GRADO: 2°.

TURNO: ÚNICO.

ÁREAS: MATEMÁTICA, LENGUA, CIENCIAS NATURALES, CIENCIAS SOCIALES, PLÁSTICA, TECNOLOGIA, ED. FISICA

TÍTULO DE LA PROPUESTA: EL MUNDO DE LAS ABEJAS Y SU MIEL.

MATEMÁTICA: NUMERACIÓN DEL 0 AL 500. CUADRO DE NÚMEROS, ESCRITURA Y ANTERIOR Y POSTERIOR. SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE SUMA.

LENGUA: SUSTANTIVO Y ADJETIVO. CLASIFICACIÓN DE PALABRAS SEGÚN EL NÚMERO DE SÍLABAS. **CIENCIAS NATURALES:** PARTES DE LAS PLANTAS. PROPIEDADES DE LOS MATERIALES. **CIENCIAS SOCIALES:** CIRCUITO PRODUCTIVO. LA CIUDAD Y EL CAMPO. **TECNOLOGÍA:** CARACTERÍSTICAS DE LUGARES Y ESPACIOS DONDE SE REALIZAN PROCESOS, LAS RELACIONES ENTRE LA UBICACIÓN ESPACIAL DE LOS RECURSOS Y LA SECUENCIA TEMPORAL DE LAS OPERACIONES TÉCNICAS.

PLÁSTICA: COLORES Y TEXTURAS. **ED. FISICA:** HABILIDADES MOTRICES BÁSICAS: SALTOS

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

- RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS QUE INVOLUCREN NUMERACIÓN Y OPERACIONES.
- ESCRITURA DE PALABRAS SEGÚN SU FUNCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PALABRAS SEGÚN LA CANTIDAD DE SÍLABAS.
- IDENTIFICACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE LAS PARTES DE LA PLANTA.
- RECONOCIMIENTO DE SÓLIDOS – LÍQUIDOS Y PROPIEDADES DE LÍQUIDOS.
- CARACTERIZACIÓN DEL CIRCUITO PRODUCTIVO Y RECONOCIMIENTO DEL CAMPO Y LA CIUDAD.
- ESTABLECER LAS RELACIONES ENTRE LOS DISTINTOS TIPOS DE PRODUCCIÓN
- SIGUE CON ATENCIÓN Y CONSTANCIA LAS INSTRUCCIONES PARA REALIZAR UNA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE SENCILLA.

DESAFÍO: ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO A BASE DE MIEL.

EDUCACION FISICA: ACTIVIDADES: ¡SEGUIR LA VOZ!

DIBUJAR EN EL PISO PEQUEÑOS CUADROS UNO AL LADO DEL OTRO SIMULANDO UN PANAL DE ABEJAS, Y LE COLOCAREMOS NÚMEROS DEL 0 AL 500, LUEGO VENDARSE LOS OJOS Y CON LA AYUDA DE UN ADULTO IREMOS AVANZANDO POR

EL PANAL CON LAS INDICACIONES QUE VAN RECIBIENDO (ADELANTE, ATRÁS, DERECHA, IZQUIERDA) HASTA FINALIZAR EL RECORRIDO, SUMAR LOS NÚMEROS DE LOS CUADROS QUE PISAMOS PARA SABER TU PUNTAJE.

LENGUA: 1. ADIVINA, ADIVINADOR ¿QUIÉN SOY?: (LEO SOLITO).



VUELO ENTRE LAS FLORES,
VIVO EN LA COLMENA,
FABRICO ALLÍ LA MIEL
Y TAMBIÉN LA CERA.

☀ ¿QUIÉN ES?: _____

DIALOGAMOS: ¿QUÉ FABRICAN LAS ABEJAS?

¿QUÉ PRODUCTOS SE PUEDEN HACER A BASE DE MIEL?

2. PINTA LA OPCIÓN CORRECTA LEYENDO:

- ☀ LAS ABEJAS VUELAN ENTRE LAS FLORES.
- ☀ VIVEN EN UN HORMIGUERO.
- ☀ FABRICAN MIEL Y CERA.

3. ESCRIBE CUATRO LAS CUALIDADES DE LA ABEJA RUFINA:



MARCA CON UN X LA OPCIÓN CORRECTA:

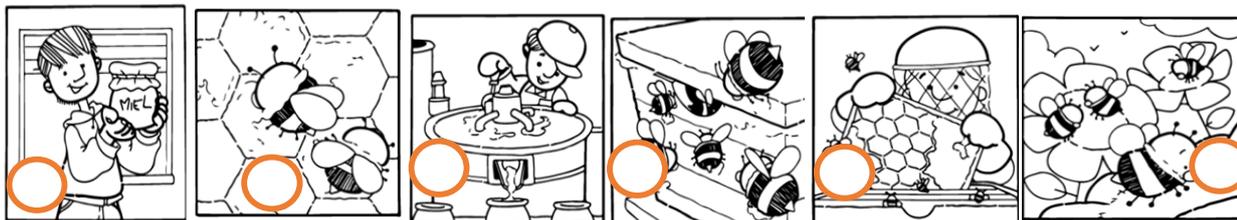
LA PALABRA **ABEJA** ES SUSTANTIVO PROPIO COMÚN

LA PALABRA **RUFINA** ES SUSTANTIVO PROPIO COMÚN

4. AHORA ESCRIBE ABAJO TRES CUALIDADES DE LA MIEL: 

CIENCIAS SOCIALES:

1. AYUDA AL APICULTOR A ORDENAR LOS PASOS PARA OBTENER LA MIEL:



MATEMATICA:

1. COMPLETA LAS CELDAS DE LA COLMENA CON LOS NÚMEROS QUE ESTÁN ABAJO:

2. AHORA COMPLETA CON LOS NÚMEROS QUE FALTAN:

3. ENCIERRA CON UN CÍRCULO LAS CELDAS NÚMEROS MÁS GRANDES:

CIENCIAS NATURALES: LAS ABEJAS BUSCAN EL POLEN DE LAS FLORES:

1. DIBUJA UNA FLOR Y MARCANDO SUS PARTES PARA QUE LA ABEJA PUEDA SACAR EL POLEN:

TALLO RAÍZ FLOR HOJAS



2. OTRAS PLANTAS: MARCA CON UN X LA OPCIÓN CORRECTA:

EL ALGARRO ES HIERBA ARBUSTO ÁRBOL

EL PASTO ES HIERBA ARBUSTO ÁRBOL

LA JARILLA ES HIERBA ARBUSTO ÁRBOL

LENGUA:

1. CLASIFICAMOS ESTAS PALABRAS SEGÚN EL NÚMERO DE SÍLABAS:

APÍCULTOR – MIEL – POLEN – GALLETAS – HOJAS – FLOR – ABEJA – COLMENA.

2. LUEGO ESCRIBE UN EJEMPLO DE CADA UNO EN EL CUADRO:

UNA SÍLABA	DOS SÍLABAS	TRES SÍLABAS	MÁS DE TRES SÍLABAS
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

TECNOLOGÍA: OBSERVEN LAS IMÁGENES DE LAS TÉCNICAS REALIZADAS PARA FABRICAR MIEL EN LA CASA Y LAS LLEVADAS A CABO EN LA FÁBRICA. LUEGO COMPLETEN LA TABLA QUE SIGUE.

DIFERENCIAS	EN CASA	EN LA FÁBRICA
MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS PRESENTES (MUCHAS O POCAS)		
TIENEN INDUMENTARIA DE TRABAJO (SI O NO)		
CANTIDAD DE MIEL QUE SE HACE (MUCHA O POCA)		



PLÁSTICA:

OBSERVAR LA OBRA DE ARTE DE ROMERO BRITO, ¿QUÉ COLORES VEN? ¿SON COLORES CÁLIDOS O FRÍOS? ¿QUÉ INSECTO VEN? ¿QUÉ TIPO DE ALIMENTO PRODUCE? ¿QUÉ TIPO DE TEXTURA ENCONTRAMOS? VAN A BUSCAR UNA CAJA DE CARTÓN (RECORTARAN LA CARA MÁS GRANDE), PINTURAS, PINCELES, PAPELES DE COLORES, ETC. A CONTINUACION VAN A DIBUJAR LA OBRA SOBRE EL CARTÓN, LUEGO VAN A PINTAR EL FONDO CON COLORES PRIMARIOS Y LA FIGURA CON COLORES SECUNDARIOS, CON LOS PAPELES DE COLORES VAN A REALIZAR LOS DETALLES PARA FORMAR LAS TEXTURA VISUAL QUE APARECE EN LA IMAGEN.



MATEMÁTICA:

1. ORDENA LAS COLMENAS TENIENDO EN CUENTA SUS NÚMEROS:



2. LUEGO ELIGE 4 NÚMEROS Y ESCRIBE SU NOMBRE:

3. RESUELVE ESTOS PROBLEMAS:

A. EN LA ESCUELA HABÍAN 27  FRASCOS DE MIEL Y EL APICULTOR TRAJÓ 33 MÁS ¿CUÁNTOS FRASCOS HAY AHORA?

<input type="checkbox"/>	27
	33



RESPUESTA:

B. LAS MAMÁS DE LA ESCUELA HICIERON GALLETAS DE MIEL Y REPARTIERON 54 A LOS ALUMNOS DE PRIMER GRADO Y 45 A LOS DE SEGUNDO ¿CUÁNTAS GALLETAS REPARTIERON?

<input type="checkbox"/>	_____
--------------------------	-------

RESPUESTA:

C. EN EL KIOSCO DE LA ESCUELA SE VENDIERON 120  CAMELOS DE MIEL EN EL PRIMER RECREO Y 76 EN EL SEGUNDO RECREO ¿CUÁNTOS CAMELOS SE VENDIERON EN TOTAL?

<input type="checkbox"/>	_____
--------------------------	-------

RESPUESTA:

CIENCIAS SOCIALES: 1. COMPLETA Y ENCIERRA CON UN CÍRCULO LA OPCIÓN CORRECTA:

LAS ABEJAS ELABORAN LA MIEL EN _____



EL APICULTOR VENDE LA MIEL EN _____



CIENCIAS NATURALES Y LENGUA:

1. ¿LA MIEL ES UN SÓLIDO O UN LÍQUIDO? UNE CON LA OPCIÓN CORRECTA:



LÍQUIDO

SÓLIDO

3. MARCAMOS CON UNA X CARÁCTERÍSTICAS DE LA MIEL Y OTROS LÍQUIDOS:

CARACTERÍSTICAS	MIEL	AGUA	DETERGENTE	LECHE	GASEOSA
COLOR					
OLOR					
TRANSPARENCIA					
VISCOSIDAD					

¡ATENCIÓN!: AHORA USAMOS LA MIEL

1. PREPARAMOS GALLETAS DE MIEL:

GALLETAS DE MIEL

INGREDIENTES: (PARA 40 GALLETAS APROXIMADAMENTE):

- 250G DE MIEL
- 450 G DE HARINA
- 100 G DE MANTECA
- 100 G DE AZÚCAR
- 50 G DE NUECES
- UNA CUCHARADITA DE LEVADURA
- UN HUEVO
- UNA PIZCA DE SAL



PASOS:

1. CALENTAR EL HORNO A 180°. CALENTAR LA MIEL CON MANTECA Y EL AZÚCAR EN UN CAZO, SIN DEJAR DE REMOVER, HASTA QUE SE HAYA DISUELTO EN AZÚCAR. DEJAR ENFRIAR LA MEZCLA HASTA QUE ESTÉ TEMPLADA.
2. MIENTRAS, TAMIZAR LA HARINA EN UN BOL, AGREGAR LAS NUECES, LA LEVADURA Y LA SAL. MEZCLAR. AÑADIR EL HUEVO A LA MEZCLA LÍQUIDA TEMPLADA E INMEDIATAMENTE AGREGAR EL CONTENIDO DEL BOL.
3. MEZCLAR HASTA FORMAR UNA MASA HOMOGÉNEA Y DEJAR EN REPOSO SEIS HORAS EN LA HELADERA. EXTENDER LA MASA Y CUANDO TENGA 3 MM DE GROSOR, CORTAR FIGURITAS CON DIFERENTES FORMAS: ESTRELLAS, PINOS, ANIMALES O CORAZONES.
4. CUBRIR LA BANDEJA DEL HORNO CON PAPEL DE HORNEAR, COLOCAR ENCIMA LAS GALLETAS Y HORNEAR 12-14 MINUTOS. ANTES DE HORNEAR, TAMBIÉN SE PUEDEN UNTAR LAS GALLETAS CON NATA Y DECORARLAS CON TROZOS DE LIMÓN Y NARANJA ESCARCHADOS O PISTACHOS.

2)- DIBUJA COMO TE QUEDARON LAS GALLETAS DE MIEL.

Directora: Natalia Belén Berón