

**GUÍA PEDAGÓGICA N°21 DE RETROALIMENTACIÓN**

**GRUPO 2**

**Escuela:** Enrique Larreta

**CUE:** 7000482-00

**Docente:** Mónica Tejada

**Grado:** 3°

**Turno:** Mañana y Tarde

**Áreas:** Música – Tecnología – Matemática – Lengua – Ciencias Sociales  
Ciencias Naturales – Formación Ética – Artes Visuales – Agropecuaria.



**Título de la propuesta:** ¡A COMER RICO Y SALUDABLE!

**Contenidos:** **Matemática:** Situaciones problemáticas, numeración, operaciones suma y resta. Medidas de Capacidad.

**Lengua:** Texto instructivo.

**Ciencias Sociales:** Argentina división política

**Ciencias Naturales:** Los estados de la Materia.

**Música:** La voz (canto individual y grupal) movimiento.

**Artes Visuales:** Línea. Punto. Color. Valores. Figura Humana. Paisaje.

**Tecnología:** insumos productos elaborados, proceso de producción y técnicas.

**Agropecuaria:** Frutas consumo en fresco, desecación e industrialización.

**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

- Realizar cálculos numéricos básicos con operaciones de suma y resta, en diversas situaciones.
- Medir objetos con unidades de medida convencionales utilizando los instrumentos a su alcance más adecuados.
- Redactar y escribir diferentes textos mediante el uso de modelos y otras pautas.
- Ubicar y señalar las provincias dentro en el mapa de nuestro país.
- Reconocer los diferentes estados de la Materia en elementos del entorno.
- Explorar y utilizar en las producciones musicales diferentes usos de la voz hablada y cantada utilizando su propio cuerpo.
- Elaborar una imagen plástico-visual con diferentes elementos del lenguaje visual (punto, línea, color, valores, figuras naturales y/o geométricas) y diversos materiales o técnicas (Dibujo/Pintura o Dibujo/Collage o Collage/Pintura)
- Ordena e identifica de forma coherente los pasos y las técnicas empleadas en la elaboración de un producto tecnológico.
- Trabaja en forma colaborativa con la Familia en la elaboración y degustación de postres.

**Desafío:** Preparar recetas con frutas frescas o secas para incorporar a la dieta diaria, alimentos saludables

## Actividades

1) Escuchar la canción enviada y luego leerla del siguiente texto escrito.

**Me vuelven locas las bananas y muchas uvas quiero yo,**

**y la papaya ay me encanta amo su gran sabor**

**la piña el coco y el mango amo yo, con su sabor**

**Tropical Su dulce sabor la isla llenó con mucha diversión.**

**Mucha energía en las frutas nos da, para tu vida vivir, fuerzas**

**dar y puedes bailar las frutas son lo mejor.**

**Me vuelven loca las bananas y muchas uvas quiero**

**yo y la papaya ay me encanta amo su gran sabor**

**Manzanas, o moras o cerezas me dan, mucha felicidad**

**me siento mejor con su gran sabor, escucha con atención.**



2) Bailar y cantar la canción moviendo el cuerpo y los brazos para un lado, para el otro, hacia arriba y hacia abajo.

3) Si tienes la oportunidad, graba la actividad y mándasela a la señorita.

4) Lee y responde en tu cuaderno

-La superficie de cultivo de las frutas más consumidas en Argentina son: de bananas 3.500 hectáreas en Salta, naranjas en Entre Ríos 3.750 hectáreas y mandarinas en Corrientes 1.260 hectáreas. **¿Cuánto es el cultivo de todas estas frutas?**

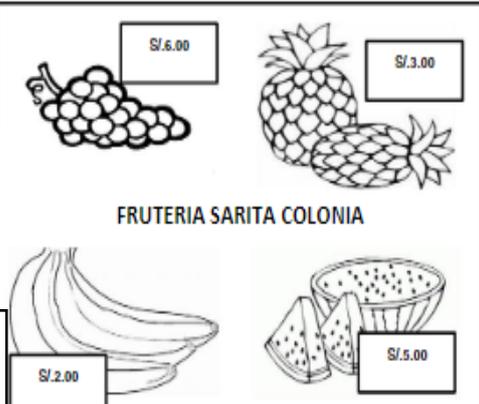
-San Juan tiene también frutos secos como el pistacho, las nueces y las almendras cuyo cultivo es de 1724 hectáreas, de ésta superficie 1000 ha son de pistacho. **¿Cuántas hectáreas cultivadas corresponden a nueces y almendras?**

5) Lee el siguiente texto y coméntalo en familia

**RECUERDA:** El consumo de bebidas gaseosas es perjudicial para la salud, debido a la gran cantidad de azúcar que contiene, provoca caries atacando el esmalte dental. El gas presente en dicha bebida, combinado con el azúcar afecta el sistema digestivo, los riñones y causa sobrepeso entre otros problemas de salud.

Lo recomendable es beber jugos naturales de frutas, aprovechar los cítricos y todas las frutas de estación; y aumentar el consumo de agua

6) Resuelve las siguientes situaciones problemáticas:

1. ¿Cuánto pagaré por comprar un kilo de uvas, más dos kilos de piña?		Mitad de 18 a. 6 b. 8 c. 9	9. ¿Cuál es el doble de 6? a. 12 b. 10 c. 14	8. ¿Cuánto pagare por comprar 2 kilos de piña, 1 kilo de uvas y dos kilos de sandías?	
2. ¿Cuánto pagaré por comprar 2 kilos de sandía y 2 kilos de uva?		 <p style="text-align: center;">FRUTERIA SARITA COLONIA</p>		7. ¿Cuánto pagaré por comprar 1 kilo de sandías más un kilo de bananas más dos kilos de uvas?	
3. ¿Cuánto pagaré por comprar 2 kilos de bananas y tres kilos de ananá?		5. ¿Cual será la mitad de 6? a.-2 b.-4 c.-3	6. ¿Cuál será el doble de 2? a.-3 b.-4 c.-1		
4. ¿Cuánto pagaré por comprar un kilo de cada fruta?					

7) Observa las imágenes de los artistas Gustave Courbet, Giuseppe Arcimboldo y Valerie Tsvetkov (la cual parece una fotografía, pero, es Pintura Hiperrealista). Todas, plantean el género artístico “bodegón” o “naturaleza muerta”.



-Busca y arma, con las frutas secas y/o naturales, una imagen de “bodegón” siguiendo la propuesta de las reproducciones artísticas

-Arma tu bodegón con los elementos necesarios para tal fin: mantel, plato, botella, copa, vaso y lo más importante: frutas secas o naturales, según dispongas en el momento; sobre una mesa o en un rincón de la cocina o comedor o en una mesa en el patio.

-Saca una foto del bodegón con frutas o, si te animas y puedes con ayuda, dibújalo.

7) Lee nuevamente la actividad **4 de Matemática**, luego marca en el mapa de la República Argentina con división política el nombre y diferentes colores, las provincias que allí se mencionan.

8) Observa la imagen de un postre riquísimo y saludable.



\_Con la ayuda de un adulto, realiza el proceso de producción de un postre (gelatina con frutas frescas), teniendo en cuenta las medidas de higiene y seguridad en la elaboración de productos.

9) Ordena los pasos de su elaboración del (1) al (6), en el orden que lo realizaste, de acuerdo a las imágenes que observas.



10)\_ Para elaborar gelatina con frutas.

¿Cuáles son los insumos o materia prima?.....

¿Cuál el producto elaborado?.....

11)\_ Completa los siguientes datos, según corresponda, en la elaboración del postre.

MATERIALES

TÉCNICAS EMPLEADAS

PRODUCTO OBTENIDO

.....

.....

.....

12)\_ Responde:

¿Qué técnica realizaste, industrial o artesanal? ¿Por qué? ¿Qué diferencia hay entre ambas?

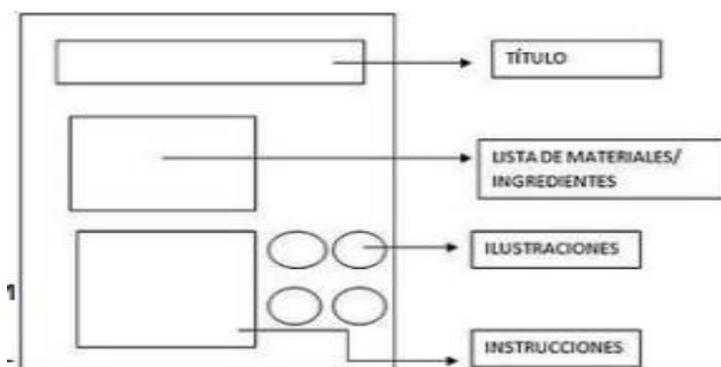
14) Observa en el siguiente gráfico, los tipos de textos instructivos.

**Tipos de textos instructivos**

Existen diversos tipos de textos entre ellos podemos mencionar:



15) En el siguiente esquema organiza la Receta de **La Gelatina con fruta**



16) Elabora un pequeño texto de no más de 2 renglones donde justifiques por qué es importante el consumo de frutas.

17) Un integrante de la familia lee el texto, y luego realicen las actividades propuestas.

Los frutos secos son productos que se obtienen del secado de diversas frutas especiales propensas a este proceso. Se llega a reducir el contenido de la humedad en la fruta hasta llegar al 20 % del peso. Tiene dos finalidades este proceso.

- Conservación (alarga su vida útil).
- Reforzar su sabor.

18) Observa las siguientes imágenes.



a) Hacer un listado con las frutas secas que se ven en las imágenes.

Consumir frutas secas tiene sus ventajas:

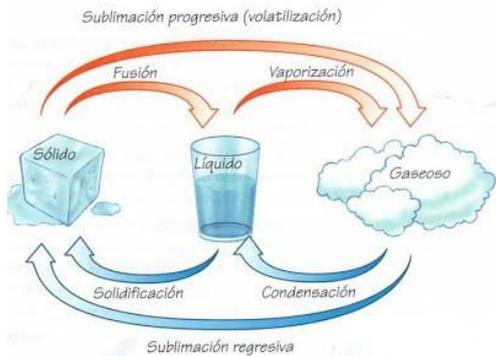
- ✚ Las encuentras en cualquier época del año.
- ✚ Son muy ricas en fibras y en hierro.
- ✚ Son ideales para ayudar a combatir el estreñimiento (favorece el tránsito intestinal)
- ✚ Alto aporte de energía.

19) Para aplicar lo aprendido, y puedas utilizar la fruta que aprendiste a desecar en el transcurso del año, te propongo que elabores la siguiente receta. Envía el producto tu trabajo a la señora

<b>BARRITAS ENERGÉTICAS CASERAS DE AVENA Y FRUTOS SECOS</b>	
<b>Ingredientes:</b> Avena 150 gr Nuez 75 gr Pasas de uvas 75 gr Miel 10 cucharadas Canela en polvo ½ cucharadita Aceite de girasol 2	<b>Elaboración:</b> 1° Trozar los frutos secos. 2° En un sartén caliente agrega el aceite. 3° Agrega los frutos secos (avena, nuez) 4° Mezcla y cocina a fuego bajo para que no se queme por unos 5 minutos, hasta ver que se dora un poquito. 5° Agrega la miel, las pasas y seguí revolviendo hasta unificar todo. 6° Retira y colocalo en una fuente que contenga en el fondo papel manteca o manteca

cucharadas	para evitar que se pegue. 7° Esparcir, tapar con papel film y llevar a la heladera por 2 horas aproximadamente. 8° Retirar y cortar dando forma de barritas. 4° Realiza registro fotográfico de cada una de las partes, al momento de la elaboración.
------------	--

20) Observa el esquema de los Estados de la Materia.



21) En base a los experimentos realizados, aprendimos que en todos los casos podría cambiar la **forma**, de los objetos que estudiados, pero que la **sustancia** se mantiene.

- Completa el cuadro con el nombre de al menos 2 frutas que pudiste desecar en tu hogar y que mantiene sus propiedades.




22) En tu cuaderno: √ Dibuja dos frutas de sabor dulce y dos de sabor ácido. √ Escribe 3 oraciones que indiquen el sabor de los alimentos

23) Escribe a modo de mensaje la importancia de consumir diariamente frutas frescas y desecadas. Compártelo por los grupos de WhatsApp con tus compañeros, por ejemplo:

Ayudan a

- Fortalecer el cuerpo contra las enfermedades.
- Tener una buena visión.
- Parar el sangrado de las heridas.
- Evitar el estreñimiento.