

Áreas Espec. Integradas

GUÍA PEDAGÓGICA N° 21 DE RETROALIMENTACIÓN.

Escuela: Normal Superior Fray Justo Santa María de Oro.

CUE: 7000514-00

Docentes: Castro Juana - Castillo Teresa – Sebastián Páez – Mariela Salina – Emilce Fernández – Cecilia Audisio.

Grado: 3° Primer Ciclo Nivel Primario

Turno: Mañana y tarde.

Áreas Curriculares: Inglés – Educación Física – Música – Artes Visuales – Tecnología.

Título: “PATIO CRIOLLO”.

Contenidos:

- **Inglés:** The numbers 1 to 10. Colours. Parts of the body.
- **Educación Física:** Elaboración y puesta en práctica de respuestas motrices que involucren las habilidades motoras básicas no locomotivas.
- **Música:** Sonidos del entorno natural y social. La percusión corporal: Planos sonoros (palmas). Ritmo: Pulso.
- **Artes Visuales:** Composición de una secuencia tipo historieta de la elaboración de las tortas al rescoldo a través de la aplicación de la línea para la confección de figuras superpuestas y unas al lado de otras, teniendo en cuenta, los modos de organización del espacio, la confección de tramas y la aplicación de colores primarios (rojo, amarillo y azul), y secundarios (naranja, verde y violeta).
- **Tecnología:** Fases del Proceso Productivo.

Desafío: Preparamos en familia una comida típica, como lo son las tortas al rescoldo.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- **Inglés:** Reconoce los números del 1 al 10. Identifica colores y partes del cuerpo.
- **Educación Física:** Logra coordinar el movimiento. Muestra dificultad para levantar las piedras.
- **Música:** Reconoce sonidos del entorno natural y social. Crea acompañamientos sencillos. Ejecuta pulsaciones regulares en sincronía con el discurso musical.
- **Artes Visuales:** Participa de forma espontánea y orientada en las charlas. Distingue las figuras del fondo e identifica los modos de organización del espacio. Aplica la confección de una trama en cada cuadro e identifica los colores primarios/secundarios. Realiza las producciones respetando las consignas y técnica abordada.
- **Tecnología:** Reconoce las fases del Proceso Productivo.

Capacidades: Comunicación.

Actividades:

1- Jugamos en familia a las "PAYANAS".

Materiales:

Vas a necesitar 5 piedras (que puedas empuñar).

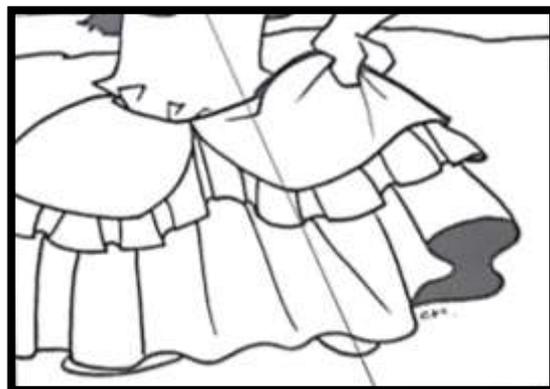
Descripción:

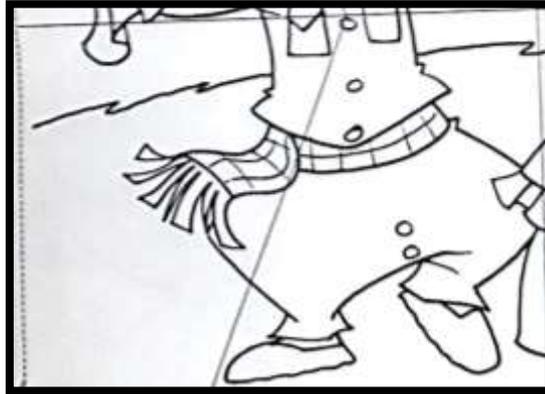
El juego consiste en lanzar una piedra al aire, mientras esto sucede, hay otras piedras en el piso, vamos a intentar tomar de a una y recibir la que lanzamos antes que toque el suelo, esto se realiza consecutivamente hasta lograr empuñar todas.

Si en la mitad del juego se cae una, vuelve a realizarlo hasta lograrlo.



2- Arma el rompecabezas y pégalo en tu cuaderno. Escribe las partes del cuerpo.



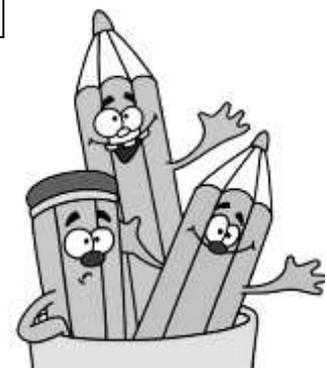


3- Pinta la imagen y escribe los números en inglés que correspondan.

Gaicho	Paisana
1) Brown.	5) Yellow.
2) Red.	6) Red.
3) Black.	
4) Blue	

Ejemplo:

- 1) One is Brown.
- 2) Two is red.
- 3) is
- 4)



4- ¡Tradiciones jachalleras que no se olvidan!

En familia, busquen y lean la receta para la preparación de tortas al rescoldo, comentando el

paso a paso de la elaboración de la receta.

Luego, dibuja un cuadro según la cantidad de pasos que describiste para la receta, en cada cuadro dibuja cada paso siguiendo una secuencia, teniendo en cuenta los modos de organización del espacio y ubicando algunas figuras superpuestas y unas al lado de otras, prestando atención a los tamaños de cada una de las figuras y aplicando una trama a una figura en cada cuadro.

Finalmente pinta utilizando colores primarios y secundarios, respetando la línea de contorno de las figuras y diferenciando el fondo.

MATERIALES:

- ✓ Hoja de dibujo N° 5.
- ✓ Lápiz negro.
- ✓ Goma de borrar.
- ✓ Regla.
- ✓ Para pintar pueden utilizar lo que tengan en casa como lápices de colores o crayones o pintura.



Ritmos tradicionales:

5- Escuchen la canción enviada por la docente a través de whatsapp.

6- Desplácese con la música mientras se escucha la misma y deténgase cuando la dejen de escuchar, deben en este momento mencionar en voz alta el sonido del objeto que escucharon.

7-Ahora escriban cuales de los sonidos escuchados son naturales y cuales sociales.

8- Investiguen en sus familias (abuelos, padres, tíos, etc) con que rondas infantiles jugaban cuando ellos eran pequeños. Elijan una de ellas, apréndanla, acompañen con palmas el pulso de la canción y armen una sencilla coreografía. (Si se animan, envíen el video con la producción).



Áreas Espec. Integradas

9- En el mes de la tradición, no pueden faltar unas buenas tortas al rescoldo, es por ello que te invitamos en familia, a realizarlas.

Necesitas:

- 1 kilo de harina.
- 1 taza de grasa empella derretida.
- 3/4 taza de agua caliente.
- 1 cucharadita de sal.

Pasos a seguir para hacer esta receta:

- Sobre una superficie lisa o tabla de amasar coloca la harina.
- Haz un hueco en el centro.
- Luego, en un recipiente, mezcla el agua con la sal, únela con la grasa caliente y agrégala a la harina, poco a poco con los dedos para formar la masa mezclando.
- No debe apretar la mezcla.
- Cuando esté la harina mezclada con el agua y la grasa, trabaja la masa durante 8 minutos.
- Arma un cilindro y córtalo en 12 trozos iguales.
- Forma cada tortilla dándole el tamaño de un pan aplastado.
- Para cocinar tortillas al rescoldo, necesitas tener la ceniza caliente, obtenida de un fuego prendido y hecho brazas (por ejemplo, en la chimenea, o después de un asado).
- Las tortillas deben cocerse al rescoldo, es decir entre las cenizas. Manténlas cubiertas con las cenizas de 7 a 8 minutos.
- Retíralas y con un cuchillo quita las partes y orillas más quemadas y las cenizas. Si están muy tostadas encima o abajo, puede utilizar un rallador.



10- Responde:

- ❖ En la elaboración de las tortitas ¿Qué familiares participaron?
- ❖ ¿Qué herramientas utilizaron?
- ❖ ¿Qué normas de higiene tuvieron presente?
- ❖ De las tres fases del Proceso Productivo ¿A qué fase corresponde la preparación de las tortas al rescoldo?



Directora: María Elena Moreira.

Vice Directora: Silvia Paez.