

## GUÍA PEDAGÓGICA N°20 DE RETROALIMENTACIÓN. GRUPO 2

**ESCUELA:** PROVINCIA DE SANTA CRUZ.

**CUE:** 700024500

**DIRECTORA:** GLORIA FERNÁNDEZ.

**VICEDIRECTORA:** CLAUDIA ZALAZAR.

**DOCENTES;** NATALIA ARAYA, LAURA CALDERON, DELIA DOJORTI.

**CURSO:** 2° GRADO "A", "B", "C"      **TURNO:** MAÑANA Y TARDE

**TÍTULO DE LA PROPUESTA:** ¡UN PASITO MÁS!



**CONTENIDO:** LENGUA: REFLEXIÓN SOBRE LA LENGUA RECONOCIMIENTO DE LA RED SEMÁNTICA. COMPRENSIÓN DE TEXTOS. CIENCIAS SOCIALES: LAS SOCIEDADES Y LOS ESPACIOS GEOGRÁFICOS: LOS TRABAJOS, LOS TRABAJADORES EN VARIADOS PROCESOS DE FABRICACIÓN. EDUCACIÓN AGROPECUARIA. EL TRIGO. EDUCACIÓN TECNOLÓGICA: CIRCUITO PRODUCTIVO. INDUSTRIALIZACION: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS.

**CAPACIDADES:** COMUNICACIÓN: COMPRENDER TEXTOS Y EXPRESAR SENTIMIENTOS E IDEAS. TRABAJO CON OTROS: ESTABLECER VÍNCULOS SOCIALES Y COMPARTIR CON OTROS.

**DESAFÍO:** ESCRIBIR LA RECETA DEL RICO PAN QUE HICIERON CON MAMÁ PARA COMPARTIR EN FAMILIA RECONOCIENDO EL CIRCUITO PRODUCTIVO.

**INDICADORES DE LENGUA:**

-ENUMERA LAS PARTES DE UN TEXTO INSTRUCTIVO.

-REDACTA LOS PASOS DE LA RECETA.

**INDICADORES DE CIENCIAS SOCIALES:**

RECONOCE EL CIRCUITO PRODUCTIVO DEL PAN.

**ÁREA:** LENGUA

1° DÍA

VEMOS EL VIDEO DE PAKAPAKA. CUENTOS DEL ÁRBOL: LAS MANOS EN LA MASA

<https://www.youtube.com/watch?v=b21F66L3w5M>

RESPONDE

¿QUÉ LES CUENTA LA MAMÁ DE SARA?

¿QUIÉNES SON LOS PERSONAJES DEL CUENTO?

¿CON QUÉ SE MANCHA LAS MANOS LA NENA EN EL CUENTO?

¿LO QUE SUCEDE EN EL CUENTO SE PARECE EN ALGO A LO QUE VIVES TÚ CON TU MAMÁ O ABUELA?

¿QUÉ LE PIDEN LOS AMIGOS A SARA?

¿POR QUÉ PIENSA ELLA QUE NO VA PODER DARLES LA RECETA?

2° DÍA ÁREA: LENGUA

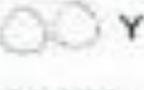
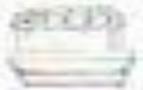
LEE ESTA RECETA

## GALLETITAS DE MIEL Y AVENA

**INGREDIENTES:**

250 g DE  50 g DE  180 g DE   
120 g DE  2  

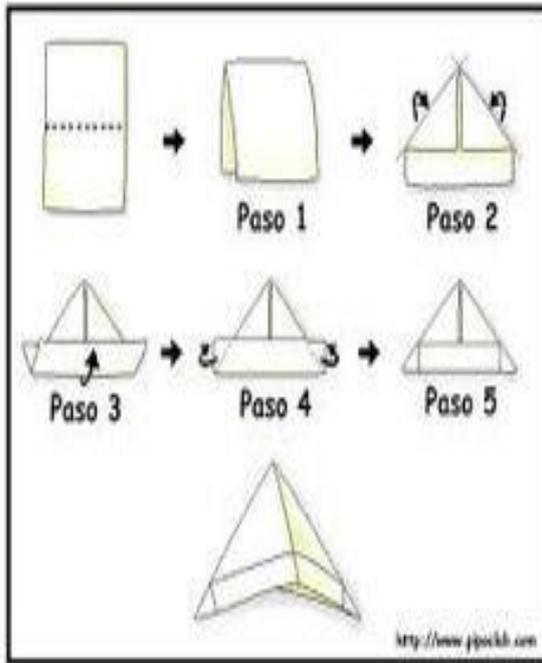
**PREPARACIÓN:**

MEZCLAR EN UN  LA  , LA  Y EL  . HACER UN HOYO, COLOCAR LA  Y LOS  Y REVOLVER CON  HASTA LOGRAR UNA PASTA, AÑADIENDO  . ENMANTECAR BIEN UNA  Y PONER EN ELLA VARIAS  DE LA PREPARACIÓN, BIEN DISTANCIADAS ENTRE SÍ. COCINARLAS EN  MODERADO (180°) HASTA DORARLAS.

PINTA:

- EL TÍTULO DE LA RECETA DE ROJO.
- INGREDIENTES DE VERDE.
- PREPARACION DE COLOR AZUL.
- IMÁGENES DE COLOR NARANJA.

3° DÍA ÁREA: LENGUA



- OBSERVA LAS IMÁGENES Y SIGUE LOS PASOS PARA ARMA EL BARCO
- ¿LO PUDISTE ARMAR?
- LUEGO SACA FOTOS Y ENVÍA A LA SEÑO.

**ÁREA: AGROPECUARIA.**

TENIENDO EN CUENTA TODO LO APRENDIDO EN LAS GUÍAS PEDAGÓGICAS,  
RESPONDER LA ADIVINANZA. Y CON AYUDA DE TU FAMILIA LEER LA  
SIGUIENTE INFORMACIÓN,

**ADIVINANZA:**

EN LA TIERRA TE SEMBRARON  
LAS AVES TE DESEARON  
CUANDO ESTUVISTE DORADO  
LOS HOMBRES TE COSECHARON  
¿QUIÉN ES?.....

**EL TRIGO:**

ES UNA PLANTA GRAMÍNEA  
DE LA FAMILIA DEL CÉSPED, SU  
CRECIMIENTO PROMEDIO ES 1 METRO  
DE ALTURA. SUS HOJAS BROTAN MUY  
PRONTO, Y VAN SEGUIDAS DE TALLOS  
MUY DELGADOS QUE TERMINAN EN  
ESPIGAS, CUYOS GRANOS MOLIDOS  
SE OBTIENE LA HARINA.

4° DÍA

**ÁREA: CIENCIA SOCIALES**

VEAMOS EL VIDEO ¿DE DÓNDE VIENE EL PAN?

<https://www.youtube.com/watch?v=NGoFwYUoqyQ>

RESPONDEMOS

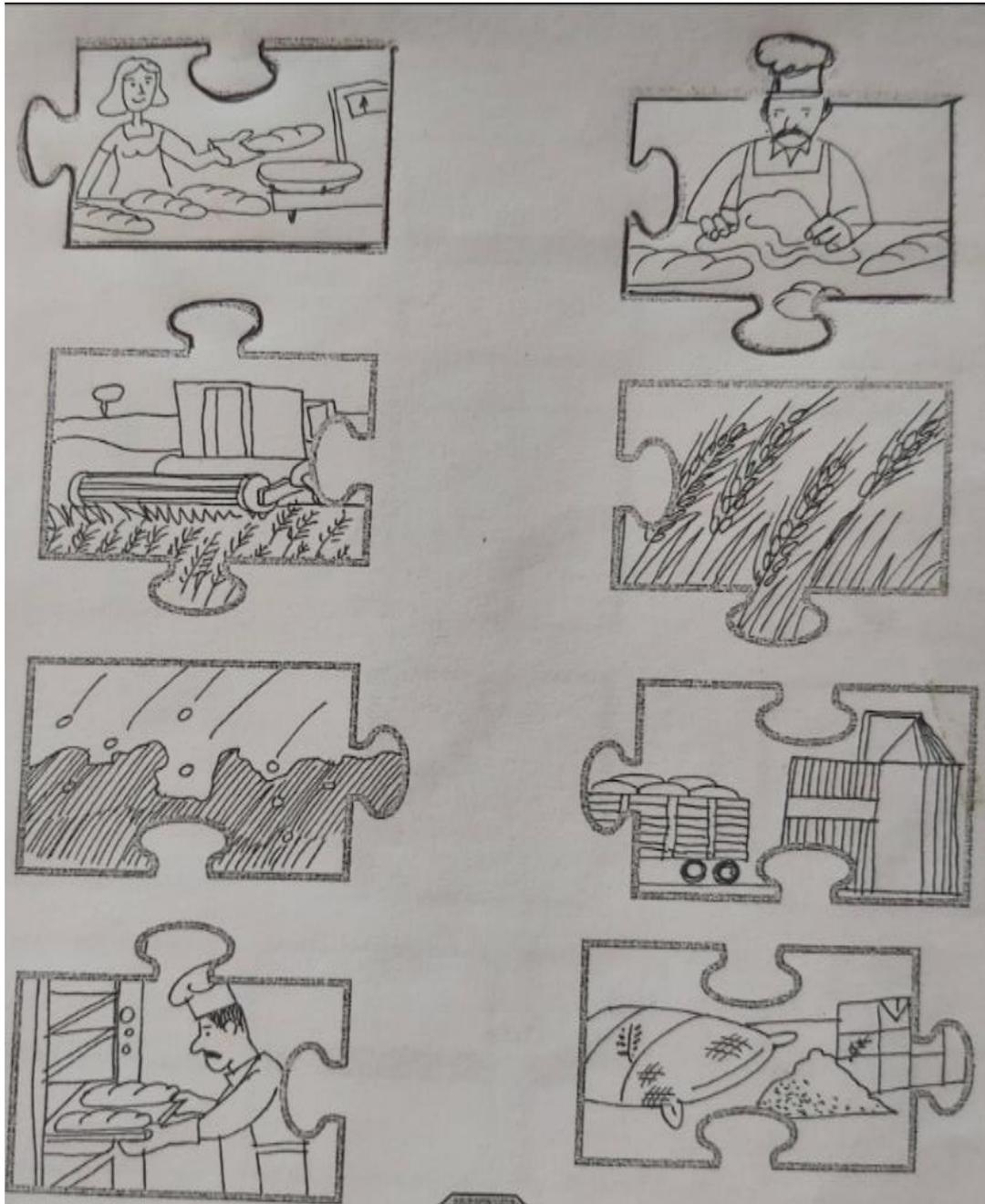
¿CÓMO SE LLAMA LA PLANTA DE LA QUE HABLA EL VIDEO?

¿QUÉ OBTENEMOS DE SUS GRANOS?

¿CÓMO SE LLAMA EL LUGAR DONDE PRODUCEN LA HARINA?

**ÁREA: TECNOLOGÍA.**

-ARMAR EL SIGUIENTE ROMPECABEZAS Y CONVERSAR SOBRE LA PLANTA DEL TRIGO ¿TIENE HOJAS, RAÍZ, FRUTO ETC.? ¿QUÉ PARTE CONSUMIMOS DE ESTA PLANTITA? ¿QUÉ ALIMENTOS OBTENEMOS DEL TRIGO?



LAS TÉCNICAS EN LA PRODUCCION.

PARA REALIZAR LAS DISTINTAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS, ES NECESARIO REALIZAR UN CONJUNTO DE PASOS ORDENADOS. TAMBIÉN SE NECESITA MATERIALES, HERRAMIENTAS – UTENSILIOS Y MÁQUINAS PARA FACILITAR LAS TAREAS

### 5° DÍA

#### **ÁREAS: INDUSTRIALIZACIÓN Y LENGUA**



¿OBSERVA LAS IMÁGENES Y DIME QUÉ CREES QUE ESTAN HACIENDO ESAS PERSONAS?

MIRA EL VIDEO – ¿CÓMO SE HACE EL PAN?

<https://www.youtube.com/watch?v=iAcLFDDSuTw>

AVERIGUA EN FAMILIA, LOS DISTINTOS PRODUCTOS ELABORADOS DEL TRIGO. EJEMPLO: PAN O SOPAIPILLAS

MANOS A LA OBRA: ANOTAMOS TODO LO NECESARIO PARA LUEGO ESCRIBIR TU RECETA DE PAN Y ASÍ LA COMPARTIMOS CON LA SEÑO.

CON AYUDA DE UN MAYOR PREPARA UNAS RICAS SOPAIPILLAS (TORTAS FRITAS) O UN RICO PAN CASERO PARA MERENDAR EN FAMILIA.

¿CUÁNTO TIEMPO TE LLEVÓ EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS SOPAIPILLAS (TORTAS FRITAS) O EL PAN?

¿SE REQUIERE EL MAYOR ESFUERZO? ¿QUÉ MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD TUVISTE EN CUENTA?

DIBUJA Y PINTA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS RICAS SOPAIPILLAS O DEL PAN.

**¡QUÉ BUEN TRABAJO HICISTE! ¡APLAUSOS PARA TODOS LOS QUE AYUDARON!!!!**

DIRECTORA GLORIA FERNÁNDEZ VICEDIRECTORA CLAUDIA ZALAZAR