

GUIA PEDAGÓGICA Nº 24 DE RETROALIMENTACIÓN.

Escuela: Cecilio Ávila

CUE: 70001200

Docentes: Claudia, Mallea- María Teresa, Prados- Mayra, Burgos.

Grado: 3º A, B, C.

Turno: Mañana- Tarde

Áreas: Lengua- Ciencias Sociales- Tecnología.

Título de la propuesta: ¡Creando Procesos!

Contenidos:

Ciencias Sociales: Procesos productivos.

Lengua: El texto instructivo.

Educación Tecnológica: Elaboración de productos, seleccionando los materiales y las técnicas más apropiadas, diferenciando insumos, operaciones y medios técnicos.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- ▶ Identifica la información necesaria para elaborar una receta.
- ▶ Reconoce la estructura de una receta.
- ▶ Produce recetas.
- ▶ Ordena un proceso productivo de un alimento básico.
- ▶ Elabora productos, seleccionando los materiales y las técnicas más apropiadas, diferenciando insumos, operaciones y medios técnicos.

Desafío: Elaborar una receta cuyo ingrediente principal sea la leche.

Actividades:

Lunes:

1. Lee los siguientes listados de ingredientes y escribe sobre la línea en blanco el nombre de la comida que explica cada receta.

MASA PARA PIZZA- PURE DE PAPA.

<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">● 1 taza y media de harina.● 1 taza de agua.● 1 cucharada sopera de levadura.● 1 cucharadita de sal.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">▶ 4 papas grandes o medianas.▶ Media taza de leche.▶ 2 cucharadas soperas de manteca.▶ 1 pizca de sal.
---	---

2. Observa con atención y escribe una oración referida a cada foto.

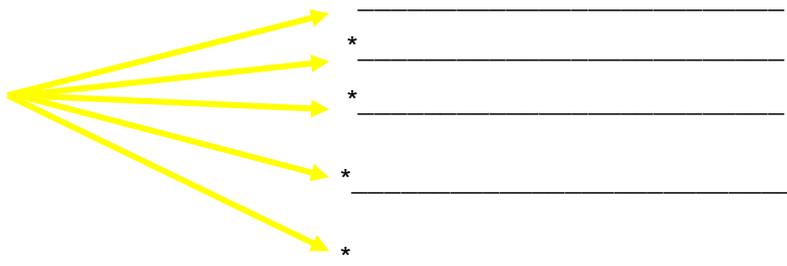


3. Completa teniendo en cuenta la foto dos.

MATERIA PRIMA

PRODUCTO ELABORADO

LECHE



Martes:

1. Ubica en la receta los verbos que corresponden para obtener el dulce de leche casero.

COLOCAR - AGREGAR- PONER- MEZCLAR- REVOLVER- APAGAR- DISFRUTAR

Dulce de leche casero

Ingredientes:

- 4 litros de leche,
- 1 kilo de azúcar,
- 1 cucharadita de esencia de vainilla,
- 1 pizca de bicarbonato de sodio.

Procedimiento:

_____ los 4 litros de leche en una olla profunda.

_____ la cucharadita de bicarbonato de sodio.

_____ a fuego lento hasta que la leche comience a hervir.

_____ el kilo de azúcar y la vainilla.

_____ con la cuchara hasta que el líquido se ponga espeso y de color marrón.

_____ el fuego y _____.

2. Completa el acróstico.

1. L _ _ _ _
2. _ A _ _ _ _
3. C _ _ _ _
4. _ _ _ _ T _ _
5. _ _ E _ _
6. _ O _ _ _
7. S _ _ _ _

PISTAS:

1. Alimento básico que produce la vaca.
2. Derivado de la leche que sirve para untar el pan.
3. Sustancia blanca y grasosa que se obtiene de la leche.
4. El calcio de la leche beneficia a los.....
5. Alimento preferido de los ratones.
6. Es muy rico si lo comes con cereales.
7. El consumo de la leche favorece a la.....

Miércoles:

1. Lee la receta. Fíjate que las instrucciones están en desorden. Ordénalas tú, escribiendo números del 1 al 8 en los correspondiente.

FLAN DE LECHE.

INGREDIENTES.

- 5 huevos
- 1 Lt de leche evaporada
- 1 tarro de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- ½ taza de azúcar

PARA EL CAMELO

- *1 taza de azúcar
- *2 cucharadas de agua



Instrucciones:

- Vierte el caramelo en el molde que usarás. Espárcelo cuidadosamente hasta que cubra las paredes del molde.
- Vierte la mezcla en el molde acaramelado.
- Precalienta el horno a 180C° y ten a mano el molde que usarás para el baño de María.
- Coloca el molde con la mezcla en el horno, a baño María, por 45 minutos.
- Desmolda y lleva al refrigerador hasta el momento de servirlo.
- Coloca el azúcar para el caramelo en un sartén a fuego medio con las 2 cucharadas de agua hasta que se derrita y adquiera un color dorado.
- En un recipiente, bate los huevos. Luego, agrega la leche evaporada y mezcla todo. Incorpora la leche condensada, agrega la vainilla, el azúcar y continua mezclando hasta que este homogéneo.
- Sácalo del horno con mucho cuidado. Déjalo enfriar hasta que esté completamente frío.

Educación Tecnológica:

1) Hoy te propongo que realicemos un delicioso licuado de banana.

Que necesitamos:	Como hacerlo:
<ul style="list-style-type: none">• 2 bananas• 1 litro de leche fría• Azúcar• Una jarra• Tenedor• Plato que no sea de vidrio.• Cuchara	Deberás dibujar los pasos necesarios para realizarlo “ no puedes utilizar maquinas eléctricas ”

- Ahora comparte en familia el delicioso licuado que realizaste.

2) Completa el cuadro según corresponda:

Objeto	Material
Plato	
Jarra	
Cuchara	
Tenedor	

3) ¿Qué tipo de producciones es? Marca con una cruz la opción correcta. Justifica tu respuesta.

Industrial _____

Artesanal _____

4) Envía una foto del proceso que realizaste.

Jueves:

1. Busca y copia algunas recetas donde unos de sus ingredientes principales sea la leche.

2. Ordena el circuito productivo de la leche numerando las imágenes. Explica con tus palabras el proceso.



1-De las recetas que encontraste, selecciona una y llévala a la práctica.

¡¡NO TE OLVIDES DE MANDAR A TU SEÑO UNA FOTO O VIDEO DE LO QUE HICISTE!!



DIRECTORA: María Antonia Herrera.