

GUIA Nº 22 DE RETROALIMENTACION**GRUPO: 1****Escuela: Falucho Turno Tarde****Grado:** Tercero “A” – “B” – “C” - 1º Ciclo Nivel Primerio**Áreas Curriculares:** Lengua – Matemática-Ciencias Naturales**Título de la propuesta:** “**Nos divertimos en la cocina**”**Contenidos:**

Matemática: Estrategias de cálculo exactos y aproximados: Cálculos mentales básicos: - Tablas de multiplicación y división. - Mitad, doble. Números fraccionarios: $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$. Comparación y ordenamiento de distintas cantidades de una misma magnitud. Cuerpos geométricos.

Lengua: La lectura asidua de textos. La comprensión de textos instruccionales accesibles para los niños (recetas, instrucciones para elaborar un objeto). La escritura asidua de diversos textos. El reconocimiento de sustantivos comunes (concretos) y propios, adjetivos (calificativos) y verbos de acción. Clasificación de palabras según la sílaba tónica.

Ciencias Naturales: Mezclas de materiales. Mezclas homogéneas y heterogéneas. Métodos de separación.

“Producir una receta de ensalada de frutas para compartir y disfrutar en familia”

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Lee y comprende textos no literarios
- Produce textos con un propósito determinado, la receta.
- Identifica correctamente clases de palabras (sustantivos, adjetivos y verbos)
- Identifica las sílabas en las palabras escritas para poder dividir correctamente estas

últimas al final del renglón.

- Usa cálculos conocidos para resolver otros.
- Reconoce con claridad equivalencia de medidas de peso.
- Identifica adecuadamente métodos de separación de mezclas.

ACTIVIDADES**LENGUA**

- ¿Te gustaría cocinar?.....
- ¿Quién cocina en casa?.....
- ¿Cómo sabe un cocinero de qué modo preparar un plato?.....
- ¿Dónde encuentra esa información?.....

1- Leé el siguiente texto

¡Trufas riquísimas!



INGREDIENTES

- 500 g de bizcochuelo o vainillas
- 3 cucharadas de dulce de leche
- 100 g de manteca
- 100 g de chocolate para taza
- Coco rallado a gusto

PREPARACIÓN

1

Desmenuzá el bizcochuelo o las vainillas para que se conviertan en migas.



2

Con ayuda de un adulto, derretí a baño María el chocolate junto con la manteca; y mezclalos con una cuchara de madera.



3

Agregá a las migas de las vainillas el chocolate derretido con la manteca.





2- Respondé:

- a- ¿Qué tipo de texto es el que has leído?
- b- ¿Dónde puedes encontrarlo?.....
- c- ¿Para qué sirven estos texto?.....

3- Releé el texto y escribí como se llama cada parte y para qué sirve.

_____ :

_____ :

4- Respondé: ¿Es posible cambiar el orden de los pasos?..... ¿Por qué?

.....

¿Qué otros textos instructivos conoces?

5- Observá el texto, notarás que hay palabra en color rojo. ¿Qué clase de palabras son?

.....

6- Completá el cuadro con palabras que aparezcan en el texto.

SUSTANTIVO PROPIO	SUSTANTIVO COMUN	ADJETIVO

7- Leé el paso N° 2 de la receta y verás una palabra que esta cortada y continúa debajo.



Con ayuda de un adulto, **derreti**
a baño María el chocolate jun-
to con la manteca; y **mezclalos**
con una cuchara de madera.

¿Por qué razón está cortada la palabra?.....

¿Cómo se llama cada parte?.....

- Señala con color cuál de las dos es la **sílaba tónica**.
- Escribí el **antónimo** de esa palabra.

MATEMATICA

1- Observa el precio de algunos ingredientes de la receta y de la cocina que usó el cocinero.



Te presento unos problemitas para resolver con estos productos.

a- El cocinero compró la cocina en “Muebles San Francisco”.

-Decidió comprarla en 4 cuotas ¿Cuál es el valor de cada cuota?

.....

b- Para hacer las trufas necesitó comprar los ingredientes que están arriba.

-¿Cuánto dineros gastó?

.....

c- Le faltó dulce de leche y fue al almacén a comprar otro con \$200.

- ¿Le alcanzó?

¿Le dan vuelto? ¿Cuánto?

-
- d- Le gustó mucho como le salieron las trufas por eso quiere preparar el doble.
Calcula el doble de los **ingredientes** anotándolos a continuación.
-

En la receta de las trufas aparece el ingrediente siguiente:

- e- Marca con una X la equivalencia que corresponde.

500 gr. de bizcochuelo o vainillas a cuanto equivale: ($\frac{1}{4}$ kg. __) a ($\frac{1}{2}$ kg.__) o (1 kg__)



- 2- Mira con atención el envase del dulce de leche.

-¿Con qué cuerpo geométrico se compara? Pinta la opción correcta.

CUBO	CONO	CILINDRO	ESFERA	PRISMA
-------------	-------------	-----------------	---------------	---------------

CIENCIAS NATURALES

- 1- Observá las imágenes de estas preparaciones y escribe los ingredientes que se pueden ver a simple vista. Marcá con una x el tipo de mezcla.

	INGREDIENTES	HOMOGÉNEA	HETEROGENEA
			
			

- 2- Trabajando en la cocina para realizar las trufas sin querer se le mezclaron algunos ingredientes. Escribí que métodos de separación usarías si estuvieses en su lugar.

Se mezcló la harina con el arroz.

.....

LENGUA

- 1- Te propongo **escribir una receta para compartir** en el grupo de whatsapp, de una ensalada de frutas novedosa.

(Usa tu imaginación para elegir los ingredientes para preparar tu novedosa ensalada de frutas.)

A modo de ejemplo completa la receta.

PASO 1

Elegí las frutas que más te gusten y **escribí** una lista de las que vas a usar.



INGREDIENTES:

PASO 2



Escribí los pasos necesarios para la preparación.

PREPARACIÓN:



METACOGNICIÓN

- A) ¿Cómo te pareció la propuesta?
- B) ¿Te resultaron fáciles las actividades?
- C) ¿Qué fue lo que más te costó hacer?
- D) ¿Tuviste que pedir ayuda?

DIRECTORA: IVANA GONZALEZ

VICEDIRECTOR: CARLOS ARNAEZ