

**Escuela Perito Francisco Moreno – Cuarto Grado
Matemática-Lengua- Ciencias Sociales.**

Guía Pedagógica N° 23 de Retroalimentación - GRUPO 1

Escuela: Perito Francisco Moreno. CUE: 7000582-00.

Docentes: Mariana Valenzuela y Carla Pizzoglio.

Grado: 4º “A” y “B”.

Ciclo: Segundo. Nivel: Primario. Turno: Tarde.

Área Curricular: Matemática, Lengua, Ciencias Sociales.

Contenidos: **Matemática:** Numeración: Ordinalidad. S



Operaciones: suma, resta y multiplicación por 2 cifras. Multiplicación por la unidad seguida de ceros. **Lengua:** El texto instructivo: Comprensión lectora. Producción escrita. Los verbos. **Ciencias Sociales:** Efemérides: Día de la Tradición. Comidas típicas argentinas: El dulce de leche.

Indicadores de evaluación para la nivelación: **Matemática:** Reconoce la ordinalidad de números hasta el 20. Enumera los pasos para la elaboración de la receta. Resuelve situaciones problemáticas con las operaciones trabajadas. **Lengua:** Reconoce el texto instructivo. Comprende el texto leído. Identifica los verbos en la receta trabajada. Redacta los pasos haciendo uso de verbos en infinitivo. Produce un texto instructivo. **Ciencias Sociales:** Comprende el significado de las tradiciones argentinas. Reconoce comidas típicas argentinas.

Desafío: **EN EL MES QUE SE CELEBRAN NUESTRAS TRADICIONES TE PROPONGO...
“ELABORAR DULCE DE LECHE CASERO EN FAMILIA”.**

ACTIVIDADES:

Lunes 16/11/2020.

Área: LENGUA

¡QUÉ RICO MANJAR NUESTRO DULCE DE LECHE!

1-Lee el siguiente texto con mucha atención: **“DULCE DE LECHE CASERO”.**

Ingredientes

1 litro de leche entera

400 gramos de azúcar

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación

▪ En una olla (preferentemente gruesa y de acero inoxidable) dispone la leche, el azúcar, el bicarbonato de sodio (es lo que le da ese típico color caramelo) y la esencia de vainilla.

▪ Luego, llévalo a fuego máximo hasta que hierva. Una vez que rompe en hervor, bajá la temperatura para comenzar la cocción.

**Escuela Perito Francisco Moreno – Cuarto Grado
Matemática-Lengua- Ciencias Sociales.**

- Cada 10 o 15 minutos revolvé. Vas a repetir el proceso durante una hora.
- Luego, vas a observar que la preparación se comienza a espesar. Ahí es donde tienes que prestar mucha atención e ir revolviendo casi constantemente para que no se pegue y no se queme. Este proceso lleva entre 1 y 2 horas más. Acá el dulce de leche va tomando textura y color.
- Una vez listo, poné el dulce de leche en frascos limpios y sanitizados (podés lavarlos con alcohol al 70% o hervirlos) para conservarlo en la heladera hasta consumirlo.

2-Marca con una x la respuesta correcta:

..... poesía Cuento Instructivo Leyenda

3-Luego de leer y comprender el texto, responde en el cuaderno:

- a- ¿Cuál es el título del texto?
- b- ¿En cuántas partes está dividido el texto? Nómbralas.
- c- ¿Qué ingredientes lleva?
- d- ¿Cuánto tiempo de cocción necesita en total (aproximadamente)?

Área: CIENCIAS SOCIALES

1-Disfrutamos de las siguientes lecturas en familia:

Texto A)-



Texto B)-

“La mejor receta tradicional de dulce de leche”.

¡Qué noble manjar el dulce de leche! No solo se combina bien con tortas, alfajores, panes, facturas y budines, sino que una simple cucharada ya nos genera felicidad y nos llena de dulzura. ES UN EJERCICIO DE PACIENCIA ya que se necesita mucha calma y tiempo en su preparación... ¡y mucha! Esta receta tradicional requiere de estar encima, revolviendo y revolviendo por poco más de una hora. Pero no te preocupes, se pasa rápido y, sobre todo, el dulce de leche exquisito que te va a quedar en tu casa LO VALE.

¿SABÍAS QUÉ? En algunas regiones de Colombia y Venezuela le llaman arequipe, fanguito en Cuba, manjar en Chile y Ecuador, manjar blanco en Bolivia y Perú, confiture lait en Francia y bollo de leche en Nicaragua. ¡No era que no existía! Ahora ya sabes cómo pedirlo en todos esos países.

**Escuela Perito Francisco Moreno – Cuarto Grado
Matemática-Lengua- Ciencias Sociales.**

2- Luego de leer responder con tus palabras:

a)- ¿Qué es tradición?.....
.....

b)- ¿Por qué preparar dulce de leche es un ejercicio de mucha paciencia?.....
.....

3- Completar el cuadro ¿Cómo llaman al dulce de leche en otros países?

Pais o países	Nombre del Dulce de Leche

Área: MATEMÁTICA

1-Relee la receta del “Dulce de Leche”.

2- Se desorganizaron los pasos para preparar el “Dulce de Leche”. Enumera, cada uno, con el orden correcto

- Revolver cada 10 o 15 minutos, durante una hora.
- Llevar a fuego máximo hasta que comience a hervir y bajar la temperatura para comenzar la cocción.
- Cuando comienza a espesar revolver constantemente para que no se pegue y no se queme, entre 1 y 2 horas más, hasta observar que el dulce tomó textura y color caramelo.
- Colocar en una olla la leche, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la esencia de vainilla.
- Poner el dulce de leche en frascos limpios y sanitizados para conservarlo en la heladera hasta consumirlo.

Martes 17/11/2020.

Área: LENGUA

1-Subraya en la receta, los verbos que aparecen.

2-Extrae y escribe los verbos que subrayaste.

Área: MATEMÁTICA

1-Piensa y resuelve:

2-Para festejar el **“DÍA DE LA TRADICIÓN”** mamá preparó ¡unas ricas maicenas!, Para ello realizó el dulce de leche y gastó : \$ 75 en leche, \$ 35 en azúcar , \$ 28 en bicarbonato y \$ 110 en vainillín. Si pagó con \$ 1.000, ¿Cuánto le dieron de vuelto?

Cuentas:

Respuestas:.....

**Escuela Perito Francisco Moreno – Cuarto Grado
Matemática-Lengua- Ciencias Sociales.**

a-En el Merendero del barrio también realizó el DULCE DE LECHE, pero necesitaron 12 veces el gasto de dinero que ocupó mamá. ¿En este caso, cuánto gastó el Merendero?

Cuenta :

Respuesta:

Área: CIENCIA SOCIALES.

1-El dulce de leche es nuestro “manjar típico” argentino, ¿Qué otras comidas y bebidas tradicionales conoces? Nómbrar algunas :

.....
.....

2-Completar el siguiente cuadro:

¿HACE MUCHO, MUCHO TIEMPO QUE COMEMOS/TOMAMOS ESTOS ALIMENTOS?	SI	NO
EMPANADAS 		
MATE 		
DULCE DE LECHE 		

Miércoles 18/11/2020.

Área: LENGUA

1-Recordar que los verbos en **infinitivo terminan en : AR , ER ,IR** y transcribir los pasos de la receta, pero utilizando los verbos en **INFINITIVO**.

1º **DISPONER** la leche, el azúcar, el bicarbonato de sodio (es lo que le da ese típico color caramelo) y la esencia de vainilla, en una olla.

2º

3º

4º

5º

Área: MATEMÁTICA

1-Utilizando la multiplicación por :10, 100 y 1.000 completar la tabla con la cantidad de frascos de dulce de leche que habrá en cada caso.

Frascos de dulce de leche. 	X 10	X100	X1.000
5			

**Escuela Perito Francisco Moreno – Cuarto Grado
Matemática-Lengua- Ciencias Sociales.**

2-Comparte una foto (donde salgas con tu elaboración) a tus compañeros y señorita en el grupo de WhatsApp.

Área: MATEMÁTICA

3- ¡Cuántos usos podemos darle a este exquisito manjar! Atendiendo a nuestro desafío, realizamos los siguientes cálculos:

Para recaudar fondos, la Unión Vecinal del Barrio necesita vender esta preparación. Sabiendo que para 1kg gastó \$ 280. ¿Cuánto dinero se gastará en 13 kg? ¿y en 25 kg?

Cuentas:

Respuestas:

Importante: Fecha límite de entrega de esta guía el día : **Martes 24/11** al correo de tu **seño:** 4° “A” enviar a Seño Mariana: mariana20121976@gmail.com

4° “B” enviar a Seño Carla: carlapizzoglio@gmail.com

¡ESPERAMOS TE GUSTEN LAS ACTIVIDADES Y LAS DISFRUTES MUCHO!

Directora: Mariela Salinas. **Vicedirectora:** Adriana Fuentes.