

GUIA PEDAGOGICA N° 21 DE RETROALIMENTACION –GRUPO N° 1

**Escuela:** Dr. Anacleto Gil

**CUE:** 7000481-00

**Docente:** Tarabay María Graciela

**Grado:** Tercero

**Turno:** Jornada Completa

**Área/s:** Matemática. Lengua. Ciencias Naturales. Ciencias Sociales. Formación Ética. Música. Teatro. Educación Física.

**Título de la Propuesta:** **NOTICLETOS EN ACCION**



**Contenidos:** **Lengua: La comprensión y producción oral:** Conversación asidua de recetas que realizan. **La reflexión de la lengua:** La comprensión de textos instructivos atendiendo escrituras instruccionales (recetas), Uso de sustantivos, verbos y. adjetivos. Sinonimia y antonimia. **La Escritura:** Escritura de textos Instructivos, atendiendo a la silueta textual. La Escritura: Escritura de textos instructivos atendiendo la silueta textual. **Lectura:** Lectura en voz alta Para transmitir sus recetas. **Matemática: En relación a los números y operaciones:** Números hasta 10. 000. Uso de la sucesión de números naturales y fraccionarios. Situaciones problemáticas, que impliquen las cuatro operaciones. Flora con los que se puede elaborar, un producto: El pan **Ciencias Sociales: Las sociedades y espacios geográficos:** El circuito productivo **Ciencias Naturales: Biodiversidad y clasificación:** Flora de donde sale la harina. **Ética: En reflexión con la ética:** La higiene **Especialidades: Teatro:** La voz, acción y el movimiento, como herramienta de comunicación. **Música:** La voz (hablada a través del recitado y cantada). **Educación Física:** Disfrute de la creación de acciones expresivas.

**Indicadores de la propuesta para la nivelación:**

- ✦ Produce texto instructivo, respetando formato y usando infinitivo.
- ✦ Lee comprensivamente y escribe textos sencillos.
- ✦ Selecciona estrategias para resolver situaciones problemáticas, usando números naturales fraccionarios y aplicando unidades de medidas.
- ✦ Desarrolla el circuito productivo, para llevar a cabo el producto, con su respectiva higiene
- ✦ Reconoce la voz en rol y / o personaje.
- ✦ Diferencia entre voz cantada y hablada.
- ✦ Explora movimientos, actitudes, manifestación corporal.
- ✦ Elabora posibilidades de acción con su cuerpo y con objetos. hábitos saludables.

**Actividades:** Te propongo un desafío, serás reportero de TV, deberás explicar cómo se elabora el pan casero y leer la receta que organices al aire. No olvides que necesitas la ayuda de un mayor para hornear ¡Vamos a trabajar!

1- Observa las siguientes imágenes:

2- ¿Qué hacen? Si tenemos que escribir la receta ¿Qué tipo de texto es?

3- Recordamos que la silueta textual de una receta o

instrucciones de juegos y construcción no tienen los mismos elementos.



Ejemplo: **Receta lleva Ingredientes y Preparación, Juegos o construcción lleva Materiales y Procedimiento.**

4- Nos vamos preparando para el **NOTICLETOS EN ACCION**, Busca recetas tradicionales, que realizan en casa para consumo y / o vender. Anota en un afiche para que forme parte del programa.

5- Ahora presta atención y resuelve estas situaciones:

En una pastelería se hacen en un día 275 pasteles de chocolate, 89 de nata y 180 pasteles de manzana. ¿Cuántos pasteles se hacen en total en 5 días?

**DATOS**

**OPERACIONES**

**SOLUCIÓN:** \_\_\_\_\_

6-Considerando los precios, si necesitas comprar estos condimentos ¿Cuánto gastarías?

Si tienes \$ 1000 para abonar.

¿Cuánto dinero recibes de vuelto?

**Teatro:**

7-Confecciona con ayuda de la familia un disfraz, el delantal y el gorro de cocineros, para así estar bien preparados para la elaboración del pan.

8- Aprendo una pequeña poesía

PAN PANADERO  
YO HAGO EL PAN  
LO MEZCLO Y LO AMASO  
LO HORNEO Y YA ESTÁ.  
LA GENTE SE ACERCA POR EL OLOR  
Y SIEMPRE COMENTA ¡MUY BUENO EL SABOR!!



9- Converso con mi familia: ¿Con qué se realiza el pan? Anota los ingredientes Vamos a ir preparando un Programa en el cual tú eres el Cocinero, Con ayuda de mamá completa la receta



### RECETA 2: PAN.

#### ESCRIBE LOS INGREDIENTES

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_



SAL



¿Qué hemos hecho?

Frito
HORNEADO

Exprimido

Amasado



#### INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

1. Mezclar 400ml de agua tibia con 2 cucharaditas de sal.
2. Mezclar 500 gr de harina de fuerza con un sobre de levadura seca.
3. Mezclar todo y amasar con energía 15 minutos.
4. Tapar con un paño y reposar 1 hora.
5. 2º amasado suave y corto.
6. Reposar tapado 30 minutos.



PROYECTO: ESCUELA DE COCINA



10- Durante el programa eres el protagonista, debes hablar explicando, para ello debes haber realizado antes la receta del pan.

11- Piensa ¿De qué planta producimos harina?  
Presta atención al Video:

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

Observa las imágenes y escribe oraciones explicando el Circuito Productivo del Trigo hasta que se transforma en pan



12-Dibuja la planta de trigo y el proceso hasta

13-A escribir en un afiche o cartulina la receta del pan (considera: formato, verbos, sustantivos y adjetivos)

Webconsultas

## ¿CÓMO HACER PAN?



**RECETA DE PAN CASERO**

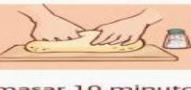
Mezclar 3.3 g de levadura de panadero en 320 ml agua tibia



Tamizar 500 g de harina con 10 g de sal



Incorporar la levadura a la harina



Amasar 10 minutos, masa suave y elástica



Reposar con paño húmedo o film, 1 hr (o la noche en nevera)



Volver a amasar, darle forma al pan



Colocar la masa en bandeja de horno con papel y hacer con un cuchillo unas líneas



Cocinar en horno precalentado, a 220 °C, unos 40 minutos



¡Terminado!

14-Ahora anota ingredientes y preparación. Debes tener en que el verbo va en infinitivo, sustantivos, adjetivo

RECETA DE \_\_\_\_\_

Ingredientes

Preparación

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_

Primero \_\_\_\_\_

Después \_\_\_\_\_

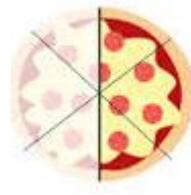
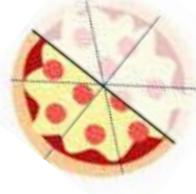
Luego \_\_\_\_\_

Más tarde \_\_\_\_\_

15-Este afiche debe estar mientras te filman realizando la Receta de Pan

16- Piensa-. Ana preparó un pan, lo corta en 10 porciones, comen 5 porciones ¿Qué fracción se forma? \_\_\_\_ Escribe con letras: .....

17-Escribe la fracción en números y letras:



## Música

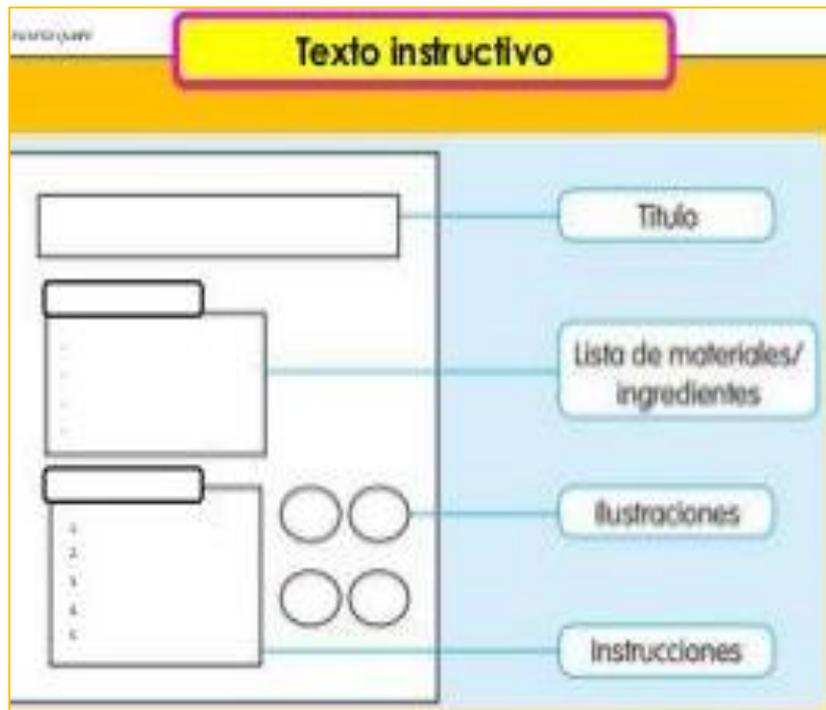
18-Leemos con ayuda de un adulto la siguiente poesía.

**PAN, PANADERO,  
YO HAGO EL PAN  
LO MEZCLO Y LO MAMASO  
¡LO HORNEO Y YA ESTA!  
LA GENTE SE ACERCA POR EL OLOR  
Y SIEMPRE COMENTA: ¡MUY BUENO EL SABOR!**

19-Ahora te animas a cantarlo con la melodía del feliz cumpleaños. ¡Éxitos en tu trabajo

20-Recopílanos las recetas que tenían que escribir en el cuaderno la clase pasada, las leemos.

21-Elige 3 y escribe en un afiche. Recuerda los pasos



22-Para realizar el desafío debemos saber usar las medidas de Peso, Capacidad. Y Longitud. <https://www.youtube.com/watch?v=zfhQUYzDkvY>.

23- Comenta el video y anota, cómo mide la nena para realizar la receta que encontró.

24-Recuerda cómo se obtiene la harina <https://www.youtube.com/watch?v=dvDLcBB7A9Q>

25-Dibuja el circuito productivo del pan.

26- **Llegó el momento:** Te colocas el gorro de cocinero, delantal, manos lavadas.



27-Prepara el programa: **Pasos** colocas los afiches realizados.

También las recetas que recopilaste pega en el lugar donde filmaras tu receta: **El Pan.**

**Educación Física** - Título: consejo sobre hábitos saludables.

28-Practicar el lavado de manos, que se trabajó en guía 1 con la canción del cumpleaños

29- Elaborar un folleto informativo, numerar los pasos del lavado de manos. Enviar la foto al grupo de WhatsApp.

30-Recuerda cómo lavarte las manos antes de preparar la receta y al finalizar.



31-**COMIENZA LA ACCION:** Desarrollo de la Receta para preparar Pan. Un integrante de tu familia te filmará durante el proceso o te sacará fotitos para ir registrando lo que haces. Prepárate con tu gorro de cocinero y un delantal. No olvides la higiene de tus manos y de los elementos que uses, y alejarte de la zona de horneado.



32-Para finalizar ponle un precio a tu pan y realiza una breve propaganda ofreciéndolo. Envía el video y las fotos a la señorita.

33- Recuerda: Usar medidas de peso, y capacidad, además de longitud manteniendo distancia. ÉXITOS.



**Finalizado el video debes enviarlo a tu señorita.**

**RECUERDA QUE DEBES ENVIAR AUDIOS, FOTOS Y/O VIDEOS DE TODAS LAS ACTIVIDADES QUE REALICES.**

**¡MUCHA SUERTE!**

**Directora: Viviana Jorquera**