

GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN - GRUPO 2.

Escuela Falucho Turno Mañana

CUE 7000390-00

Docentes: Lorena Neira y Fabián Néstor Páez

Grado: 3er

Secciones: A y B

Turno: Mañana

Áreas: Matemática _ Lengua _ Ciencias Sociales _ Ciencias Naturales

Título de la propuesta: **“Elaborar en familia dulce de leche casero”**

Matemática: Números Naturales: Lectura y escritura. Regularidad numérica. Situaciones problemáticas que involucren sumar, multiplicar y repartir. Sistema monetario, Cuerpos geométricos.

Lengua: Lectura y escritura de textos que puedan ser comprendidos por ellos y por otros. El adjetivo.

Ciencias Naturales: Hábitos alimenticios. Dieta saludable

Ciencias Sociales: Circuito productivo de la leche.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- ❖ Identifica hábitos para una buena alimentación.
- ❖ Interpreta consignas.
- ❖ Identifica la organización de un texto instructivo.
- ❖ Escribe oraciones con un sentido determinado.
- ❖ Respeta las indicaciones de un instructivo.
- ❖ Utiliza adjetivos en la producción escrita de frases.
- ❖ Resuelve problemas que impliquen sumar, multiplicar y repartir, empleando distintas estrategias.
- ❖ Reconoce formas geométricas en el entorno cercano.
- ❖ Representa cantidades usando billetes y monedas.
- ❖ Lee y escribe números con unidades de mil.
- ❖ Establece regularidades en una serie numérica.
- ❖ Reconoce las etapas del circuito productivo de la leche.

Actividades:**Docentes Responsables: Lorena Neira - Fabián Páez**

¡Con gorro de cocinero! Lucas y Julieta quieren aprender a realizar postres para compartir con su familia.

1- Leer atentamente los ingredientes y pasos que deben seguir los chicos, para preparar el postrecito de dulce de leche.

Postrecito de dulce de leche

Ingredientes:

- 1 Litro de leche
- 5 Cucharadas de maicena
- 4 Cucharadas de azúcar
- 5 Cucharadas de dulce de leche.



Preparación

- 1- Servir una taza de leche y agregar las 5 cucharadas de maicena, mezclar bien hasta que no queden grumos.
- 2 -Colocar la leche restante junto con el azúcar a fuego lento en una cacerola.
- 3- Una vez que esté bien caliente, agregar la preparación anterior (taza de leche con maicena) y revolver.
- 4- Cuando este bien espeso y por hervir, sacarlo del fuego y agregar el dulce de leche. Seguir batiendo (con cuchara de madera) hasta que baje la temperatura.
- 5- Dejar enfriar y disfruta este postre.

2-Observar la receta y pintar la opción correcta:

- ¿Cuántas partes tiene una receta?
 5 2 8 3
- Las partes de una receta son:
 Introducción – desarrollo – desenlace
 Título – subtítulo - copete
 Título – ingredientes – preparación
- ¿Es posible cambiar el orden de los pasos de una preparación?
 Sí
 No

3-Observar las imágenes:

- a) Rodear con un círculo, las imágenes de los ingredientes que utilizaron Lucas y Julieta para elaborar los postrecitos de dulce de leche y escribe sus nombres.



b) Observar las formas de los envases y escribir el nombre del cuerpo geométrico al que se parecen.



4-Leer los carteles y luego resolver:



Bandeja de 6
postrecitos \$80

Bandeja de 12
postrecitos \$ 160

- ✚ Para el día de la familia, el papá de Lucas y Julieta compró 3 bandejas de 6 postrecitos.
 - ¿Cuándo dinero pagó?
- ✚ Si hubiese comprado 2 bandejas de 12 postrecitos.
 - ¿Cuánto debería haber pagado?
- ✚ Dibujar los billetes y moneda que se necesitan para cada compra.

5- ¡A seguir cocinando! Julieta y Lucas se fueron de vacaciones a la estancia de su abuelo “Los amaneceres” y en un baúl encontraron una vieja receta de DULCE DE LECHE CASERO

Dulce de leche casero

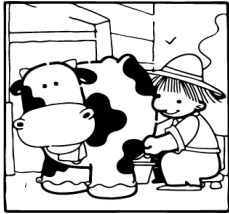
Ingredientes

- Leche entera 1 Litro.
- Azúcar 350 gramos
- Bicarbonato sódico.
- 1/2 cucharadita de Vainilla



❖ Para conseguir uno de los ingredientes del dulce de leche, el abuelo los llevó a ver cómo se ordeña la vaca y les explicó, paso a paso, el recorrido de la leche desde que sale de su estancia, hasta llegar a su casa.

- Observar las imágenes y explicar cuáles son esos pasos.



6-Ayuda al abuelo Jacinto con estos problemas.

a)-El abuelo Jacinto tiene que ordeñar todos los días 6 vacas y por cada una saca 8 litros de leche.



¿Cuántos litros de leche obtiene en total el abuelo Jacinto, por día?

b)-En la estancia hay 6 vacas lecheras, si por día comen 4 fardos de pasto



¿Cuántos fardos comen en 7 días?

c)- A la estancia “Los Amaneceres” llegaron los camiones con los fardos de pastos, para alimentar a las vacas lecheras.

-Completar la serie con los números que faltan. Presta atención como debes avanzar.

1.000							9.000
-------	--	--	--	--	--	--	-------

-Completar esta serie avanzando de 100 en 100.

3.600					
-------	--	--	--	--	--

-Escribe cómo se leen el **primer** y **último** número de cada serie.

7-Con la colaboración de tu familia ayuda a Julieta y Lucas a preparar la receta del Dulce de leche. Leer atentamente y seguir todos los pasos para su preparación.

Preparación, dulce de leche casero

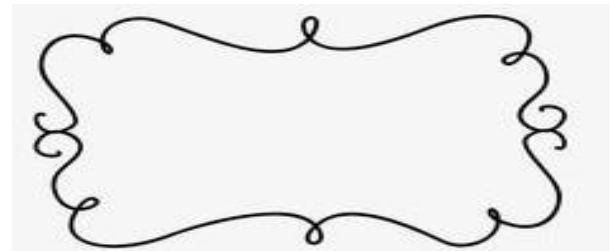
- Cocción 3 horas, en olla de cobre, pero puedes utilizar una cazuela normal.
- Calentar la leche con el azúcar a fuego medio, para que éste se disuelva.
- Añadir el bicarbonato, la vainilla y revolver.

- Revolver de vez en cuando con una cuchara de madera para que no se pegue, calentar a fuego más bien bajo, no debe hervir. Así se ira espesando y tomando color.
- Fuera del fuego remover durante 5 ó 10 minutos más para que el dulce de leche se enfríe un poco.
- Colocar en frascos bien esterilizados y guardar en la heladera.
- ¡A disfrutar!




8-Escribir en tu cuaderno como realizaste la preparación del dulce de leche. Enviar una foto al maestro.

9-Elaborar 1 etiqueta, con hermosas frases para colocar a los frascos de dulce de leche. Recuerda utilizar varios **adjetivos**, como en el siguiente ejemplo.



10-En la estancia también se elabora dulce de leche casero.

a)-Completar el cuadro para calcular la cantidad de leche que necesitarán para prepara más dulce de leche

1kilo	2kilos	3kilos	4kilos
 2L

b)-A los dulces artesanales los colocan en cajas. Si tiene 2 cajas.¿Cuántos frascos de dulce tendán que colocar en cada una, sin que sobre ninguno?



c)- Y si tuviese 20 frascos para repartir en 5 cajas.
¿Cuántos frascos se pueden poner en cada caja, sin que sobre ninguno?

-En sus días en la estancia, Lucas y Julieta aprendieron que es muy importante consumir alimentos saludables, como por ejemplo leche y todos sus derivados, también frutas y verduras.

Y se propusieron mejorar su alimentación, les ayudas a cumplir con ese objetivo.

11- Leer y marcar los hábitos saludables para una buena alimentación.

- ❖ Consumir leche, frutas y verduras.
- ❖ Consumir todos los días gaseosas.
- ❖ Comer gran cantidad de golosinas a diario.
- ❖ Beber mucha agua.

12-Proponer 2 acciones, para corregir y mejorar tus hábitos de alimentación.

.....

13- Aprende a elegir: Pinta la luz del semáforo:

- **Rojo** para los alimentos que afectan tu salud.
- **Amarillo** los alimentos que NO debes consumir todos los días, porque afectaría tu salud.
- **Verde** para los alimentos que son saludable consumir.



14- La abuela quiere agasajar a los chicos preparando un rico flan, pero como hay más comensales, debe usar el doble de las porciones que dice la receta. Calcular y completar la tabla para ayudarla.

Flan de Dulce de leche y chocolate Para 3 Personas	Flan de Dulce de leche y chocolate Para 6 Personas
-3 huevos	-....huevos
-2 tazas de leche	-....tazas de leche
-2 tazas de azúcar	-tazas de azúcar.
-4 cucharadas de dulce de leche	-... .Cucharadas de dulce de leche.
-2 cucharadas de chocolate.	- ... cucharadas de chocolate.



Directora: Fernández Margarita

Vicedirectora: Macia Mónica

Docentes Responsables: Lorena Neira - Fabián Páez