

CUE: 7000001/00

Escuela: Nocturna María Elisa Rufino León -Sede -

Ciclo: Primero

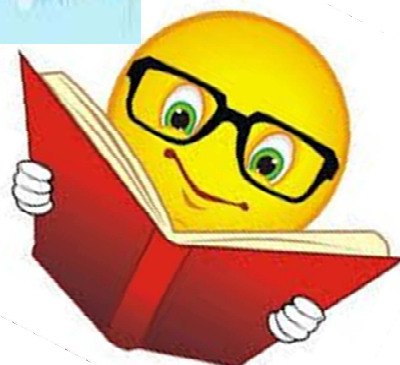
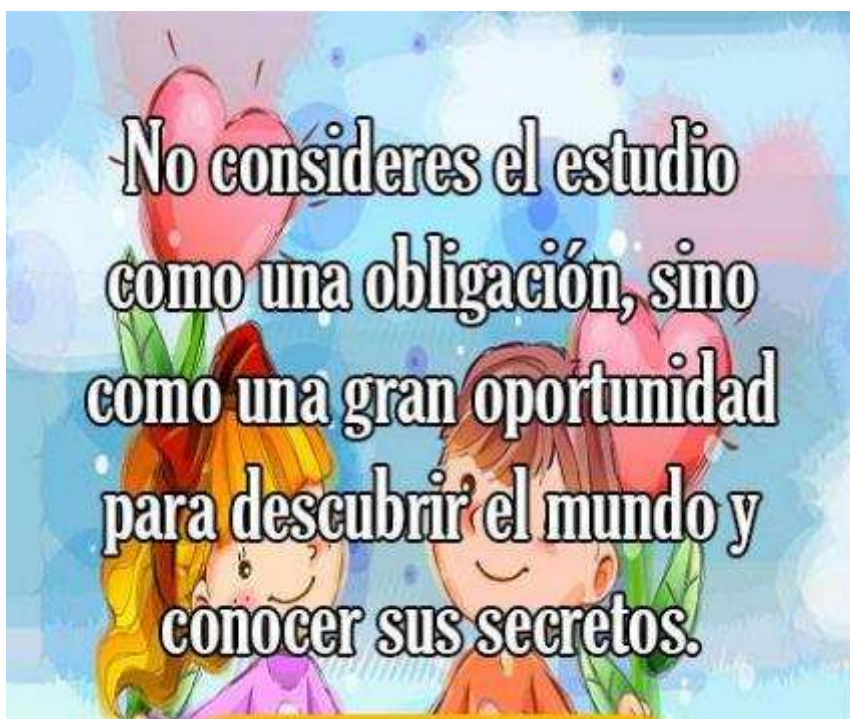
Docente: Noelia Ramirez

Turno: Vespertino

Áreas: Matemática - F. Para el Trabajo - Tecnología.

Título: ¡¡Seguimos aprendiendo!!

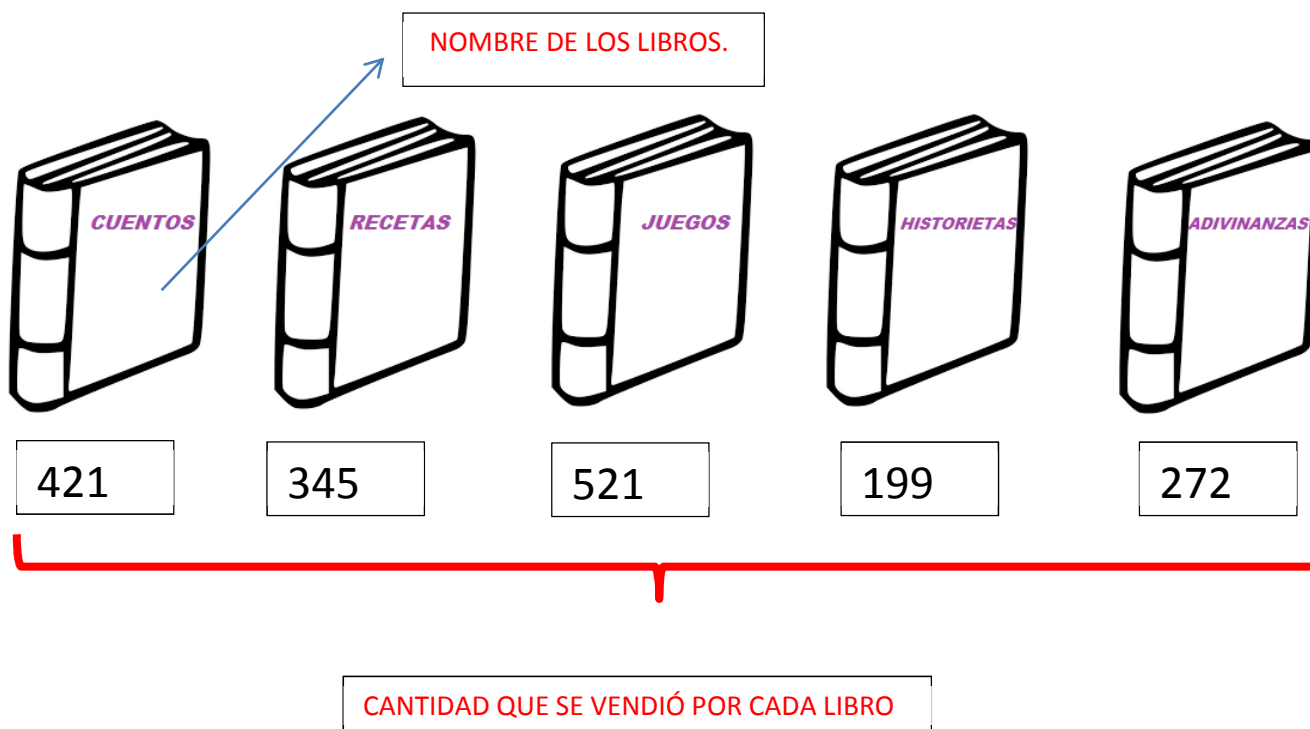
Guía: N° 13 - 2



TRABAJAMOS CON LOS NÚMEROS HASTA EL 1.000.



1) Estos son algunos de los libros más vendidos. Y la cantidad que se vendió de cada uno de este año. Observa las cantidades y los nombres de los libros.



2) Realiza las siguientes actividades mirando la imagen de los libros.

- **Escribe** como se leen.

421.....

345.....

521.....

199.....

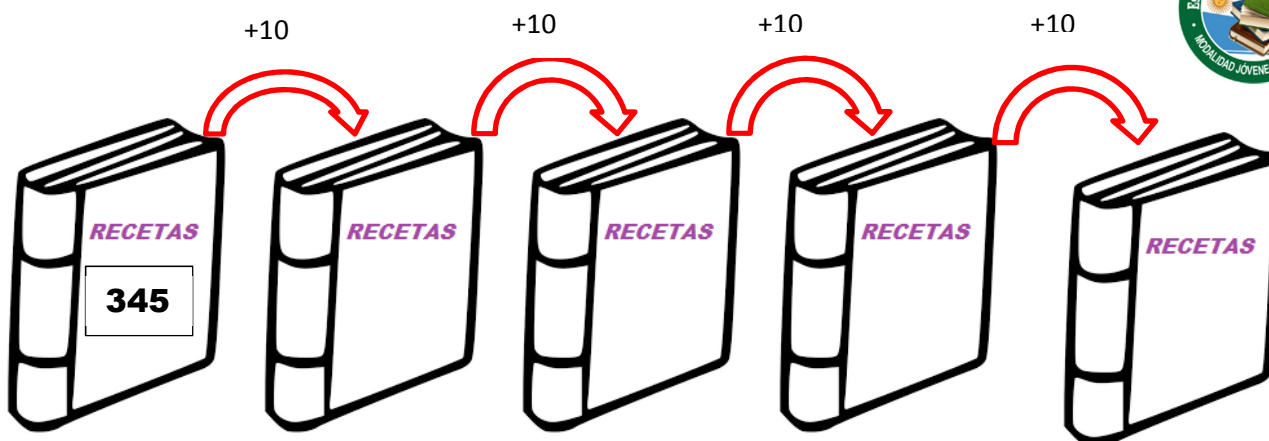
272.....

- **Pinta** con rojo el libro menos cantidad se vendido.
- ¿Qué cantidad se vendió más en los libros de cuentos o en los libros de juegos? Responde.
.....
- **Ordena** de menor a mayor los números de las cantidades de los libros.
.....

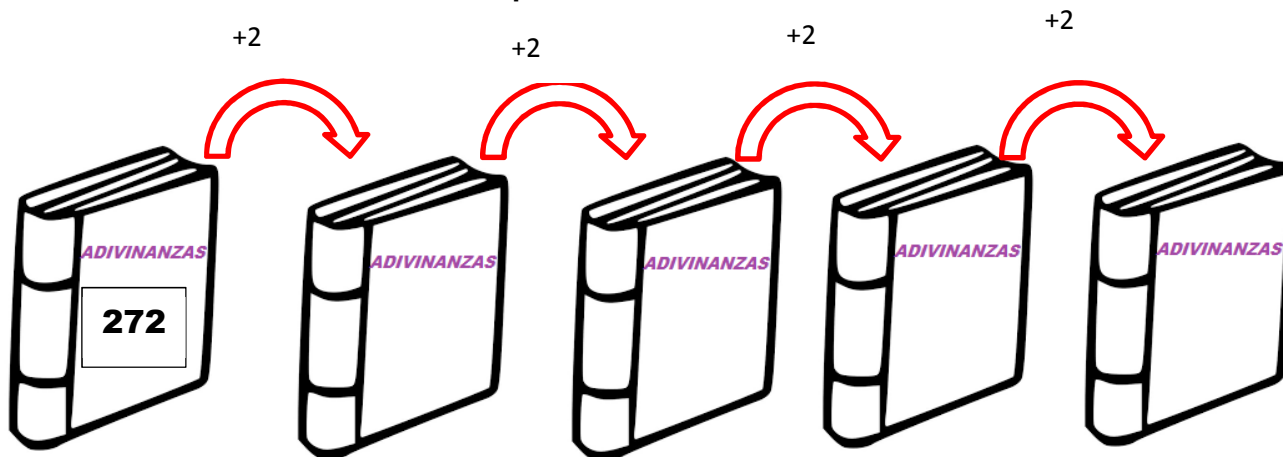
3) **Coloca** cuanta cantidad de libros que se vende según corresponda:



- Si se venden 10 libros por días.



- Si se venden 2 libros por días.



4) Pide a alguien de la familia que te **dicten** 5 números del 0 al 1.000 y **Escribe** como se leen.

5) Recuerdan que estuvimos viendo el circuito productivo de la leche???

*Con un derivado de la leche, como lo es el dulce de leche aprenderemos hacer helados...



Ingredientes:

Bananas muy maduras, 2
Dulce de leche (tradicional o pastelero), 1 cda.



Modo de Preparación

NOTA IMPORTANTE: las bananas tienen que estar bastante maduras, es mejor si tiene manchas amarillentas en el centro.
Pelar las bananas y cortarlas en rodajas.

Disponer las rodajas sobre un plato resistente que soporte bajas temperaturas.

Llevar al freezer por 1 o 2 horas aproximadamente.
Poner las rodajas en una procesadora o una licuadora y batir unos segundos.



Durante esta operación, al inicio es probable que algunos trozos se peguen en el fondo, si es necesario, utilizar un tenedor para mezclar un poco.

Continuar el batido hasta que las rodajas de banana se conviertan en una crema.

Añadir una cucharada abundante de dulce de leche y volver a batir unos segundos.

Se puede comer inmediatamente o guardar en la heladera en un recipiente de plástico con tapa.





Directora: Lic. María del Carmen Bustos