

GUÍA PEDAGÓGICA N°23 DE RETROALIMENTACIÓN-GRUPO 2**ESCUELA:** JOSÉ MARÍA TORRES**CUE:** 700003400**DOCENTES:** ANTONIA GONZÁLEZ Y MELISA TEJADA**GRADO:** 3° A Y B**TURNO:** MAÑANA**ÁREAS:** MATEMÁTICA, CIENCIAS NATURALES, PLÁSTICA, MÚSICA Y EDUCACIÓN FÍSICA.**TÍTULO DE LA PROPUESTA:** “NOS PREPARAMOS PARA PONER TODO NUESTROS APRENDIZAJES EN ACCIÓN”**CONTENIDOS:**

Matemáticas: Regularidades de serie numérica oral y escrita hasta el 6 000.respecto a las operaciones: suma y resta con distintos significados: unir, agregar. Cálculos utilizando descomposiciones aditivas. Multiplicación y división de números naturales. Unidad seguida de cero. Mitad y doble.

Ciencias Naturales: Localización y funciones principales de los órganos de los sistemas de sostén, digestivo y respiratorio. Higiene de alimentos como prevención de algunas enfermedades.

Educación Plástica: Composición abierta. Color expresivo.

Educación Agropecuaria: Industrialización: preparación de recetas simples siguiendo un instructivo. Lavado y peleados de frutas. Utensilios utilizados en el proceso de producción primario, frutas y verduras: aprovechamiento. Normas de higiene y seguridad.

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

- Resuelve cálculos de suma, resta, multiplicación y división adecuando el tipo de cálculo a la situación.
- Aplica cálculos conocidos para resolver otros.
- Identifica y localiza algunos órganos que intervienen en el aprovechamiento de los alimentos que se incorporan al organismo.
- Selecciona utensilios e instrumentos en los procesos de producción secundaria.
- Aplica normas de higiene y seguridad en los procesos de producción secundaria
- Distingue la parte utilizable de frutas y hortalizas.

DESAFIO: Realiza una exposición virtual, para expresar lo aprendido.

ACTIVIDADES:**DÍA 1****MATEMÁTICA**

Pensamos y resolvemos.

María abrió su local de comidas... y en su cartel puso los siguientes precios.

- Empanadas \$200 la docena.
- Hamburguesas \$ 150 cada una.
- Pollo asado \$350
- Sándwich de carne \$ 230
- Pizzas \$ 450
- Papas fritas \$ 130

Realiza las operaciones. Encierra la respuesta correcta.

Mi mamá gastó en comida \$ 350. Si pagó con \$ 500.

¿CUÁNTO LE DIERON DE VUELTO? \$150 \$120 \$50

Para resolver el problema realice.....

Juan planea una cena sorpresa para su familia, pidió 2 docenas de empanadas, 4 hamburguesas y una pizza.

¿CUÁNTO DINERO GASTÓ? \$ 1450 \$ 4150 1650

Para resolver realice.....

La familia de Juan está compuesta por 6 personas, si compraron 24 empanadas, y todos quieren comer la misma cantidad.

¿Cuántas puede comer cada uno? 6 4 5

Para resolver

Completa la siguiente tabla.

	Compra 10 kilos	Compra 100
Cebolla		
Papas		
Lechuga	(45x10)=	(45x100)=

DÍA 2

EDUCACIÓN PLÁSTICA

Creación de logo que comunique mi estilo personal.

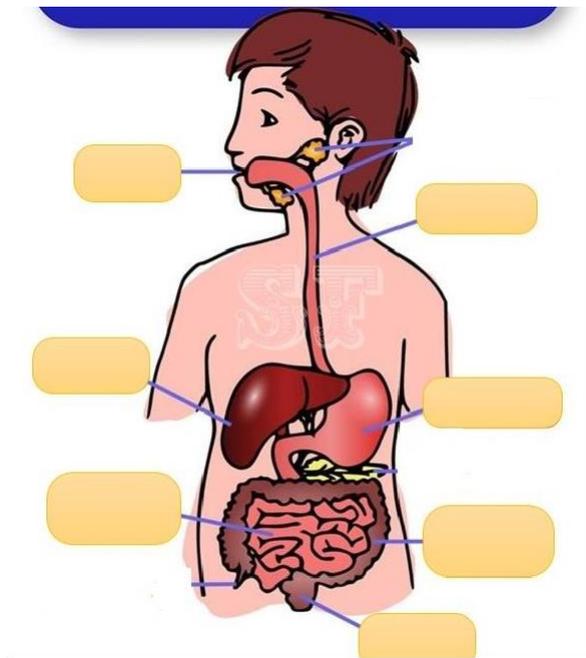
- Busca una cartulina, hoja de carpeta o el papel que consigas.
- Dibuja tu nombre o uno artístico, por ejemplo, Tiny, Lola, Pepe, Tony, etc.
- Utiliza una línea suelta, usa como ejemplo la imagen enviada por WhatsApp.
- Elige los colores de fondo (atrás del nombre) y busca material que tengas en casa, témperas, plasticola de color o lápices de colores.
- Arma las letras de tu nombre con elementos de la naturaleza, o darles formas

con relieve pegando papel de servilletas.

Pinta con colores vivos y fuertes las letras.

DÍA 3 CIENCIAS NATURALES

Observamos la siguiente imagen y completa el esquema. (boca, esófago, hígado, estómago, intestino delgado, intestino grueso, ano)



La función del sistema digestivo es.....

Encierra con un círculo los órganos que integran el sistema respiratorio.

HÍGADO PULMONES FARINGE PÁNCREAS TRÁQUEA CORAZÓN

La función del sistema respiratorio es.....

DÍA 4

EDUCACIÓN AGROPECUARIA

Hoy realizamos mermelada.

-Lectura de la receta

¡¡MERMELADA MULTIFRUTAS!!!!

Ingredientes:

- 4 manzanas
- 4 peras
- 4 naranjas
- Jugo de dos limones
- 1kg de azúcar

Docentes: Antonia González, Melisa Tejada, Andrea Varas, Verónica Castro, Pablo Botta, María Rosa Sánchez, Ana Campbell

Preparación:

Pelar la fruta, picarla en pequeños trozos colocar en un bol, agregar el jugo de limón y el azúcar. Luego agregar la preparación en una olla, llevar a fuego fuerte hasta que comience a hervir (remover para que no se pegue)

Posteriormente bajar a fuego mínimo y continuar la cocción unos 45 minutos. Siempre revolviendo y sacando la espuma con una espumadera.

Se envasa en frascos esterilizados en caliente, la tapa se rocía con alcohol segundos antes del envasado. Las frutas con las que se prepara la mermelada pueden ser reemplazadas por otras que estén a nuestro alcance.

Muy importante:

- Higiene de nuestras manos y el pelo recogido
- Limpieza del lugar y utensilios de cocina.
- Trabajamos en compañía de un mayor.
- Tener sumo cuidado al utilizar los utensilios cortantes y al contacto con el fuego (siempre con un mayor a tu lado)
- Busca con anticipación los utensilios de cocina e ingredientes que la receta te indica. (recuerda sus nombres para la explicación en el video)
- Elaboramos la receta siguiendo las indicaciones.
- Recuerda que al comenzar con la elaboración de la mermelada tienes que grabar el video.

DÍA 5**HOY REALIZAMOS EL DESAFÍO**

TE PROPONGO QUE GRABES UN VIDEO MIENTRAS REALIZAS LA MERMELADA DE FRUTAS.

¡¡ÉXITOS!!

DIRECTORA: SUSANA MOLINA