

Guía N° 24 de Retroalimentación

Escuela: Barrio Ejército De Los Andes

CUE: 7000971-00

Docente: Lucía Mabel Arias

Alumna Residente: Silvana González

Grado: Tercero

Ciclo: Primero

Nivel: Primario

Turno: Mañana

Área Curricular: Matemática-Lengua

Desafío: “Escribir un texto instructivo para elaboración de cuerpos geométricos”

Contenidos:

Lengua: Texto instructivo y su estructura

Matemática: Figuras geométricas. Cuerpos Geométricos

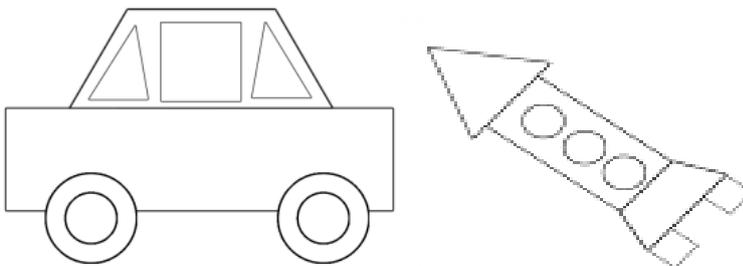
Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Interpreta consignas dadas.
- Comprende lo que lee.
- Entiende el texto instructivo y conoce su estructura.
- Reconoce cuerpos geométricos que ruedan y no ruedan.
- Describe y clasifica figuras geométricas.
- Escribe un texto instructivo con un propósito significativo.

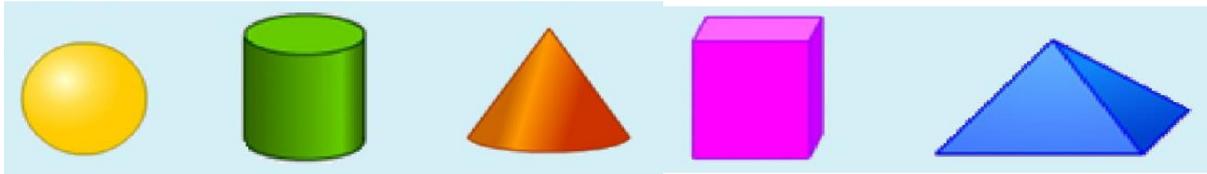
Grupo N°2

Actividades:

- 1) Observa la siguiente imagen de figuras geométricas



- 2) Pinta:
- a) De color azul los cuadrados
 - b) De color verde los círculos
 - c) De celeste los triángulos
 - d) De color amarillo los rectángulos
- 3) Escribe el nombre de los siguientes cuerpos geométricas.



4) Completa el cuadro con los cuerpos geométricos del punto 3

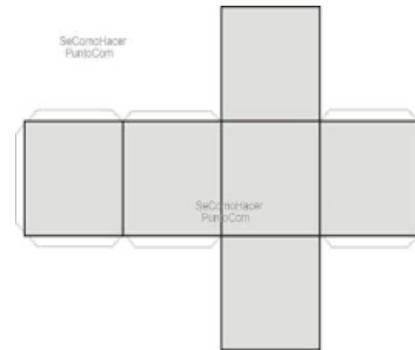
<u>CUERPOS GEOMÉTRICOS</u>	
RUEDAN	NO RUEDAN

5) Lee el siguiente texto instructivo para construir el cubo

Confección del cubo

Materiales:

- Cartulina o cartón fino
- Lápiz negro y goma
- Regla
- Tijera
- Plasticola



Procedimiento:

- Dibuja un cuadrado de 20 cm de lado, teniendo en iguales.
- Luego dibuja cinco cuadrados más como lo muestra la imagen.
- Marca en tres cuadrados los bordes de pliegue tal cual figura en la figura.
- Recorta con cuidado los cuadrados que dibujaste.
- Arma el cubo.
- Repasa la estructura del texto instructivo.

BOLITAS DE COCO

INGREDIENTES

200 g. de coco rallado.
1 cucharada de leche condensada.
Cacao en polvo.
Azúcar

MODO DE ELABORACIÓN

Mezcla bien todos los ingredientes.
Deja enfriar en el frigorífico.
Forma bolas.
Puedes pasarlas a tu gusto por:
Cacao en polvo.
Azúcar.
Coco rallado.

The image shows a recipe card for 'BOLITAS DE COCO'. It includes a title, a list of ingredients (200g of shredded coconut, 1 tablespoon of condensed milk, cocoa powder, and sugar), and a list of instructions (mix ingredients, refrigerate, form balls, and optionally coat with cocoa powder, sugar, or shredded coconut). There are three callout boxes: 'Ingredientes o Materiales' pointing to the ingredients list, 'Preparación o Pasos a seguir' pointing to the instructions, 'Título' pointing to the title, and 'Imagen' pointing to a photograph of the finished coconut balls.

7) Recuerda ejemplo en la guía N° 21 y el tutorial realizado por la señora Silvana, nuestra señora residente.

¡¡Llegó la hora de cumplir el desafío!!

8) Elige un cuerpo geométrico y realiza un texto instructivo para su confección.

9) Todas las actividades deben estar realizadas con letra del alumno/a. Tienen tiempo de mandar captura de imagen de la guía hasta el día viernes 27 de noviembre. Les recuerdo mi número de celular 2646626735.

Directora: Prof. Andrea Ontiveros

Vicedirectora: Prof. Fanny Martín