

**Escuela candelaria A. de Godoy-Tercer Grado-Lengua-Matemática-Ciencias Naturales-  
Guía N°24 de Retroalimentación**

**Guía Pedagógica N°24 de Retroalimentación**

**Escuela:** Candelaria Albarracín de Godoy      **CUE:** 70004600

**Docentes:** Carolina Videla – Susana Solís

**Grado:** 3º A y B      **Turno:** Mañana

**Áreas:** Lengua, Matemática y Ciencias Naturales

**Desafío:** **ENTORNO SALUDABLE ELABORANDO YOGUR CASERO.**

**Contenidos:** \*Lengua: La lectura de textos. La comprensión de textos. La escritura de producciones de oraciones. Rimas. El disfrute de expresiones textuales: sopa de letras, con relación al entorno saludable.

\*Matemática: Cálculo mental exacto de sumas. Situaciones Problemáticas que impliquen el uso de las sumas.

\*Ciencias Naturales: Entorno saludable: alimentos que favorecen el desarrollo y cuidado de nuestro cuerpo. Aportes de la leche y sus derivados

**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

\*Comprende textos leídos por ellos mismos o un adulto.

\*Escribe palabras que rimen a otras palabras dadas.

\*Escribe oraciones con unidad de sentido que expresen la importancia del consumo de la leche y sus derivados.

\*Calcula sumas en tablas de doble entrada.

\*Resuelve situaciones problemáticas de sumas razonando lo que pide el problema.

\*Reconoce los productos derivados de la leche.

\*Elabora Yogur casero reconociendo los aportes nutritivos en su consumo.

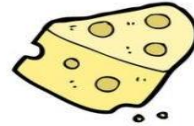


Actividades de la Guía nº 24 de Retroalimentación

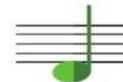
Área: **Lengua**

1-Lee atentamente la canción: **SEÑORA VACA**

**SEÑORA VACA**



**Señora vaca, señora vaca**  
**Hoy le doy gracias por todo lo que nos da.**  
**Hoy mi maestra nos ha enseñado, que en su**  
**cuerpito se trabaja sin cesar...**  
**Y nos da la leche,**  
**y el dulce de leche,**  
**y la manteca que siempre le pongo al pan...**  
**Tambien el queso que es tan sano y un yogur para**  
**mi hermano...**  
**Señora vaca, usted sabe trabajar (bis)**  
**Señora vaca, señora vaca,**  
**cuando en el campo yo la veo a usted pasear y sus**  
**hijitos, le tiro un besito,**  
**pues me doy cuenta que es una buena mamá...**  
**Estribillo (bis)**



2-Responde luego de la lectura **SEÑORA VACA**

- ¿De quién trata la canción?
- ¿Cómo trabaja la vaca?
- ¿Qué alimentos se hacen con leche?

3-Escribe palabras que rimen con:

**QUESO:** \_\_\_\_\_ **LECHE:** \_\_\_\_\_

4-Escribe en una oración la importancia de consumir leche.

---

Área: **Ciencias Naturales**

1-Responde recordando la canción **SEÑORA VACA**

- ¿De dónde se obtiene la leche?
- ¿Desayunas con leche?

**Escuela candelaria A. de Godoy-Tercer Grado-Lengua-Matemática-Ciencias Naturales-**  
**Guía N°24 de Retroalimentación**

- ¿Qué alimentos se elaboran con leche?

2-Pinta los derivados de la leche



3-Completa la sopa de letras saludable

**ALIMENTOS**

W	N	Ñ	G	K	Q	O	H	U	E	V	O	S	S	W
N	V	W	U	G	F	R	U	T	A	P	H	B	Q	P
K	B	Q	X	H	Y	J	O	Ñ	W	F	X	T	V	P
X	U	I	F	V	L	R	P	D	O	U	M	Y	E	M
H	S	P	G	I	L	G	H	Ñ	R	L	B	Q	R	Q
Z	Ñ	V	W	W	G	Y	L	E	C	H	E	A	D	Q
H	A	H	O	R	T	A	L	I	Z	A	S	P	U	I
K	L	T	D	J	K	M	A	C	H	W	A	T	R	K
J	J	J	L	V	W	C	J	V	N	M	F	Q	A	M
R	S	P	E	S	C	A	D	O	O	Ñ	Ñ	Z	S	X
H	W	Q	Z	G	H	R	L	S	O	O	R	V	W	I
Y	O	E	Z	E	J	N	Y	C	E	L	L	Y	T	N
X	V	G	B	K	L	E	V	N	Ñ	G	I	D	D	R
Ñ	L	F	J	G	H	H	O	N	A	Y	R	R	G	U
K	Y	U	J	Y	K	L	R	P	Y	X	W	C	Ñ	U

CARNE  
FRUTA  
HORTALIZAS  
HUEVOS  
LECHE  
PESCADO  
VERDURAS

4-Lee atentamente y conoce la elaboración de yogur

**INGREDIENTES**

- 1litro de leche (puedes prepararla con 11 cucharadas soperas de leche en polvo)
- 1 vaso de yogur de vainilla
- Esencia de vainilla.

**PREPARACIÓN**

- Calentar la leche a 40° o 45° C, en una olla con tapa.
- Dejar entibiar la leche. (tomar la temperatura de la leche con el dedo, no debe quemar y no debe estar fría)
- Agregar el vaso de yogur y las gotas de esencia de vainilla.
- Revolver unos segundos.

**Escuela candelaria A. de Godoy-Tercer Grado-Lengua-Matemática-Ciencias Naturales-**  
**Guía N°24 de Retroalimentación**

- Colocar la tapa a la olla, envolver la olla con una colcha para mantener el calor de la preparación.
- Dejar reposar 8 horas en un lugar cálido.
- Llevar a la heladera y consumir, puedes agregarle azúcar, cereales o frutas.

**Área: Matemática**

1-Completa la tabla con sumas y restas

Litros de leche	Le agrego litros de leche	Totales de litros de leche
500	120	
3.000	4.000	
2.000	580	

2-Lee, razona y resuelve

A la Señora Vaca se le sacaron 372 litros de leche y luego 421 litros de leche. ¿Cuántos litros de leche le ordeñaron?

**DESAFÍO FINAL: NOS ALIMENTAMOS SANOS COSUMIENDO YOGUR CASERO**

1-Siguiendo la receta prepara un sabroso y nutritivo yogur casero.

2-Envía un pequeño video a tu seño de tu elaboración de yogur casero, debes mencionar los ingredientes mientras nos cuenta los pasos de la preparación al irlo realizándolo.



Directora: Alicia Rocco

Vice directora: Cecilia Gómez