

## GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN - GRUPO N° 3.

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:**

**¡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

3-Rodear con un círculo, las imágenes de los ingredientes que utilizaron Lucas y Julieta para elaborar los postrecitos de dulce de leche. Escribir el nombre del ingrediente.



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



5-Leer los carteles y luego resolver:

<p>Bandeja de 6 postrecitos de vainilla \$ 80</p>	<p>Bandeja de 12 postrecitos de dulce de dulce \$ 160</p>	<p>Bandeja de 24 postrecitos de frutilla \$ 320</p>

a)-Para el día de la familia, el papá de Lucas compró 3 bandejas de postrecitos. Una de 24, otra de 12 postrecitos y otra de 6

- ¿Cuántos **postrecitos** compró?

b)-Su vecina, compró 1 bandejas de postrecitos de vainilla, otra de dulce de leche y otra de frutilla

- ¿Cuánto dinero gastó?

c)-Representar el valor de la compra con billetes y monedas.

6- ¡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**

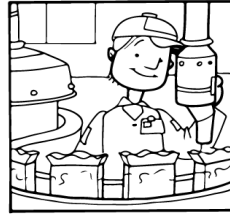
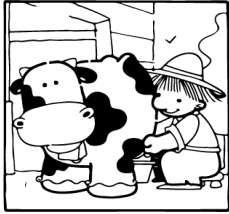
**Ingredientes**

Leche entera 1 Litro  
Azúcar 350 g  
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.



7- A la estancia “Los Amaneceres” llegaron camiones con fardos de pastos, estos se apilan armando un castillo. Los obreros buscar la manera de agruparlos para contarlos. Ayuda a contar

-Completar la serie contando de mil en mil.

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

-Completar esta serie avanzando de 100 en 100.

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

8- Los obreros anotan también la cantidad de fardos que se compran al año.

Enero **1.400**                      Mayo **2.975**                      Septiembre **1.500**                      Noviembre **1.820**

Ordena las cantidades de mayor a menor y escribe como se leen.


9- 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**

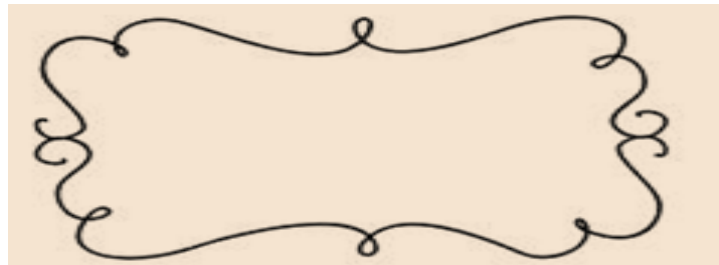
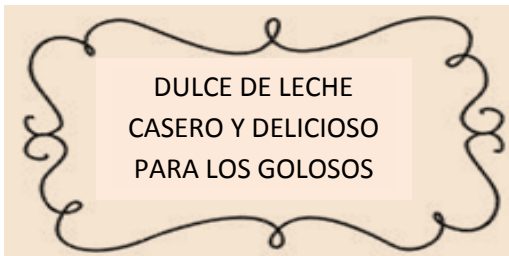
- Cocción 3 horas, en olla de cobre, pero puedes utilizar una cazuela normal.
- Calentar la leche con el azúcar a fuego medio, para que éste se disuelva.
- Añadir el bicarbonato, la vainilla y revolver.

- Remover de vez en cuando con una cuchara de madera para que no se pegue, calentar a fuego más bien bajo, no debe hervir, 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!




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

11-Elaborar 1 etiquetas con una bonita frase para colocar a los frascos de dulce de leche. Recuerda utilizar varios **adjetivos**, como en el siguiente ejemplo.



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

a)-Completar el cuadro para calcular la cantidad de leche que necesitarán.

1kilo	2kilos	3kilos	4kilos
 2L	.....	.....	.....

b)-A los dulces artesanales los colocan en cajas. Si tengo 2 cajas. ¿Cuántos frascos de dulce tendré que colocar 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.

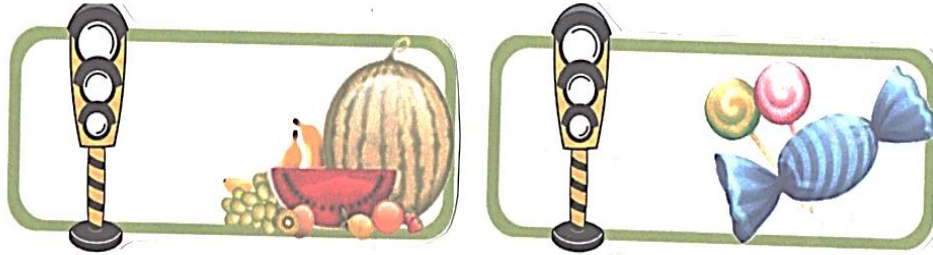
Y se propusieron mejorar su alimentación, les ayudas a cumplir con ese objetivo.

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, deberá usar el doble de las porciones que dice la receta. Ayúdala a calcular.

Flan de Dulce de leche y chocolate (para 3 personas)	Flan de Dulce de leche y chocolate (para 6 personas)
<ul style="list-style-type: none"> <li>√ 4 huevos</li> <li>√ 2 tazas de leche</li> <li>√ 1 tazas de azúcar</li> <li>√ 3 cucharadas de dulce de leche</li> <li>√ 4 cucharadas de chocolate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>√ ...huevos</li> <li>√ ...tazas de leche</li> <li>√ ...tazas de azúcar.</li> <li>√ ... cucharadas de dulce de leche.</li> <li>√ ... cucharadas de chocolate.</li> </ul>



**Directora: Fernández Margarita**

**Vicedirectora: Macia Mónica**