

GUÍA PEDAGÓGICA N°18 DE RETROALIMENTACIÓN

ESCUELA: Manuel Láinez **C.U.E:** 7000119-00

DOCENTES: Delgado Andrea – Frontino Yanina

GRADO: 3º A y B **CICLO:** Segundo

NIVEL: Primario **TURNO:** Mañana



ÁREAS CURRICULARES: Lengua, Matemática, Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana., Artes Visuales, Educación Musical, Física y Tecnológica.

TÍTULO DE LA PROPUESTA: **Demuestro lo que aprendí**

CONTENIDOS:

LENGUA: Texto instructivo: partes. Sustantivo, adjetivos.

MATEMÁTICA: Cantidades, proporcionalidad, situaciones problemáticas.

CIENCIAS SOCIALES: Circuito productivo. Artesanal e industrial

CIENCIAS NATURALES: Origen de los alimentos. Higiene de los alimentos

FORMACIÓN ÉTICA: Derechos del niño.

ARTES VISUALES: -Figura, fondo y transparencia. Colores primarios y secundarios

EDUCACIÓN MUSICAL: Melodía: motivo melódico repetido o alternado.

EDUCACIÓN TECNOLÓGICA: El campo y la ciudad

EDUCACIÓN FÍSICA: Juegos colaborativos

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

Indicadores	L	ML	NL
Reconoce tipos de textos.			
Identifica sustantivos, adjetivos.			
Resuelve situaciones problemáticas.			
Resuelve cálculos mentales			
Distingue el origen de los alimentos.			
Establece consejos de alimentación saludable.			
Identifica los pasos del circuito productivo.			
Conoce los derechos del niño.			
Reconoce y diferencia los elementos saludables y artificiales utilizados en el juego.			
Reconoce el proceso de la leche y sus derivados.			
Identifica las actividades primarias y secundarias.			
Reconoce auditivamente el motivo melódico.			
Crea coreografías según el tiempo musical.			
Representa una naturaleza muerta, reconoce colores primarios y			

secundarios y los utiliza en la decoración.			
---	--	--	--

DESAFÍO: *“Elaborar un texto instructivo para preparar la ensalada de fruta”*

ACTIVIDADES

LUNES 9 DE NOVIEMBRE

ÁREA LENGUA

1-Lee con atención.

Aquella mañana en el campo sería distinta, en unas horas llegarán de la ciudad los hijos y nietos de Don Francisco y Doña Juana.

Desde muy temprano el abuelo prepara los ingredientes para deleitar a su familia con sus exquisitos fideos caseros, tradición en la familia. Desde hace años, se hizo costumbre en la familia juntarse en Jáchal para compartir unos hermosos días de charlas, comidas, juegos y por supuesto, disfrutar de las actividades del campo.

Esta es la receta del abuelo:

FIDEOS CASEROS PARA 5 PERSONAS

INGREDIENTES:

- 500 gramos harina común
- 5 huevos
- 6 cucharadas aceite de oliva
- 2 cucharaditas sal
- 1 taza agua.

PREPARACIÓN:

- 1 - Colocar en un bol la harina, los huevos, el aceite y la sal.
- 2 - Proceder a unir todo hasta formar una masa.
- 3 - Cortar 5 o 6 bollitos y dejarlos descansar
- 4 - Estirar cada bollo hasta que quede finito
- 5 - Poner harina sobre la mesa, enrollarlos y cortar con el cuchillo
- 6 - Hervir en agua hasta que estén listos.
- 7- Escurrir los fideos.
- 8 - Servir con abundante salsa y queso rallado.



2-Marca con una cruz qué tipo de texto es:

Texto informativo texto instructivo texto narrativo

3-Nombra las partes del texto instructivo.

4-Extrae del punto 1:

- Dos sustantivos comunes:

- Dos sustantivos propios:
- Dos adjetivos calificativos:

La abuela Juana propuso a sus nietos preparar un rico LICUADO para la merienda.

Ingredientes:

- **4 bananas**
- **6 frutillas**
- **3 manzanas**
- **leche a gusto**
- **18 cubitos de hielo**
- **12 cucharadas de azúcar**



5-Enumera en forma ordenada los pasos para la preparación del licuado de frutas.

- Colocar las frutas picadas dentro de la licuadora
- Licuar durante 10 segundos.
- Pelar y picar las frutas.
- Agregar el azúcar junto con la leche.
- Lavar bien las frutas.
- Agregar hielo, servir en vasos y ¡a disfrutarlo!

MARTES 10 DE NOVIEMBRE

ÁREA MATEMÁTICA

1-Piensa y rodea la opción correcta.

Don Francisco compró estos productos en el pueblo.



\$ 50



\$ 50






\$ 40

a-¿Cuánto gastó? \$ 150..... \$ 240.... \$140.....

b- Si llevó \$250 ¿Le alcanzó el dinero? SI NO

c-¿Cuánto le sobró? \$100 \$110 \$11

2-Calcula las cantidades para preparar más licuado. Completa el cuadro

FRUTA			
JARRA			
1 jarra	3	4	6
2 jarras			
4 jarras			

MIÉRCOLES 11 DE NOVIEMBRE

ÁREA CIENCIAS NATURALES

1-Une con flecha los ingredientes utilizados en las recetas y su origen.



Origen vegetal



Origen animal



Origen mineral



2-Escribe tres consejos a tener en cuenta al momento de cocinar o preparar un alimento.

ÁREA CIENCIAS SOCIALES Y EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

1-Completa según el proceso que corresponda: **ARTESANAL** o **INDUSTRIAL**

- Los **fideos** de la receta tradicional del abuelo
- Los **licuados** que hicieron los primos
- La **harina**, la **sal** y el **azúcar** utilizadas en las recetas

2-Enumera los pasos del circuito productivo de la leche.



3-Conociendo el proceso de la leche, rodea la opción correcta

a) Los **derivados de la leche** son: harina - manteca – yogur – huevo – queso.

b) El **ordeño y la recolección de la leche** es una actividad: PRIMARIA - SECUNDARIA – TERCIARIA.

c) La **venta de productos lácteos en los negocios** es una actividad: PRIMARIA – SECUNDARIA - TERCIARIA

JUEVES 12 DE NOVIEMBRE

ÁREA FORMACION ÉTICA Y EDUCACIÓN MUSICAL

Los primos disfrutaron de muchos juegos, entre ellos, a buscar los derechos del niño en esta divertida sopa de letras.

1-Busca y colorea por lo menos cinco derechos del niño.



2-Escucha y disfruta de este lindo video: https://youtu.be/xNYTO_rwfql

3-Cántala y acompáñala con tu propia coreografía.

4-Escribe los pasos que seguiste para poder cantar y bailar la canción.

5-Elige un derecho y explica qué significa para vos.

ÁREA EDUCACIÓN FÍSICA

¡A divertirse en familia como lo hicieron los primos!

Llegó el momento del “**Juego La receta Mágica** “

El juego consiste en buscar y colocar en dos cajas elementos saludables y artificiales para hacer una receta, por ejemplo. *3 colillas de cigarrillos, *5 tapas de gaseosas, *2 cebollas, *4 papeles de caramelo, etc.

Posteriormente deberán formar dos grupos y formar fila alejados 2 0 3 metros de las cajas. A la voz de alto y con los ojos vendados los primeros participantes deberán caminar y

seleccionar dos ingredientes para realizar la receta mágica, luego continúan los demás participantes

. El grupo que termine primero debe inventar una receta. No olvides respetar las reglas de juego.

Comenta en familia. ¿Se podría realizar la receta y luego consumir? ¿Por qué?

¿En qué se pueden emplear los elementos artificiales para ser reciclados?

Hacer ejercicio físico, ¿contribuye al cuidado salud?

VIERNES 13 DE NOVIEMBRE

ÁREA ARTES VISUALES

1-Arma, con ayuda de un mayor, una naturaleza muerta (Fuente con frutas que tengas en casa). Luego procede a dibujarla sobre una hoja de diario (blanco y negro).

Pinta dicho trabajo con colores primarios (rojo, amarillo y azul) y secundarios (naranja, verde, violeta)

2-Realiza una lectura de imagen de la obra, identifica donde hay transparencias.



Para presentar el desafío te propongo que acompañes el texto instructivo de la **ENSALADA DE FRUTAS** con el trabajo de Artes Visuales.

¡ESPERO TU TRABAJO! ¡ERES MUY CAPAZ!



Directora: Stella González - Vicedirectora: Verónica Arias