

## GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN\_ GRUPO 3

Escuela: Clte. Eleazar Videla    CUE: 700056300

Docente: Silvia Riveros    Residente: Ariana Hidalgo

Grado: 3°    Turno: Jornada Completa

Áreas: Ciencias Sociales, Lengua y Formación Ética.

Título de la propuesta: ¡Nos divertimos y aprendemos elaborando recetas!

Contenidos: \*La comprensión asidua de texto expositivo. \*El reconocimiento de la red semántica del texto leído (sustantivos, adjetivos y verbos) \*La producción de textos instructivos (recetas de cocina) sencillos. \*Circuito Productivo de la leche. \*Identificación de componentes. Materia prima y productos elaborados. \*Relaciones entre el área rural y urbana. \*Interés por el cuidado persona, hábitos saludables de alimentación.

Indicadores de evaluación: \*Leer con atención el texto. \*Buscar, revisar y seleccionar información que presenta el texto. \*Ordenar palabras para formar oraciones que expresan acciones. \*Extraer sustantivos comunes presentes en el texto. \* Producir textos sencillos (textos instructivos) receta el postre preferido con leche o sus derivados. \*Identificar los procesos del circuito productivo de la leche. \*Analizar y reflexionar sobre el hábito del consumo de leche para cuidar la salud.

Desafío: “Elaborar una receta (texto instructivo) mi postre preferido con leche o con algún derivado de la leche.”

Actividades:

Día 1: 16/11 Cs.Sociales: \*Observa el siguiente dibujo y responde.



- ¿Han visto una vaca de cerca?, ¿Dónde?,
- ¿La podemos encontrar en el campo o en la ciudad?
- ¿Se relacionan la vaca con el vaso de leche?, ¿Por qué?

Lengua: \*Lee atentamente el siguiente texto.



## La Leche

La leche es uno de los alimentos más importantes, es un alimento saludable, especialmente para los niños que están en pleno crecimiento.

La leche pasa por varios procesos antes de ser consumida:

Primero el ganadero ordeña la vaca en la granja, y saca la leche, luego coloca la leche en un contenedor muy limpio que la mantiene fresca. Después es calentada a través de un proceso que se llama Pasteurización, esto ayuda a que se eliminen las bacterias. Luego de esto, la leche es envasada. Luego se transporta a los negocios y supermercados, donde podemos comprarla. Y en casa ya podemos consumirla.

\*Del texto anterior saca los sustantivos comunes y escríbelos en tu cuaderno.

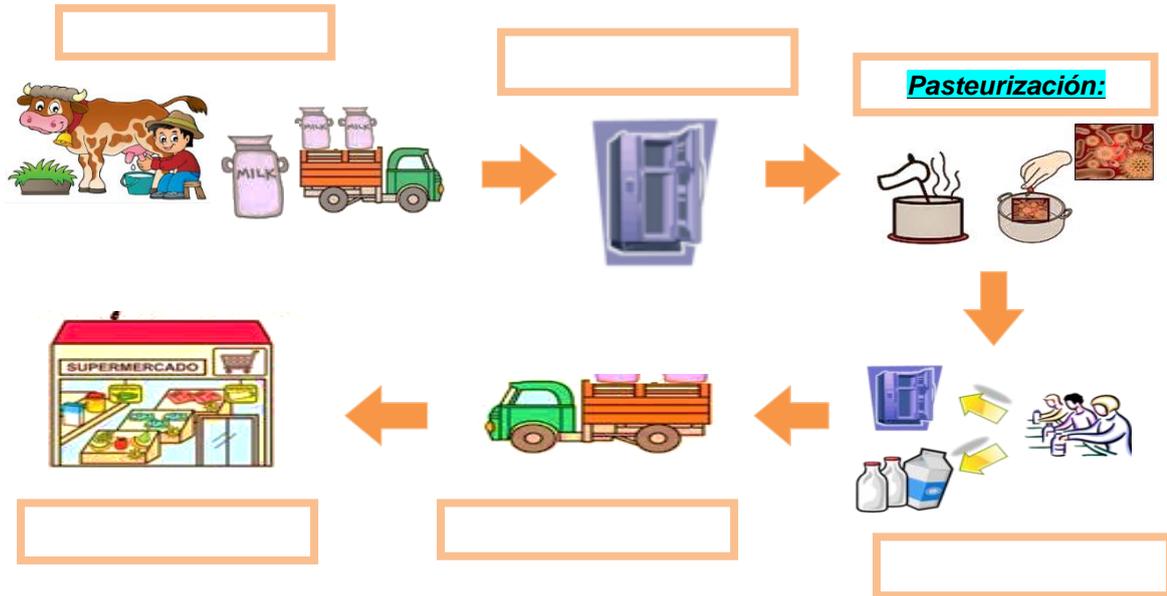


¡Recordamos!

Los Sustantivos Comunes son los nombres de los animales (gallina) y de objetos (mesa) y se pueden escribir con letra minúscula.

Día 2: 17/11 Cs. Sociales: \*Escribe en cada cuadro, el nombre de cada proceso por el que pasa la leche.

**ORDEÑE - ENFRIAMIENTO - ENVASADO - TRANSPORTE - COMERCIALIZACIÓN**



Lengua: \* Lee el siguiente texto y luego escribe al lado de cada imagen una oración con el verbo que observan en cada caso.

¿Te acuerdas que son los verbos?

Los verbos son palabras que expresan una acción o un estado en un tiempo determinado. Por ejemplo:



Jugar



Comer



Bailar



- Lucas está preparando arroz con leche.
- Lucas prepara arroz con leche.



Formación Ética: \*Une con flechas cuál de estos alimentos hacen bien para nuestra salud y cuáles no.

Alimentos Saludables

Alimentos no Saludables



Día 3: 18/11 Cs. Sociales: \*Enumera ordenando las imágenes según corresponda.



Lengua: \*Lee las características del texto instructivo.

## Partes del Texto Instructivo



Un texto instructivo es aquél que presenta instrucciones o pasos a seguir para elaborar algo, ya sea una receta o construir un juguete.

Formación Ética: \*Piensa y responde

- ¿Qué crees que pasaría si no consumimos leche?
- ¿El no consumir leche es malo o bueno para nuestra salud?



Día 4: 19/11 Cs. Sociales: \*Coloca V (verdadero) o F (falso), según corresponda.

- Con la leche se pueden elaborar muchos postres.
- El no consumir leche nos puede hacer mal a nuestra salud.
- La leche nos brinda muchas **vitaminas**.
- No existen otros alimentos que contengan leche.

Lengua: \*Arma un listado en tu cuaderno con otros alimentos que contengan leche.

Día 5: 20/11 Cs. Sociales: \* Explica brevemente uno de los siguientes procesos, puedes guiarte con el texto del día 1.

Ordeño

Transporte

Envasado

Enfriamiento

Pasteurización

Comercialización

Lengua: \*¡Qué rica la Chocolatada! Lee la preparación y completa el cuadro de los ingredientes.

Ingredientes:

---

---

---

---

Preparación:

- 1-Un vaso de leche fría.
- 2-Agregar dos cucharadas de cacao o chocolate molido.
- 3-Colocar una cucharadita de azúcar y revolver.
- 4-Agregar unos cubitos de hielo o hielo triturado.



Desafío: "Elaborar una receta (texto instructivo) mi postre preferido con leche o con algún derivado de la leche."



Directora: Norma García

Docente: Silvia Riveros  
Residente: Ariana Hidalgo