

## GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN\_ GRUPO1

Escuela: Clte. Eleazar Videla

CUE: 700056300

Docente: Silvia Riveros      Residente: Ariana Hidalgo

Grado: 3°      Turno: Jornada Completa

Áreas: Lengua- Ciencias Sociales- Formación Ética y Ciudadana.

Título de la propuesta: “Nos divertimos y aprendemos elaborando recetas”

Contenidos: La comprensión y producción asidua de textos:

\*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.

Las sociedades y los espacios geográficos:

\*Círculo Productivo de la leche.

\*Identificación de componentes. Materia prima y productos elaborados.

\*Relaciones entre el área rural y urbana.

\*Interés por el cuidado personal, hábitos saludables de alimentación.

Indicadores de evaluación:

\*Inferir el contenido del texto a partir de la lectura del título.

\*Leer el texto en forma silenciosa y atenta a comprender la información que aporta.

\* Buscar, revisar y seleccionar información que presenta el texto.

\* Ordenar palabras para formar oraciones que expresan acciones, sustantivos y cualidades.

\*Producir textos instructivos a partir de la información seleccionada del texto (receta de postre con leche)

\* Identificar los procesos del círculo 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 Lengua y Ciencias Sociales.

1-Lee el siguiente título: “**Del tambo a nuestra casa**”. ¿Qué nos contará el siguiente texto según este título? De estas afirmaciones, señala la que consideres correcta:

- \*Nos cuenta los distintos pasos que sigue el trigo desde la plantación, cosecha, hasta el pan que llega a nuestra mesa. Pan, semitas, medialunas, masitas.
- \* Nos cuenta los distintos pasos que sigue la leche desde la vaca a la mesa de casa. Como leche, yogur, dulce de leche, quesos, etc
- \* Nos cuenta los distintos pasos que sigue la uva desde la plantación, cosecha, triturado hasta llegar como vino a nuestra mesa. Vino, jugo de uva, dulce de uva.

2- Lee el siguiente texto expositivo cuantas veces sea necesario.

#### Del tambo a nuestra mesa

Las tareas del tambo son muchas: alimentar y cuidar a las vacas y sus terneros y extraer la leche de éstas para venderlas a las fábricas lácteas.

Los tamberos entregan la leche refrescada o enfriada.

Los camiones que la recogen para trasladarla están refrigerados para que la leche llegue a la fábrica sin descomponerse.

En las fábricas se procesa y envasa la leche de diferentes maneras: cartón, botella, sachet.

También elaboran leche en polvo, yogures, manteca, dulce de leche, crema y queso.

Por ejemplo, la fabricación del dulce de leche requiere el agregado de azúcar, vainilla, conservantes y la temperatura y el tiempo de cocción necesaria para que se cocine la leche.

Todos estos pasos están programados en las máquinas y controlados por los trabajadores. Lo mismo sucede con el envasado del producto.

Los productos terminados (yogures, leches, dulce de leche, mantecas, cremas, quesos, etc.) son colocados en camiones encargados de distribuirlos en las distintas zonas.

Son trasladados a grandes comercios, como supermercados, y a pequeños comercios de todos los pueblos y ciudades del país.

En los comercios más cercanos a nuestros hogares generalmente podemos comprar algunos de estos productos.

3- Clasifica y ubica donde corresponda estas palabras que aparecen en el texto.

vaca alimentar terneros
camiones cuidar comprar

Sustantivos	Verbos

4-Lee las siguientes ideas y agrega un adjetivo.

La vaca \_\_\_\_\_ come mucho.

La leche \_\_\_\_\_ está fría.

Los tamberos \_\_\_\_\_ entregan la leche.

5-Completa el texto con los verbos que están entre paréntesis, en tiempo pasado.

Daniel por las mañanas \_\_\_\_\_(trabajar)en el campo, \_\_\_\_\_(ordeñar) las vacas, \_\_\_\_\_(secar) la fruta al sol, pero lo que más le \_\_\_\_\_(gustar) era llevar los terneros al monte. Allí descansaba mientras los animales \_\_\_\_\_(pastar)

Día 2: 17/11 Lengua y Ciencias Sociales

6- Retoma el texto: Del tambo a nuestra mesa. Lee nuevamente, presta atención a cada párrafo. Señala las palabras claves de cada párrafo.

7-El siguiente texto muestra desordenadamente los distintos pasos que sigue la leche desde la vaca a la mesa; ordena los párrafos paso a paso, numerándolos de 1 a 6.

Los tamberos entregan la leche refrescada o enfriada.

Los camiones refrigerados que recogen la leche de los tambos para trasladarla, pertenecen a las fábricas. Los camiones están refrigerados para que la leche llegue a la fábrica sin descomponerse.

- En los comercios más cercanos a nuestros hogares generalmente podemos comprar algunos de estos productos.
- Los productos terminados (yogures, leches, dulce de leche, mantecas, cremas, quesos) son colocados en camiones encargados de distribuirlos en las distintas zonas.
- Las tareas del tambo son muchas: alimentar y cuidar a las vacas y sus terneros y extraer la leche éstas para venderlas a las fábricas lácteas.
- En las grandes fábricas se procesa y envasa la leche de diferentes maneras: cartón, botella, sachet.

8- Recorta y pega las materias primas en el cuadro que corresponda:

Materia Prima	Industria	Producto Elaborado
	Frigorífico	
	Industria Láctea	
	Curtiembre	
	Molino Harinero	
	Fábrica de Hilos	



Día 3: 18/11 Lengua

9- Primero, lee el modo de preparación de la receta. Después completa con los ingredientes que faltan.



Docente: Silvia Riveros  
Residente: Ariana Hidalgo

### Masitas de queso

Ingredientes:

- Media taza de \_\_\_\_\_ fría.
- 50g de \_\_\_\_\_ impalpable.
- Una pizca de \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_
- 300g de harina.
- 100g de \_\_\_\_\_ blanda.
- 1 \_\_\_\_\_ para pintar.
- 150g de \_\_\_\_\_ rallado
- 2 \_\_\_\_\_

**Preparación:** **1-** En un bol colocar la manteca blanda y el azúcar impalpable. Batir hasta formar una crema. **2-**Incorporar las dos yemas y mezclar. **3-**Agregar el queso rallado. Mezclar todo muy bien. **4-**Condimentar con una pizca de sal y pimienta. **5-**Añadir la leche fría de a poquito alternando con la harina, así hasta terminar la leche y la harina. **6-**Enharinar la mesa y el palo de amasar. **7-** Estirar la masa más bien gruesita. **8-**Cortar las masitas con los cortapastas de distintas formas. **9-**Enmantecar una placa para horno. **10-**Pintar las masitas con el huevo batido. **11-**Pedir a mamá que las cocine a temperatura moderada 25 a 30 minutos hasta que estén apenas doraditas.

Formación Ética y Ciudadana:

10-Pinta con verde los hábitos saludables y con rojo los que dañan la salud.

Visitar al médico y al odontólogo

Consumir golosinas

No practicar deportes

Bañarse todos los días

Consumir leche

Tomar leche y alimentos derivados de la leche.

Día 4: 19/11 Ciencias Sociales

11-Lee y une cada texto con su imagen. Pasos del circuito productivo de la leche.

En el tambo se extrae la leche.

Los camiones refrigerados transportan la leche a las fábricas.

En las fábricas se elaboran y envasan los productos.

En los comercios se venden los productos al público.

En casa disfrutamos de leches, yogures, dulce de leche, que nos alimentan tanto.



Lengua:

12- Completar con los ingredientes que necesito para realizar Arroz con leche.

Ingredientes:

-----  
-----  
-----  
-----  
-----



**Preparación:** 1- Hervir 1 litro de leche junto con 100 gramos de arroz. 2- Agregar ralladura de limón. 3- Colocar unas ramitas de canela. 4- Cuando empiece a hervir, reducir el fuego unos 10 minutos e incorporar una taza de azúcar.

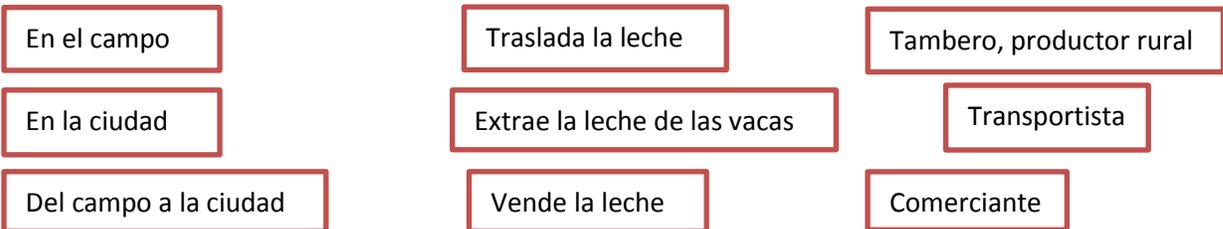
Día 5: 20/11 Formación Ética y Ciudadana:

13-Ayuda a este niño a elegir los alimentos más adecuados para una alimentación sana rica en proteínas. Une con una línea.



Lengua y Ciencias Sociales.

14-Armando ideas completas, une con flechas, dónde se hace, qué se hace y quién lo hace.



15- Ahora te propongo realizar el desafío: “Elaborar una receta (texto instructivo) mi postre preferido con leche o algún derivado de la leche”



Directivo: Norma Garcia.