

GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN – GRUPO 3

ESCUELA SAN JOSÉ DE CALASANZ

CUE:700034000

Docentes: Mary Liliana Díaz, Mercedes Quiroga, Juan Espejo, Gabriela Hermosilla, Daniela Gómez, Claudia Durán

Grado: 3° **Turno:** Mañana

Áreas: Lengua – Matemática - Educación Agropecuaria – Tecnología- Artes Visuales

Título: "Aprendemos para resolver situaciones en nuestra vida cotidiana"

Contenidos

Área Lengua: Comprensión de textos instruccionales accesibles para niños (recetas, instructivos para elaborar objetos). Reconocimiento de la red semántica de los textos leídos: palabras: palabras con las que se nombran o califican algunos elementos del texto. Reconocimiento de sustantivos, adjetivos y verbos.

Área Matemática: Cálculos mentales. Algoritmo de la resta. Tabla pitagórica, multiplicación de números naturales sencillos, usando tablas de registro de datos. Números ordinales: 1°, 2°, 3°. Cuerpos geométricos, nombres, propiedades.

Educación Agropecuaria: Conservación de frutas y verduras, utensilios y máquinas.

Educación Tecnológica: Reconocimiento de materias primas, herramientas y medidas de seguridad en procesos tecnológicos.

Artes Visuales: Texturas.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Interpreta el contenido de textos de circulación social.
- Realiza escrituras de circulación social ajustándose a normas básicas: receta (texto instructivo).
- Identifica tipos de palabras: sustantivos, adjetivos, verbos
- Resuelve situaciones problemáticas aplicando distintas operaciones
- Identifica propiedades de los cuerpos, sus características y elementos.
- Distingue características de los cítricos.
- Distingue el proceso de elaboración de una torta. Identifica materia prima, utensilios y herramientas que se utilizan en un proceso.
- Elabora una composición, utilizando diversas técnicas y materiales.

Desafío: "Producir un texto instructivo"

DÍA 1

ÁREA LENGUA

-Leer el siguiente texto

TORTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 tazas de harina 4 cucharadas de azúcar 3 cucharadas de bicarbonato
1 cucharada de polvo de hornear 2 cucharadas de canela en polvo 5 huevos
2 tazas de chocolate 1 taza de aceite 3 tazas de leche esencia de vainilla
1 kilo de crema de chantilly.

-Colorear lo correcto.

El texto escrito es: POESÍA RECETA CUENTO

-Marcar con X lo correcto

El texto sirve para:

Informar noticias.....

Enseñar a hacer una torta.....

-Subrayar en el texto dos sustantivos

-Marcar lo correcto la acción correcta



BATIR PELAR HORNEAR

-Escribir ¿De qué color es el recipiente de la imagen anterior?.....

ÁREA EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

1-Ordenar las imágenes con los pasos para que logres hacer 1 torta.



.....



.....



.....

2-Encerrar con un círculo utensilio y herramientas que se necesitan para batir una torta.



Día 2

ÁREA EDUCACIÓN AGROPECUARIA

1-Nombrar frutas (cítricos) que conozcas y aplicando la técnica del desecado realiza una naranja o tomate desecado

.....
.....

Área Matemática

-Observar la forma que tiene la torta de naranjas

-Unir con la imagen del cuerpo geométrico creas sea correcto



-Completar las tablas y calcular cuánto será necesario para preparar 2 tortas como la receta anterior

INGREDIENTES	CANTIDADES PARA TORTA
HUEVOS	
HARINA	
NARANJAS	

ÁREA ARTES VISUALES

1-Tomar una hoja y dibuja el contorno de la torta que vas hacer o ya hiciste con tu familia, luego píntala con los colores que más te gusten.

2-Decorar con chocolate, hojitas, flores y no olvides colocarle unas hermosas hojas y rodajas de naranja a la torta.

Directora Prof. Nancy Ascencio