

## GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN\_ GRUPO 2

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 personal, hábitos saludables de alimentación.

Indicadores de evaluación: \*Leer y comprender el texto expositivo. \*Recuperar la información específica para completar ideas. \*Identificar verbos en el texto para completar ideas. \*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-Lengua:\* Lee el siguiente texto sobre el circuito productivo de la leche.



Circuito Productivo de la Leche

El circuito productivo es el ciclo completo que se da desde que tenemos la materia prima hasta que se vende el producto elaborado.

La leche pasa por varios procesos antes de ser consumida, a ese conjunto de procesos se le llama Circuito Productivo.

Primero el ganadero ordeña la vaca en la granja, y saca la leche, la leche es la materia prima, 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, la analizan para comprobar que reúne todas las condiciones para ser consumida. Luego de esto, la leche es envasada, acá es cuando ya tenemos el producto elaborado. Luego se transporta a los negocios y supermercados, donde podemos comprarla. Y en casa ya podemos consumirla.

\*Responde las siguientes preguntas.

- ¿De dónde proviene la leche?
- ¿Antes de consumirla pasa por procesos?, ¿Cuáles?
- ¿Cómo se llama ese conjunto de procesos? ¿Cuántos procesos son?
- La leche recién ordeñada de la vaca ¿Es la materia prima? Y ¿Cuál sería el producto elaborado?

Lengua:\* Completa las ideas con el verbo que corresponda:

El ganadero \_\_\_\_\_ la vaca.

La leche se \_\_\_\_\_ en recipientes para enfriarla.

En camiones se \_\_\_\_\_ a la fábrica.

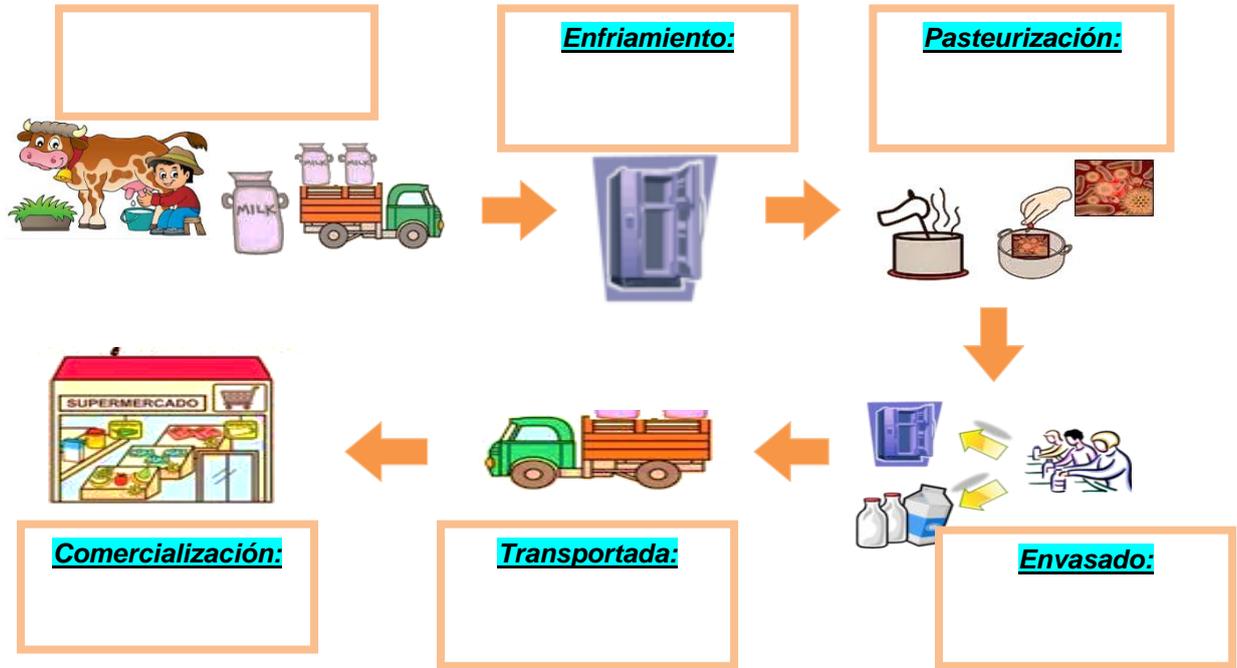
En la fábrica se \_\_\_\_\_ los productos.

En el comercio se \_\_\_\_\_ la leche para consumirla.

vende
transporta
elaboran
ordeña
coloca

Día 2: 17/11 Cs. Sociales: \*Explica brevemente en cada cuadro, el proceso por el que debe pasar la leche antes de consumirla.

**CIRCUITO PRODUCTIVO DE LA LECHE:**



Lengua: \*Al lado de cada imagen escribe una oración incluyendo el verbo que observas en cada caso.



- Lucía está tomando leche fresca.
- Lucía toma leche fresca.



Formación ética: \*Escribe en el cuadro qué otros alimentos que contienen leche le recomendarías a este niño para crecer sano.

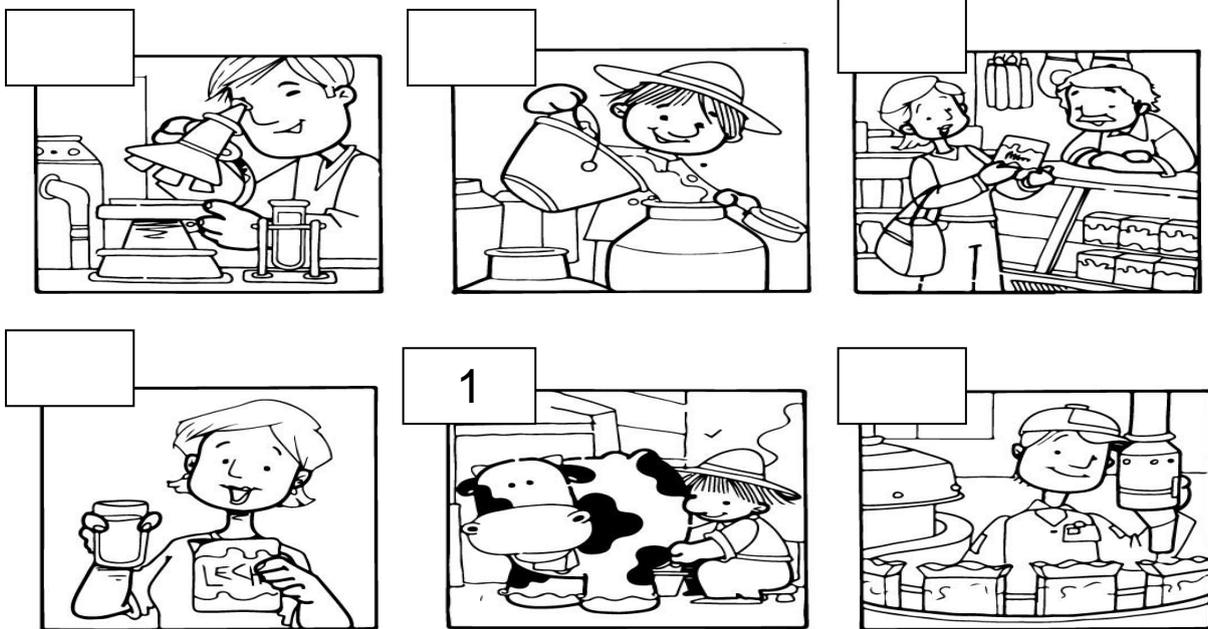


*Alimentos que contienen leche*



\*Escribe en tu cuaderno qué beneficios nos brinda a nuestro cuerpo el consumo de leche.

Día 3: 18/11 Cs. Sociales: \*Enumera la siguiente secuencia, según el orden en el que se desarrolla el circuito productivo de la leche.

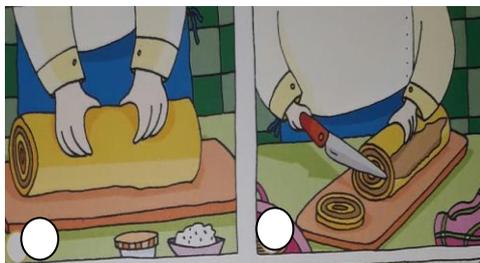


Lengua: \*Recuerda algunas características del texto instructivo.

### El Texto Instructivo

El texto instructivo suele describir la lista de elementos necesarios para realizar las recetas de cocina y, por supuesto los pasos a seguir en el procedimiento.

\*Lee y ordena la secuencia enumerándola:



**Arrollado de dulce de leche.** Preparación:  
 1- Abrir el pionono y untarlo con bastante dulce de leche.  
 2- Enrollar bien apretado, pero sin que el dulce se escape por las puntas.  
 3- Pasar dulce de leche arriba del pionono y espolvorear con coco rallado.  
 4- Cortar en rodajas, colocarlo en una fuente y servirlo.



**Ingredientes:** ( escribe los ingredientes)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Formación Ética: \*Opina y escribe sobre las consecuencias que puede ocasionar el no consumir leche.

Yo opino que no consumir leche puede ocasionar

.....

.....

.....



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

- La leche se elabora en procesos.
- Cuando la leche se ordeña, se puede consumir.
- Uno de los procesos de la leche es el envasado.
- La leche nos brinda muchas **vitaminas**.
- La leche no es una materia prima.



Lengua: \*Une con flechas los **Ingredientes** que necesitas para preparar **pastelitos dulces**.

papas

Tapas de masa

pollo

Confitos de colores

zapallo

Dulce de membrillo

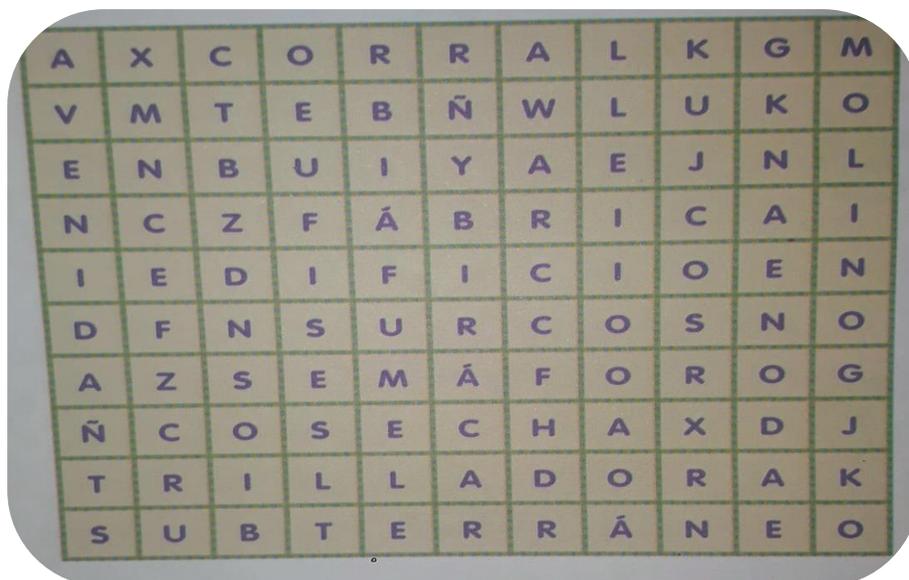
A photograph of several golden-brown, flaky pastries decorated with colorful sprinkles, arranged on a white plate.

\*Ordena los pasos de la preparación, enumerándola.

- Separar una tapa de masa.
- Decorar con confites de colores.
- Hornear o freír las "dulzuras" durante 10 minutos.
- Colocar un pedazo de dulce en el centro.
- Colocar otra tapa arriba.

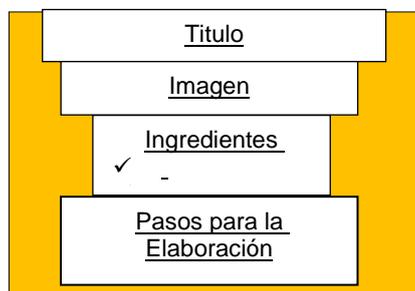
Día 5: 20/11 Cs. Sociales: \*Palabras del campo y la ciudad.

\*Busca en esta sopa de letra 5 palabras relacionadas con los espacios rurales y 5 palabras relacionadas con los espacios urbanos. Encierra con verde lo rural y con rojo lo urbano.



Lengua: \* Recuerda los pasos para escribir una receta de cocina, observa el ayuda memoria que te presento:

**Partes del Texto Instructivo**



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**