

**ESCUELA: JUAN GREGORIO DE LAS HERAS**

**Docente:** Cristina Sierra

**Grado:** Tercero

**Ciclo:** Primero

**Nivel:** Primario

**Turno:** Mañana

**Título:** **Las recetas**

**Tiempo:** 7 de junio al 11 de junio.

**Desafío:** **Escribir una receta de tu comida favorita**

**Propósitos:**

- ❖ Favorecer la expresión y valoración
- ❖ Propiciar la lectura y escritura del palabras

**Criterios e Indicadores de evaluación**

Áreas	Criterios de evaluación	Indicadores de evaluación
Lengua	* Producir textos instructivos a partir de modelos dados y progresivamente de modo libre.	*Escribe una receta empleando los verbos en forma correcta. *Identifica las características de los textos instructivos entre distintos distractores.
Matemática	*Resolver situaciones problemáticas aplicando multiplicaciones	*Cuenta y resuelve situaciones problemáticas *Calcula los resultados de la tabla del 3 aplicando distintas estrategias de resolución.
Ciencias Naturales	*Reconocer las mezclas de distintos materiales.	*Analiza los distintos tipos de mezcla. *Distingue el método de separación de una mezcla

**Actividades**

**Receta: Pastelitos doraditos**

1) Lee el título del texto presentado.

\*¿Conoces este tipo de texto?

¿Dónde pueden encontrar este tipo de texto? ¿Por qué tendrá números?

2) Lee el texto

**Pastelitos doraditos**

### Ingredientes

- \*Tapas para pastelitos 1 o 2 docenas, según la cantidad de personas.
- \*Dulce para rellenar, ½ kilo (de membrillo, batata, de leche, etc.), a gusto
- \*Agua cantidad necesaria
- \*Aceite, cantidad necesaria para freír.

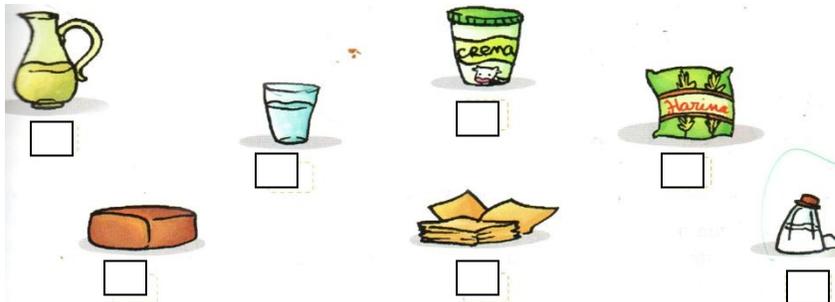
### Preparación

- 1-Separar las tapas sobre la mesa limpia.
- 2-Rellenar la masa con el dulce elegido y poner un cuadrito en el centro (tradicionalmente son de membrillo)
- 3-Hay que pasar un dedo húmedo en agua sobre la tapita, alrededor del dulce, para que se pegue bien con la tapa que va arriba.
- 4-Se tapa con otra lámina de masa de manera que se forme una estrella de 8 puntas.
- 5-Presionar alrededor del dulce y levantar las puntitas para dar la forma al pastelito.
- 7-Freir con aceite caliente hasta que queden doraditos
- 8-Espolvorear con azúcar. Y ¡a convidar!

3) Marca la oración correcta

#### El texto que leí...

- .....Indica los pasos necesario para hacer pastelitos.
  - .....Cuenta cómo se hacían antiguamente los pastelitos.
  - .....Me indica los ingredientes y pasos necesarios para hacer pastelitos.
- 4) Marca con una x los ingredientes necesarios para hacer los pastelitos.



5) Vuelve a leer la receta de los pastelitos y ordena los verbos del 1 al 8 según los pasos para hacer los pastelitos.

SEPARAR	FREIR	ESPOLVOREAR	TAPAR	ESCURRIR
CONVIDAR	MEZCLAR	PRESIONAR	RELLENAR	

6) Completa con ejemplos de personas y acciones.

<b>¿Quién?</b>	<b>¿Qué hace?</b>
Panadero Cocinero Pintor Escritor Maestro	Amasa

7) Luego de preparar los pastelito criollos, Doña Mari los coloco en 3 bandejas para que se enfríen y luego se puedan compartir.

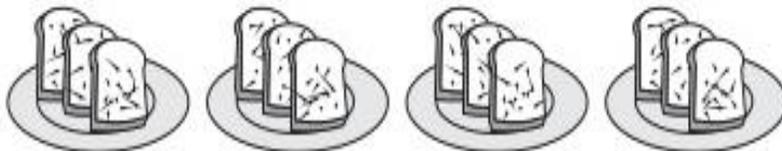
\*¿Cuántos pastelitos hay en las tres bandejas?



8) Para prepara el dulce de membrillo para los pastelitos, se cortaron 3 canastas ¿Cuántos membrillos hay 3 canastas iguales a las de los dibujo? Dibuja para resolver



9) En cada bandeja hay 3 porciones de dulce de membrillo para hacer los pastelitos ¿Cuántas porciones de dulce hay en las 4 bandejas? Cuenta y escribe el resultado.



10) Para el día de la Patria, Doña Mari preparó 3 cajas con 100 pastelitos criollos cada una. ¿Cuántos pastelitos preparó?

\*Marca la opción correcta

- .....200      .....300      .....3.000

11) Completa el cuadro con los números que faltan

300	301	302	303	304		306	307	308	309
310		312		314		316		318	
320	321		323		325		327		329
330		332		334		336		338	
340	341		343		345		347		349

12) Responde las preguntas, teniendo en cuenta el cuadro del punto anterior.

a) ¿Qué número es el anterior a 305?.....

b) ¿Cuál es el posterior a 305?.....

13) Lee y escribe los números en cada recuadro.

Trescientos cinco .....	Trescientos ocho .....	Trescientos veintinueve .....	Trescientos cuarenta .....
----------------------------	---------------------------	----------------------------------	-------------------------------

14) Muchos Trabajadores son creadores de muchas mezclas

a) Observa las imágenes y lee los textos para descubrir las mezclas que realizan y los productos que consiguen.



Soy cocinero, para realizar mi receta, necesito tomates, aceite y sal.

¿Qué se obtiene de esta mezcla?

.....



Soy pintora, para conseguir mi color favorito, mezclo pintura amarilla, pintura azul y agua.

¿Qué se obtiene de esta mezcla?

.....

15) En las reuniones familiares se pueden hacer muchas cosas, entre ellas, jugar, hablar, reír y también experimentar.

\*Estos familiares hicieron algunas mezclas, pero ahora quieren separar los materiales que las comen, ¿Qué instrumentos usarán? Completa el cuadro.

Mezclas realizadas	En un recipiente pusieron leche y cereales.	En otro recipiente colocaron pedacitos de bananas de frutillas y de peras.	En otro recipiente pusieron agua y fideos.
¿Cuáles son los ingredientes?			
¿Se pueden separar estos materiales?			
¿Qué método se usa para su separación?			

16) Te propongo que escribas una receta de tu comida favorita.

17) Agrega los dibujos de cada paso al final de la receta.

18) Luego de escribir la receta pídele a mamá que saque una foto de la receta que escribiste para compartir con la seño. ¡Suerte!

19) Para comprobar lo que has aprendido, completa la lista de cotejo.

**Lista de cotejo.**

Criterios	SI	NO
Leo la receta		
Reconozco las partes de la receta		
Identifico los verbos		
Resuelvo situaciones problemáticas		
Completo la tabla del 3		
Escribo la secuencia numérica hasta 349.		
Reconozco las distintas mezclas		
Describo el método de separación de una mezcla		
Escribo una receta		

20) Completa la escalera de la metacognición.4



**Directora: Fanny Monardez**

## ANEXO

### TECNOLOGÍA

**Docente: Claudia Quiróz**

PROPÓSITOS:

\*Facilitar el análisis y reconocimiento de productos tecnológicos de la vida cotidiana.

\*Promover el interés y la indagación de los medios técnicos reconociendo la necesidad de disponer de ellos.

ACTIVIDADES

1-Responde

¿Qué es un electrodoméstico?

¿Todos usan electricidad?

¿Qué electrodomésticos hay en tu hogar?

“Todos los electrodomésticos utilizan electricidad”.

2-Observa la siguiente imagen:



3-Describe que está realizando.

4-Nombra y diseña el electrodoméstico que replazaría al batidor manual.

### AGROPECUARIA

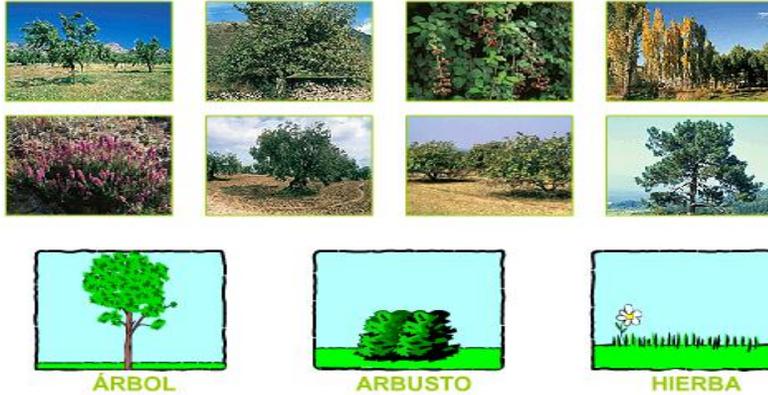
**Docente: Francisco Agüero**

PROPÓSITOS

\*Generar en los estudiantes conciencia para mejorar la calidad de vida de las plantas.

ACTIVIDADES

1-Observa las siguientes imágenes.



2-Respondé en tu cuaderno con ayuda de la familia.

A) ¿TODAS LAS PLANTAS SON IGUALES?

B) ¿QUÉ DIFERENCIA HAY ENTRE EL ÁRBOL Y LAS HIERBAS?

3-Lee y copia esta información.

ARBOLES: TALLO GRUESO LEÑOSO SUS RAMAS CRECEN LEJOS DEL SUELO.

ARBUSTOS: TALLO LEÑOSO Y SUS RAMAS CRECEN CERCA DEL SUELO.

HIERBAS: TALLO HERBÁCEO

4-Dibuja un árbol, un arbusto y una hierba.

## EDUCACIÓN MUSICAL

**Docente: Ramses Gómez**

PROPÓSITO

\*Estimular la incorporación de nuevos conceptos a través de la audición, el uso de la voz y el cuerpo.

ACTIVIDADES

1- Escucha y baila el Candombe Movido a través de este link <https://youtube.com/watch?v=aBH-bN9RPpU&feature=share>

2- Canta acompañado de un familiar y sonoriza con maracas

3-Escribe con ayuda de mamá un pregón de 1810 que más te guste en el cuaderno de música

**Directora: Fanny Monardez**