

GUÍA PEDAGÓGICA N° 21 DE RETROALIMENTACIÓN.

Grupo: N°1

Escuela: Valle de Tulum.

CUE: 700000500

Docente: Zambrano Lucia.

Grado: 3° Turno: tarde.

Áreas: Lengua, Matemática, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales Y Formación Ética.

Título de la propuesta: Demostramos cuánto aprendimos.

Contenidos:

Lengua: comprensión y producción de textos instruccionales accesible para los niños.

Reconocimiento de verbos de acción en un texto.

Matemática: situaciones problemáticas de suma, restar y relaciones de dobles y mitades.

Unidad de medida el peso.

Ciencias Naturales: hábitos que favorecen la salud como higiene personal y la alimentación, actividad física y juego.

Ciencias Sociales: formas de vida organización familiar, trabajo, forma de transmisión de la cultura, costumbres y creencias.

Formación Ética: reflexión y análisis sobre las diferentes normas en familia.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

Produce textos instruccionales sencillos.

Reconoce verbos de acción en un texto.

Interpreta situaciones problemáticas de suma y resta.

Emplea nociones de dobles y mitades.

Compara alimentos saludables y no saludables.

Promueve hábitos de cuidado de la salud.

Comunica costumbre familiares.

Identifica fiestas populares.

Reconoce sus deberes dentro del seno familiar.

Aplica normas familiares.

Desafío: elaborar instructivo sencillo para leer e interpretar.

ACTIVIDADES:

FECHA: 16/11 hasta 19/11

Debemos confeccionar instructivos sencillos para poder realizar determinadas acciones.

La seño tiene la costumbre de realizar la siguiente receta siempre que el día esta lluvioso para acompañar con los mates:

Lee con atención:

SOPAIPILLAS O TORTAS FRITAS.	
INGREDIENTES: _____ _____ _____ _____ _____	
PREPARACIÓN:	
<ol style="list-style-type: none">1. Disolver 15 gr levadura fresca con agua tibia y una cucharadita de azúcar.2. Colocar en un recipiente ½ kg de harina con 5gr de sal.3. Hacer un hueco en el centro, agregar la levadura y la cantidad necesaria de agua tibia para formar la masa.4. Amasar todos los ingredientes hasta formar un bollo.5. Dejar reposar por media hora.6. Estirar y cortar en cuadrados, círculos mientras agregamos 1 taza de aceite en una sartén.7. Freír a fuego medio y ¡listo! Agrégale azúcar a tu gusto.	

Lee los pasos de la preparación y completa los ingredientes que se utilizaron.

¿Por qué es importante esa información? _____

Enumera estas acciones siguiendo los pasos de la receta:

FREIR AMASAR ESTIRAR DISOLVER

¿Estas palabras indican acciones o estados? ¿Cómo te diste cuenta?

Mira y tacha los ingredientes que no se necesitan para esta receta:

	ACEITE 900 ML		MANTECA 200 GR		HARINA 1 K		LECHE 1 L
---	------------------	---	-------------------	---	---------------	---	--------------

Determina cuál de estas herramientas se usa para medir el contenido de estos productos:

BALANZA.	RECIPIENTE MEDIDOR.

¡Presta atención! Para la receta la señora utilizó $\frac{1}{2}$ kg de harina, pero en el almacén encontró paquetes de 1 kg. ¿Podrá preparar la receta? ¿Cómo lo harías?

La señora compró en el almacén solo estos ingredientes que no tenía en casa: harina \$100, aceite, \$96, azúcar \$87. ¿Cuánto gastó en total? _____

Si pagó con \$1000 ¿Cuánto le dieron de vuelto? _____

Para la receta se utilizó de harina $\frac{1}{2}$ kg, sal 5gr, levadura 10gr y aceite una taza: ¿Qué cantidad de ingredientes de cada uno necesitará si se prepara el **doblo** de la receta?

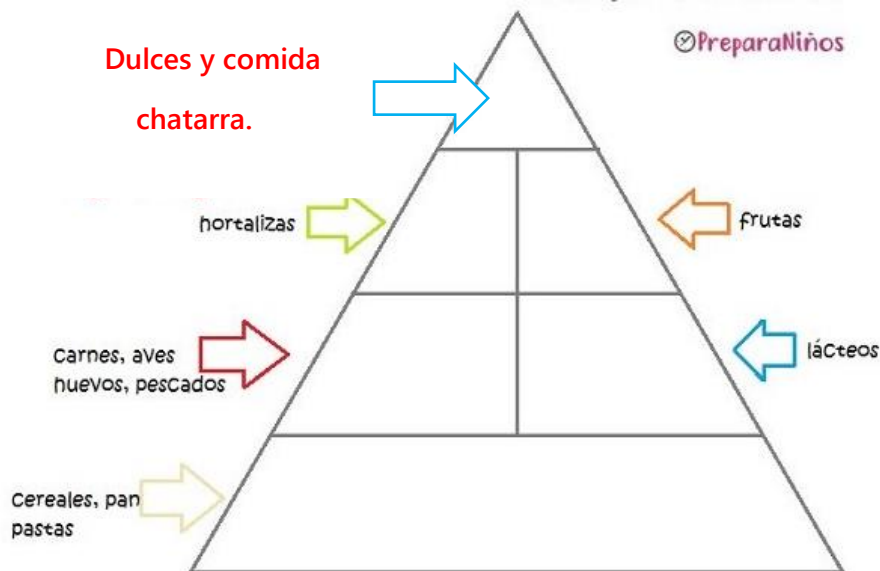
Harina: ____	Sal: _____	Levadura: ____	Aceite: _____
--------------	------------	----------------	---------------

Con esta receta salen 36 cantidades y mis hermanos se comieron la **mitad**. ¿Cuántas quedaron sin comer? _____

¿Cómo te diste cuenta?

¿Qué alimentos nos proporcionan una alimentación saludable?

Escribe una comida que debemos consumir según la pirámide alimenticia:



Redacta las instrucciones para realizar ensalada de fruta:

ENSALADA DE FRUTA:

INGREDIENTES:

4 bananas. 3 Manzanas. 3 peras.
4 naranjas. 2 cucharadas de azúcar. Agua (cantidad necesaria).

- 1 _____
- 3 _____
- 2 _____
- 4 _____

¿Qué festejos familiares o costumbres conservas en tu familia?

Escribe dos fiestas populares que se realice en San Juan:

¿Cómo colaborarás con las tareas diarias del hogar?

Nombra dos reglas básicas que mantienen en tu familia:

Al momento de manipular los alimentos que consumimos es importante la higiene sobre todo en las manos Redacta las instrucciones para un buen lavado de manos

Instrucciones para un buen lavado de manos

.....
.....
.....
.....
.....

Directora ; Natalia Vargas