

GUÍA PEDAGÓGICA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN

Escenario 1: “Estudiantes que tuvieron acceso a las Guías Pedagógicas y mantuvieron comunicación con la escuela”

Escuela: Fronteras Argentinas **CUE:** 7000171-00

Docente/s: Natalia Sarmiento- María I. Anfuso- Mónica Guevara.

Grado: Tercero. Primer Ciclo. Educación Primaria.

Turno: Mañana

Área/s: Matemática, Lengua, Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana, Ed. Tecnológica y Ed Agropecuaria.

Título de la propuesta: “Tradiciones en Familia”

Contenidos:

- ♣ **Ciencias Naturales:** Tipos de mezclas.
- ♣ **Lengua:** La Escucha Comprensiva de Textos Instructivos. Escritura asidua de Textos Instructivos. Texto Instructivo: Características. Verbos en Infinitivo.
- ♣ **Matemática:** Respecto de las Operaciones: Resolver Situaciones sencillas que impliquen las operaciones de suma, resta y multiplicación.
- ♣ **Ciencias Sociales:** Etapas que componen el Circuito Productivo.
- ♣ **Formación Ética y Ciudadana:** Los valores y su puesta en práctica en diferentes situaciones familiares.
- ♣ **Tecnología:** Registro, Descripción y Reproducción de Procesos Tecnológicos destinados a elaborar productos en diferentes tiempos.
- ♣ **Agropecuaria:** Alimentos.

Indicadores De Evaluación Para La Nivelación/ Lista De Coteio:

Criterios	SI	NO	NECESITA AYUDA
Manipula ingredientes para lograr las mezclas			
Reconoce y diferencia tipos de mezclas.			
Comunica de manera oral lo realizado.			
Redacta textos instructivos, respetando Normas de Escritura.			
Usa adecuadamente los verbos en infinitivo.			
Interpreta situaciones problemáticas.			
Usa distintas estrategias de cálculo.			
Revisa la resolución de las situaciones.			
Identifica las etapas del Circuito Productivo y Procesos Tecnológicos.			
Ejemplifica con otra materia prima el proceso productivo.			

Busca, selecciona y organiza la información que necesita.			
Reconoce los utensilios e insumos necesarios para la elaboración de empanadas.			
Resuelve las dificultades presentadas.			
Disfruta la experiencia de ser filmado y compartir sus producciones.			

Desafío: Preparar una receta típica de la zona dulce o salada, grabar un video de la preparación y compartirlo por Grupo de WhatsApp.

Actividades:

Área: Lengua- Agropecuaria

1- **Lee, interpreta** el siguiente texto **y responde:**

a. ¡Cómo hacer Gelatina!

Ingredientes:

1 sobre de 85g de gelatina.

240 ml (1taza) de agua fría.

240 ml (1taza) de agua caliente.

200g (1 a 2 tazas) de fruta fresca. (A elección)

Preparación:

1) Mezclar 240 ml (1taza) de agua caliente con un sobre de gelatina en un tazón grande.

Continúa batiendo hasta que no queden gránulos que luzcan como polvo, de 2 a 3 minutos.

2) Agregar 240 ml (1taza) de agua fría en la mezcla.

3) Verter la mezcla en el molde deseado y agrega algo de fruta, si lo deseas.

4) Colocar en el refrigerador y espera hasta que cuaje, al menos de 2 a 3 horas.

5) Desmoldar la gelatina y transfírela a un plato.

6) Servir la gelatina.

b. ¿Qué tipo de texto es?

c. ¿Qué pasaría si desorganizamos los pasos?

2- **Subraya** en el Texto Instructivo, los verbos.

3- **Consultamos en casa** sobre otra comida que podemos comer durante la tarde, anótalas.

4- **Elige** una y **redacta** la receta, incluyendo dibujos.

Área: Tecnología

1- **Investigadores en acción:**

Buscamos Información y **respondemos** los siguientes interrogantes sobre la preparación de las EMPANADAS,

- a- ¿Qué son?
- b- ¿Por qué es una comida tradicional?
- c- ¿Cómo se elaboraban antiguamente y en la actualidad?

2- Dibuja en tu cuaderno los ingredientes, utensilios, materiales y pasos que se necesitan para la elaboración de unas ricas empanadas.

Área: Matemática

¡Ojo con los problemas!

1- Lee las situaciones y resuelve:

a. Lucas tiene que preparar gelatina para sus amiguitos de fútbol, si de un sobre le alcanza para 5 personas, y sus invitados son 15. ¿Cuántos sobres debe usar?

Respuesta:.....

b. La mamá de Martín está preparando empanadas para su cumple, compró harina, carne, cebolla, condimentos y el panadero le cobra \$540 por hornearlas. Si gastó en total \$958, ¿Cuánto gastó en los ingredientes? ¿En qué ingrediente habrá gastado más? ¿En cuál menos?

Respuesta:.....

c. En la feria de la plaza venden pasteles de carne a \$250 la docena, mi papá quiere comprar 2 docenas. ¿Cuánto deberá pagar?, si paga con \$1000 ¿Cuánto le darán de vuelto?

Respuesta:.....

Área: Ciencias Naturales

¡De recetas en recetas!

1- Anotamos los ingredientes que se usa para la elaboración de la gelatina y para las empanadas.

2- Pensamos en mezclas usando esos ingredientes y completamos el cuadro:

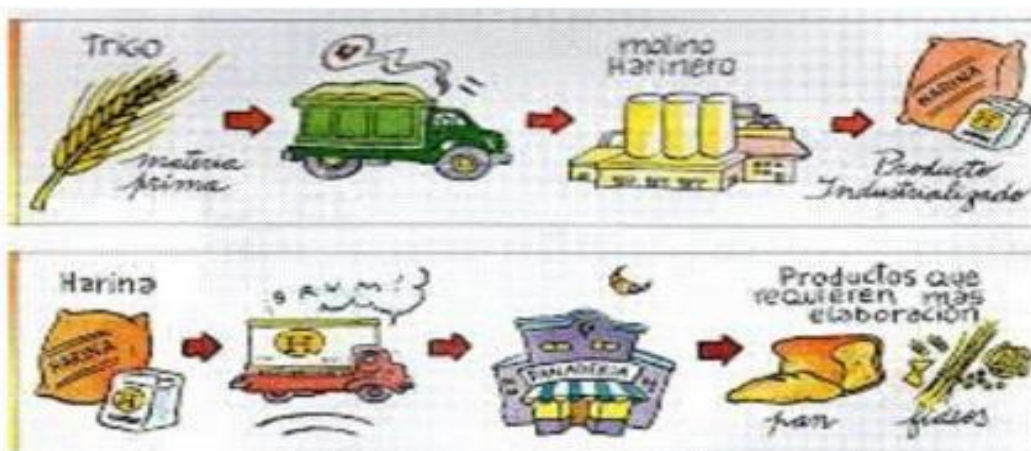
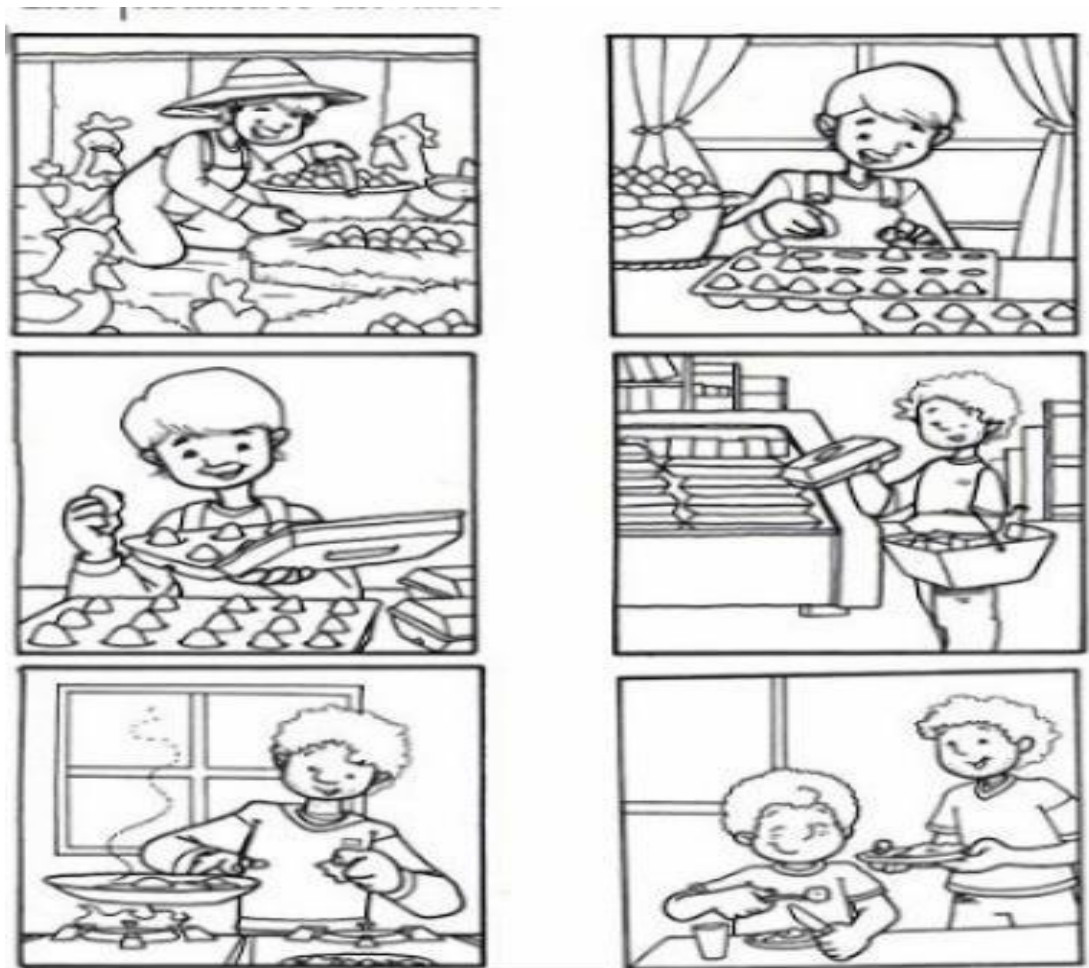
Mezclas Homogéneas	Mezclas Heterogéneas

--	--

Área: Ciencias Sociales

Circuito Productivo.

1- Observa las imágenes e indica cuál es el producto final de cada proceso:

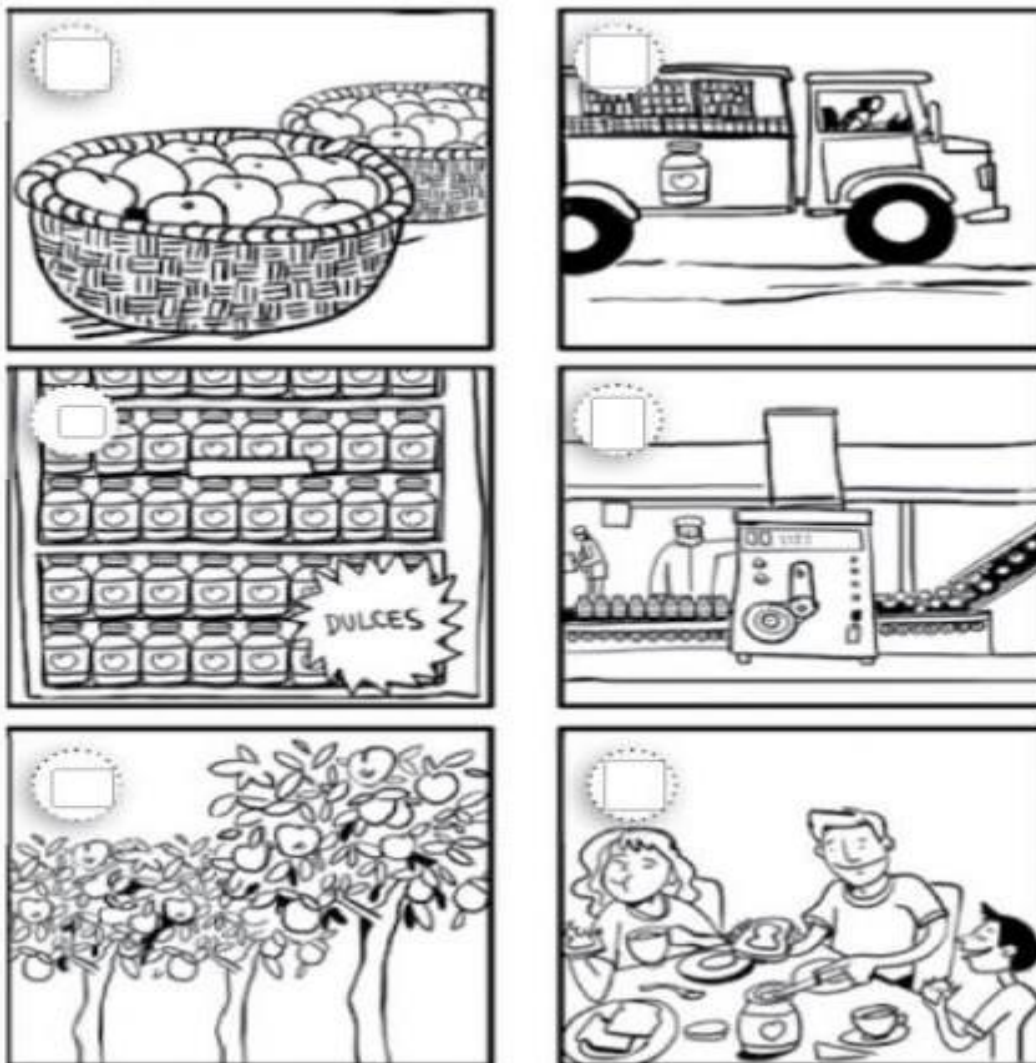


Responde:

a-¿Usaste alguno de esos productos en las recetas? ¿Cuál?

b-¿Cómo obtienes generalmente esos productos?

2- **Observa** las viñetas. **Enumera** las Etapas del siguiente Circuito Productivo y **anota** el producto final del mismo:



Área: Formación Ética y Ciudadana- Lengua

Reflexionamos en familia:

Retomamos la actividad trabajada en Lengua Punto 4)

1-Responde:

a-¿Quién decidió la receta? ¿Con quién realizaste la receta?

b-¿Tuviste dificultades? ¿Cuáles?

c- ¿Cómo las resolviste?

RESOLUCIÓN DEL DESAFÍO:

a-Te propongo preparar la receta que eligieron con tu familia elaborar, que trabajaste en el cuaderno

b-Un familiar te filme durante su elaboración.

Recuerda: Al elaborar tu receta, no solo compartes cómo se prepara el alimento que elegiste hacer, sino también aplicas todos los contenidos trabajados en esta guía. Por ejemplo, al unir dos o más ingredientes que tipo de mezclas se forman. Los ingredientes que utilizas en tu receta a que circuito productivo pertenece.

Si duplicas la cantidad de ingredientes que operación realizas, etc

c-**Comparte** el video al grupo de WhatsApp.

¡SUERTE!

Directora: Ana Dávila.