

GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN - GRUPO 1.

Escuela Falucho Turno Mañana

CUE 7000390-00

Docentes: Lorena Neira y Fabián Néstor Páez

Grado: 3er

Secciones: A y B

Turno: Mañana

Áreas: Matemática _ Lengua _ Ciencias Sociales _ Ciencias Naturales

Título de la propuesta: **“Elaborar en familia dulce de leche casero”**

Matemática: Números Naturales: Lectura y escritura. Regularidad numérica. Situaciones problemáticas que involucren sumar, multiplicar y repartir. Sistema monetario, Cuerpos geométricos.

Lengua: Lectura y escritura de textos que puedan ser comprendidos por ellos y por otros. El adjetivo.

Ciencias Naturales: Hábitos alimenticios. Dieta saludable

Ciencias Sociales: Circuito productivo de la leche.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- ❖ Identifica hábitos para una buena alimentación.
- ❖ Interpreta consignas.
- ❖ Identifica la organización de un texto instructivo.
- ❖ Escribe oraciones con un sentido determinado.
- ❖ Respeta las indicaciones de un instructivo.
- ❖ Utiliza adjetivos en la producción escrita de frases.
- ❖ Resuelve problemas que impliquen sumar, multiplicar y repartir, empleando distintas estrategias.
- ❖ Reconoce formas geométricas en el entorno cercano.
- ❖ Representa cantidades usando billetes y monedas.
- ❖ Lee y escribe números con unidades de mil.
- ❖ Establece regularidades en una serie numérica.
- ❖ Reconoce las etapas del circuito productivo de la leche.

Actividades:

¡Con gorro de cocinero! Lucas y Julieta quieren aprender a realizar postres para compartir con su familia.

1- Leer atentamente los ingredientes y pasos que deben seguir los chicos, para preparar el postrecito de dulce de leche.

Postrecito de dulce de leche

Ingredientes:

- 1 Litro de leche
- 5 Cucharadas de maicena
- 4 Cucharadas de azúcar
- 5 Cucharadas de dulce de leche.



Preparación

- 1- Servir una taza de leche y agregar las 5 cucharadas de maicena, mezclar hasta que no queden grumos.
- 2 -Colocar la leche restante junto con el azúcar a fuego lento en una cacerola.
- 3- Una vez que esté bien caliente, agregar a la preparación anterior (taza de leche con maicena) y revolver.
- 4- Cuando este bien espeso y por hervir, sacarlo del fuego y agregar el dulce de leche. Seguir batiendo (con cuchara de madera) hasta que baje la temperatura.
- 5- Dejar enfriar y disfrutar este postre.

2-Observar la receta y pintar la opción correcta:

- ¿Cuántas partes tiene una receta?
 - 5
 - 2
 - 8
 - 3
- Las partes de una receta son:
 - Introducción – desarrollo – desenlace
 - Título – subtítulo - copete
 - Título – ingredientes – preparación
- Es posible cambiar el orden de los pasos de una preparación
 - Sí
 - No

Por qué.....

3-Observar la imagen:

a)-Rodear con un círculo, las imágenes de los ingredientes que utilizaron Lucas y Julieta para elaborar los postrecitos de dulce de leche.



b)-Observar los envases del punto anterior: -¿A qué cuerpo geométrico se asemeja cada uno?
 - Colocar el nombre del cuerpo geométrico con el que se relacionan.

4-Leer los carteles y luego resolver:

CONFITERÍA

		
Bandeja de 6 postrecitos \$80	Bandeja de 12 postrecitos \$ 160	Bandeja de 24 postrecitos \$ 320

✚ Para el día de la familia, el papá de Lucas y Julieta compró 3 bandejas de postrecitos. Una de 24 postrecitos de dulce de leche, otra de 12 postrecitos y otra de 6 postrecitos ¿Cuántos postrecitos compró?

✚ Al día siguiente compró el doble de postrecitos, del día anterior..

✚ La mamá de Julieta, compró 4 bandejas de 6 postrecitos de dulce de leche ¿Cuánto dinero gastó?

✚ Representar con dinero el valor de cada bandeja de postrecitos de dulce de leche.

5-¡A seguir cocinando! Julieta y Lucas se fueron de vacaciones a la estancia de su abuelo “Los amaneceres” y en un baúl encontraron una vieja receta de DULCE DE LECHE CASERO.

Dulce de leche casero

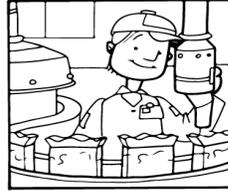
Ingredientes

- Leche entera 1 Litro.
- Azúcar 350 gramos
- Bicarbonato sódico.
- 1/2 cucharadita de Vainilla



❖ Para conseguir uno de los ingredientes del dulce de leche, el abuelo los llevó a ver cómo se ordeña la vaca y les explicó, paso a paso, el recorrido de la leche desde que sale de su estancia, hasta llegar a su casa.

- Observar las imágenes y explicar cuáles son esos pasos.



6-Ayudemos al abuelo Jacinto con estos problemas.

a)-El abuelo Jacinto tiene que ordeñar todos los días 6 vacas y por cada una saca 8 litros de leche.



¿Cuántos litros de leche obtiene en total el abuelo Jacinto, por día?

b)-En la estancia hay 6 vacas lecheras, si por día comen 4 fardos de pasto



¿Cuántos fardos comen en 7 días?

c)-A la estancia “Los Amaneceres” llegaron los camiones con los fardos de pastos, para alimentar a las vacas lecheras.

-Completar la serie con los números que faltan. Presta atención como debes avanzar.

1.150	1.250				1.650			1.950
-------	-------	--	--	--	-------	--	--	-------

-Completar esta serie pero avanzando de 50 en 50.

3.150					3.400
-------	--	--	--	--	-------

d)-Escribir cómo se leen el **primer** y **último** número de cada serie.

7-Con la colaboración de tu familia ayuda a Julieta y Lucas a preparar la receta del Dulce de leche. Leer atentamente y seguir todos los pasos para su preparación.

Preparación, dulce de leche casero

- Cocción 3 horas, en olla de cobre, pero puedes utilizar una cazuela normal.
- Calentar la leche con el azúcar a fuego medio, para que éste se disuelva.
- Añadir el bicarbonato, la vainilla y revolver.
- Remover de vez en cuando con una cuchara de madera para que no se pegue.



- Calentar a fuego más bien bajo, no debe hervir, se ira espesando y tomando color.
- Fuera del fuego remover durante 5 ó 10 minutos más para que el dulce de leche se enfríe un poco.
- Colocar en frascos bien esterilizados y guardar en la heladera. **¡A disfrutar!**

8-Escribir en tu cuaderno como realizaste la preparación del dulce. Enviar una foto al maestro.

9-Elaborar 2 etiquetas con hermosas frases para colocar a los frascos de dulce de leche.

Recuerda utilizar varios **adjetivos**, como en el siguiente ejemplo.



10-En la estancia también se elabora dulce de leche casero.

a)-Completar el cuadro para calcular la cantidad de leche que necesitarán

1kilo	2kilos	3kilos	4kilos	5kilos	6kilos	7kilos	8kilos	9kilos	10kilos
 5L

b) -A los dulces artesanales los colocan en cajas. Si tiene 3 cajas. ¿Cuántos frascos de dulce tendán que colocar en cada caja, sin que sobre ninguno?



c) Y si tuviese 25 frascos para ubicar en 5 cajas. ¿Cuántos frasco hay que colocar por caja?

-En los días en la estancia, Lucas y Julieta aprendieron que es muy importante consumir alimentos saludables, como por ejemplo leche y todos sus derivados, también frutas y verduras.

Por eso se propusieron mejorar su alimentación. ¡Ayudalos a cumplir con ese objetivo!

11-Leer y marcar los hábitos saludables para una buena alimentación.

- ❖ Consumir leche y sus derivados yogurt, queso, etc.
- ❖ Comer frutas y verduras
- ❖ Consumir todos los días gaseosas.
- ❖ Consumir carne, pescado, huevos.
- ❖ Comer gran cantidad de golosinas a diario.

12-Proponer y escribir dos acciones para corregir y mejorar tus hábitos de alimentación.

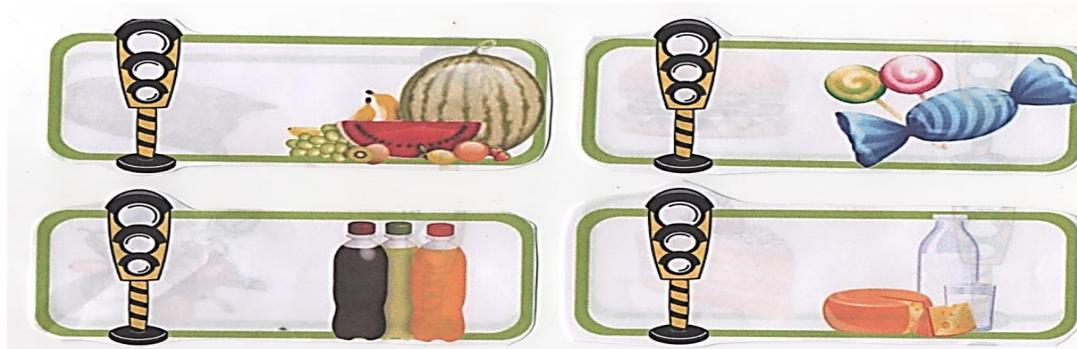
.....

.....

13-Aprende a elegir: Pintar la luz del semáforo:



- **Rojo** para los alimentos que afectan tu salud.
- **Amarillo** los alimentos que NO debes consumir todos los días, porque afectan tu salud.
- **Verde** para los alimentos que son saludable consumir en abundancia.



14-La abuela quiere agasajar a los chicos preparando un rico flan, pero como hay más comensales, debe usar el doble de las porciones que dice la receta. Calcular y completar la tabla para ayudarla.

Flan de Dulce de leche y chocolate Para 3 Personas	Flan de Dulce de leche y chocolate Para 6 Personas
-5 huevos	-....huevos
-4 tazas de leche	-....tazas de leche
-2 tazas de azúcar	- ...tazas de azúcar.
-6 cucharadas de dulce de leche	-... .Cucharadas de dulce de leche.
-4 cucharadas de chocolate.	- ... cucharadas de chocolate.



Directora: Fernández Margarita

Vicedirectora: Macia Mónica