

## GUÍA PEDAGÓGICA N° 21 DE RETROALIMENTACIÓN.

### Grupo: N°2

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 los verbos de acción.

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:**

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? \_\_\_\_\_

Lee las palabras y rodea los verbos:

FRESCA

FREÍR

TIBIA

AMASAR

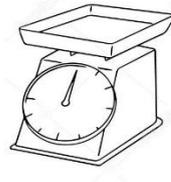
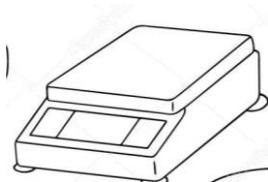
¿Las palabras que rodeaste son acciones o estados? \_\_\_\_\_

¿Quién realiza estas acciones en la receta? \_\_\_\_\_

Rodea cuál de estos instrumentos se usa para medir el contenido este producto:



HARINA  
1 K



¡Presta atención!

Para la receta la seño gastó en todos los ingredientes \$285. Si pagó con un billete de \$500.  
¿Cuánto le dieron de vuelto? \_\_\_\_\_

¿Cuál será el doble de estas cantidades?

HARINA: ½ KG



ACEITE: 1 TAZA



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

¿Cómo te diste cuenta? \_\_\_\_\_

Completa con dos:

ALIMENTOS SALUDABLES	ALIMENTOS NO SALUDABLES.

Escribe 2 hábitos que promuevan el cuidado de nuestra salud:

---

---

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 _____		

Escribe una comida típica que siempre se realiza en familia:

---

¿Qué festejos o costumbre conserva tu familia?

---

Nombra a 3 integrantes de tu familia y explica como colabora cada uno con las tareas diarias del hogar:

Miembro de la familia.	Tarea diaria.

Al momento de manipular los alimentos que consumimos es importante la higiene en las manos .Redacta las instrucciones para un buen lavado de manos. Envía foto a la seño de tu trabajo.

instrucciones para un buen lavado de manos

.....

.....

.....

.....

Directora: Natalia Vargas