

**Escuela Perito Francisco Moreno – Cuarto Grado
Matemática-Lengua- Ciencias Sociales.**

Guía Pedagógica N° 23 de Retroalimentación - GRUPO 2

Escuela: Perito Francisco Moreno. CUE: 7000582-00.

Docentes: Mariana Valenzuela y Carla Pizzoglio.

Grado: 4º “A” y “B”.

Ciclo: Segundo. Nivel: Primario. Turno: Tarde.

Área Curricular: Matemática, Lengua, Ciencias Sociales.



Contenidos: **Matemática:** Numeración: Ordinalidad. Situaciones problemáticas. Operaciones: suma, resta y multiplicación por 2 cifras. Multiplicación por la unidad seguida de ceros. **Lengua:** El texto instructivo: Comprensión lectora. Producción escrita. Los verbos. **Ciencias Sociales:** Efemérides: Día de la Tradición. Comidas típicas argentinas: El dulce de leche.

Indicadores de evaluación para la nivelación: **Matemática:** Reconoce la ordinalidad de números hasta el 20. Enumera los pasos para la elaboración de la receta. Resuelve situaciones problemáticas con las operaciones trabajadas. **Lengua:** Reconoce el texto instructivo. Comprende el texto leído. Identifica los verbos en la receta trabajada. Redacta los pasos haciendo uso de verbos en infinitivo. Produce un texto instructivo. **Ciencias Sociales:** Comprende el significado de las tradiciones argentinas. Reconoce comidas típicas argentinas.

Desafío: **EN EL MES QUE SE CELEBRAN NUESTRAS TRADICIONES TE PROPONGO...
“ELABORAR DULCE DE LECHE CASERO EN FAMILIA”.**

ACTIVIDADES:

Lunes 16/11/2020.

Área: LENGUA

¡QUÉ RICO MANJAR NUESTRO DULCE DE LECHE!

1-Lee el siguiente texto con mucha atención: **“DULCE DE LECHE CASERO”.**

Ingredientes

1 litro de leche entera

400 gramos de azúcar

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación

- En una olla (preferentemente gruesa y de acero inoxidable) dispone la leche, el azúcar, el bicarbonato de sodio (es lo que le da ese típico color caramelo) y la esencia de vainilla.
- Luego, llévalo a fuego máximo hasta que hierva. Una vez que rompe en hervor, bajá la temperatura para comenzar la cocción.
- Cada 10 o 15 minutos revolvé. Vas a repetir el proceso durante una hora.

**Escuela Perito Francisco Moreno – Cuarto Grado
Matemática-Lengua- Ciencias Sociales.**

- Luego, vas a observar que la preparación se comienza a espesar. Ahí es donde tienes que prestar mucha atención e ir revolviendo casi constantemente para que no se pegue y no se queme. Este proceso lleva entre 1 y 2 horas más. Acá el dulce de leche va tomando textura y color.
- Una vez listo, poné el dulce de leche en frascos limpios y sanitizados (podés lavarlos con alcohol al 70% o hervirlos) para conservarlo en la heladera hasta consumirlo.

Responde:

- a- ¿Cuál es el título del texto?
- b- ¿En cuántas partes está dividido el texto? Nómbralas.

Área: CIENCIAS SOCIALES

1-Disfrutamos de las siguientes lecturas en familia:

Texto A)-



Texto B)- ¿SABÍAS QUÉ? En algunas regiones de Colombia y Venezuela le llaman arequipe, fanguito en Cuba, manjar en Chile y Ecuador, manjar blanco en Bolivia y Perú, confiture lait en Francia y bollo de leche en Nicaragua. ¡No era que no existía! Ahora ya sabes cómo pedirlo en todos esos países.

2- Luego de leer responder con tus palabras:

- a)- ¿Qué es tradición?.....
.....
.....

3- Completar el cuadro ¿Cómo llaman al dulce de leche en otros países?

| Pais o países | Nombre del Dulce de Leche |
|---------------|---------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Área: MATEMÁTICA

**Escuela Perito Francisco Moreno – Cuarto Grado
Matemática-Lengua- Ciencias Sociales.**

1-Relee la receta del “Dulce de Leche”.

2- Se desorganizaron los pasos para preparar el “Dulce de Leche” presta atención a los números ordinales para unir cada paso con su orden correcto.

- 1°
 - Revolver cada 10 o 15 minutos, durante una hora.
 - Llevar a fuego máximo hasta que comience a hervir y bajar la temperatura para comenzar la cocción.
- 2°
 - Cuando comienza a espesar revolver constantemente para que no se pegue y no se queme, entre 1 y 2 horas más, hasta observar que el dulce tomó textura y color caramelo.
- 3°
- 4°
 - Poner el dulce de leche en frascos limpios y sanitizados para conservarlo en la heladera hasta consumirlo.
- 5°
 - Disponer en una olla la leche, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la esencia de vainilla.

Martes 17/11/2020.

Área: LENGUA

1-Subraya en la receta de “DULCE DELECHE CASERO”, los verbos que aparecen.

Área: MATEMÁTICA

1-Piensa y resuelve: Para festejar el “**DÍA DE LA TRADICIÓN**” mamá preparó ¡unas ricas maicenas! Para ello realizó el dulce de leche y gastó : \$ 75 en leche, \$ 35 en azúcar , \$ 28 en bicarbonato y \$ 110 en vainillín. Si pagó con \$ 1.000, ¿Cuánto le dieron de vuelto?

Cuentas:

Respuestas:.....

Área: CIENCIAS SOCIALES.

1- Además de nuestro “manjar típico” argentino, ¿Qué otras comidas y bebidas tradicionales conoces? Nombrar algunas :.....

Miércoles 18/11/2020.

Área: LENGUA

1-Recordar que los verbos en **infinitivo terminan en : AR , ER ,IR** . Rodear con color los verbos en infinitivo que encuentres en los pasos de la receta.

1º Disponer la leche, el azúcar, el bicarbonato de sodio (es lo que le da ese típico color caramelo) y la esencia de vainilla, en una olla.

2º Llevar a fuego máximo hasta que comience a hervir y bajar la temperatura para comenzar la cocción.

3º Revolver cada 10 o 15 minutos, durante una hora.

4º Cuando comienza a espesar revolver constantemente para que no se pegue y no se queme, entre 1 y 2 horas más, hasta observar que el dulce tomó textura y color caramelo.

5º Poner el dulce de leche en frascos limpios y sanitizados para conservarlo en la heladera

**Escuela Perito Francisco Moreno – Cuarto Grado
Matemática-Lengua- Ciencias Sociales.**

hasta consumirlo.

Área: MATEMÁTICA

1-Utilizando la multiplicación por :10, 100 y 1.000 completar la tabla con la cantidad de frascos de dulce de leche que habrá en cada caso.

| Frascos de dulce de leche.  | X 10 | X100 | X1.000 |
|---|-------------|-------------|---------------|
| 5 | | | |
| 10 | | | |
| 36 | | | |

2- ¡ Qué fácil, ahora resolvemos!

Ya sabemos cuánto es el costo para preparar 1kg de dulce de leche casero. Si quisiéramos vender esta preparación, ¿Cuánto gastaríamos en 10 kg?

Cuentas:

Respuestas.....

Jueves 19/11/2020.

Área: LENGUA

1- Busca, elije y pega una receta tradicional argentina sencilla.

2-Señala con rojo: el título, ingredientes y preparación.

Área: MATEMÁTICA

1-La receta del Dulce de leche tiene cinco pasos, pero hay otras instrucciones que pueden tener muchos más pasos. Une según corresponda:

- | | |
|-----|----------------|
| 12º | segundo |
| 17º | décimo segundo |
| 2º | séptimo |
| 7º | décimo séptimo |

Área: CIENCIAS SOCIALES.

1-En familia completa el siguiente cuadro:

**Escuela Perito Francisco Moreno – Cuarto Grado
Matemática-Lengua- Ciencias Sociales.**

| ¿HACE MUCHO, MUCHO TIEMPO QUE COMEMOS/TOMAMOS ESTOS ALIMENTOS? | SI | NO |
|--|----|----|
| EMPANADAS  | | |
| MATE  | | |
| DULCE DE LECHE  | | |

Viernes 20/11/2020

Área: LENGUA

¡Llegó el gran día...! ¡Manos a la obra cocineritos!

1-Guiándonos con la receta trabajada el día lunes 16/11, disfrutamos preparando **“EL DULCE DE LECHE CASERO”** en familia, siguiendo el orden cronológico de sus pasos.

Muy importante : Un adulto debe estar siempre a tu lado.

2-Comparte una foto (donde salgas con tu elaboración) a tus compañeros y señorita en el grupo de WhatsApp.

Área: MATEMÁTICA

3- ¡Cuántos usos podemos darle a este exquisito manjar! Atendiendo a nuestro desafío, realizamos los siguientes cálculos:

Para recaudar fondos, la Unión Vecinal del Barrio necesita vender esta preparación. Sabiendo que para 1kg gastó \$ 280. ¿Cuánto dinero se gastará en 13 kg?

Cuentas:

Respuestas:

Importante: Fecha límite de entrega de esta guía el día : Martes 24/11 al correo de tu seño:

4° **“A”** enviar a Seño Mariana: mariana20121976@gmail.com

4° **“B”** enviar a Seño Carla: carlapizzoglio@gmail.com

¡ESPERAMOS TE GUSTEN LAS ACTIVIDADES Y LAS DISFRUTES MUCHO!

Directora: Mariela Salinas. **Vicedirectora:** Adriana Fuentes.