

**ESCUELA NOCTURNA ROQUE SÁENZ PEÑA**

**DOCENTE: ALICIA PAREDES**

**NIVEL: PRIMARIO**

**CICLO: 3° y 4°**

**ÁREA: LENGUA-CIENCIAS NATURALES Y TECNOLOGÍA.**

**TÍTULO DE LA PROPUESTA:**

**ÁREA: LENGUA**

**Actividades Iniciales**

1) **Aprendo:**

Los **textos instructivos** como su nombre lo indica nos dan instrucciones o pasos a seguir para poder cumplir una determinada tarea.

Lo encontramos por ejemplo en las recetas de cocina.

Se caracteriza por la secuencia y empleo de oraciones cortas y concretas.

Generalmente, las instrucciones utilizan verbos, ya sea en infinitivo o en imperativo.

**El Infinitivo:** Utiliza el nombre del verbo, **ejemplo picar.**

**El Imperativo:** Expresa una orden, **ejemplo pica.**

**Partes del texto Instructivo**

<b>Título:</b>	<b>Ingredientes o materiales</b>	<b>Procedimiento o Instrucciones</b>	<b>Imágenes:</b>
Es el objetivo de la tarea.	Son las cosas que ocuparé para realizar la tarea.	Secuencia de pasos para realizarla.	Para mostrar los materiales o ejemplificar el procedimiento.

2) En esta Receta para hacer unas ricas **Tortas Fritas**, señala sus partes: **Título, Ingredientes, Procedimiento.**

Tortas Fritas     $\Longrightarrow$    

- ½ Kilo de harina leudante
- 1 cucharada sopera de grasa
- 1 vaso de agua templada
- ½ cucharada de sal
- Aceite de girasol.

1. Coloca la harina en un recipiente en forma de corona para agregar en el centro la sal, la grasa y el agua templada.
2. Mezcla muy bien con cuchara o con ayuda de tus manos hasta obtener una masa suave y homogénea.
3. Envuelve la masa en un paño y deja descansar aproximadamente 15-30 minutos fuera de la heladera.
4. Divide la masa de las tortas fritas en bollos de igual tamaño y estira cada uno de ellos con un bolillo hasta que queden finos.

Hazles un hueco en el centro para que entre el aceite cuando se frían y se cocinen mucho más rápido.

5. Deja las tortas fritas sobre un paño mientras colocas abundante aceite en una sartén.
  6. Cuando esté caliente, fríe las tortas de a una hasta que se doren de ambos lados.  
Para ello, deberás darlas vuelta durante la cocción.
  7. Retira con una pinza y deja escurrir en papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
- 3) Elige una receta, copiala en el cuaderno y señala sus partes. Luego, puedes compartirla con tu familia.

### ÁREA: CIENCIAS NATURALES



- 1) Mira la siguiente imagen:



¿Alguna vez observaron, como Juli, cómo se preparan los fideos? Si, para hacer estas pastas, también hay que mezclar distintos materiales. La receta es sencilla: primero se coloca una olla con agua a fuego lento, luego, se le agrega un poco de sal y un chorrito de aceite al agua (para que los fideos no se peguen), y, finalmente, se echan los fideos cuando el agua comienza a hervir. Cuando se mezclan dos o más materiales, algunos se ven con facilidad, como las gotitas de aceite que quedan flotando en el agua para los fideos, y otros parecen desaparecer, como la sal. Pero... ¿qué pasará con la sal?, ¿dónde estará la sal, si no se encuentra en el agua? Así, la cocina, en ocasiones, nos invita a una verdadera experiencia de laboratorio.

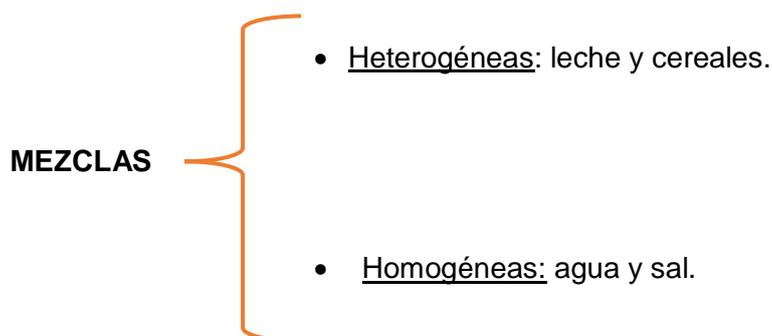
## 2) LAS MEZCLAS

La mayoría de los materiales de USO DIARIO, COMO LOS ALIMENTOS, LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA, SON **MEZCLAS**, es decir, están formados por más de un componente.

Las mezclas se clasifican en dos grandes grupos: mezclas **heterogéneas**, **se puede percibir a simple vista partes diferentes, por ejemplo** fideos y agua.

Las mezclas **homogéneas o Soluciones** son aquellas en las cuales no es posible percibir partes diferentes, por ejemplo cuando se le agrega sal al agua, no es posible diferenciarlos de ninguna forma.

3) Observa el siguiente esquema:



4) En la receta que vimos en el Área Lengua, para cocinar Tortas Fritas, escribe si las mezclas son heterogéneas o soluciones.

Harina y sal.....

Sal y agua.....

Harina y grasa.....

Aceite y agua.....

5) Mira las siguientes ilustraciones y clasifica cada uno en mezcla heterogénea o solución, según corresponda.



.....



.....



.....



¿Qué sucede cuando mezclas agua y azúcar?

.....

**ÁREA: TECNOLOGÍA**

- 1) Busca la receta para hacer unas ricas Tortas Fritas, selecciona los ingredientes necesarios y el procedimiento correspondiente. Luego ¡A Disfrutar en Familia!

Directora de la Institución: Prof. Alejandra Fernández