

ESCUELA SAN JUAN EUDES. TERCER GRADO. GUÍA PEDAGÓGICA N° 18 DE  
RETROALIMENTACIÓN.

ESCUELA: SAN JUAN EUDES.

CUE: 7000054\_00

DOCENTE: LAURA DÍAZ.

GRADO: Tercero      CICLO: Primero      NIVEL: Primario      TURNO: Jornada Completa.

ÁREAS: Matem. Lengua. Plástica. Cs. Sociales F. Ética. Tecnología. Cs. Naturales. Teatro.

TÍTULO: PRODUCCIÓN DE UN TEXTO INSTRUCTIVO.

**CONTENIDOS:** **Matemática:** Series numéricas: tablas de multiplicar del 2 y 3. **Lengua:** Producción asidua (con inclusión de descripciones) de narraciones con distintos propósitos de textos instructivos. **Plástica:** Forma: natural, geométrica en lo tridimensional. **Cs. Sociales:** Análisis de las distintas etapas de un circuito productivo. **F. Ética:** La reflexión y comprensión de situaciones de la vida cotidiana para construir a partir de ellas nociones como el orden y la responsabilidad. **Tecnología:** Planificación y realización un proceso sencillo de construcción de un objeto. **Cs. Naturales:** La comprensión de que los seres vivos poseen estructuras y funciones específicas y de la interacción de las plantas con su ambiente. **Teatro:** Estructura dramática: caracterización de un personaje. Puesta en escena.

INDICADORES	SI	NO	EVIDENCIAS
Interpreta diagramas y tablas de entrada simple que ejemplifican relaciones numéricas como “doble de” y “triple de”.			
Explica correctamente en un video el procedimiento que utilicé para obtener licuado de banana.			
Diferencia las distintas etapas de un circuito productivo.			
Aplica medidas de higiene al realizar una receta de cocina.			
Identifica el bananero dentro de la clasificación de plantas.			
Diferencia y representa formas, colores y texturas en la bi y tridimensionales a través de procedimientos y materiales.			
Planifica y realiza un proceso sencillo de construcción de un objeto.			
Crea un personaje para grabar una escena dramática.			

**DESAFÍO:** “EXPLICAR CORRECTAMENTE, A TRAVÉS DE UN INSTRUCTIVO, CÓMO SE PUEDE OBTENER UN LICUADO DE BANANAS”.

Lunes 09 / 11/ 20. **TAREA N° 1. Matemática:** Series numéricas: tablas de multiplicar del 2 y 3.

DOCENTES RESPONSABLES: LAURA DÍAZ\_ L. CONDE\_ P. ANDINO\_ N. BORDÓN\_

ESCUELA SAN JUAN EDUDES. TERCER GRADO. GUÍA PEDAGÓGICA N° 18 DE RETROALIMENTACIÓN.

**Lee y resuelve.** A Mariana le encanta el licuado y quiere comprar bananas para hacer una receta que buscó. Lo que no sabe es calcular la cantidad de ingredientes que tendrá que usar y cuánto gastar para prepararlo. ¿Te animas a ayudarla?

**Recuerda** lo que aprendiste de **DOBLE** y **TRIPLE**.

**DOBLE:** es tener dos veces la misma cantidad. Se calcula multiplicando por **2**.

Si tienes el doble →

El doble de 3 es →  $2 \times 3 = 6$

**TRIPLE:** es tener tres veces la misma cantidad. Se calcula multiplicando por **3**.

Si tienes el triple →

El triple de 4 es →  $3 \times 4 = 12$

**\*Calcula** el doble y el triple de bananas que tendrá que usar Mariana para hacer un licuado.

	Doble	Triple		Doble	Triple
	$\times 2$	$\times 3$		$\times 2$	$\times 3$
5			6		
7			8		
9			10		
3			2		



- Ahora **calcula en tu cuaderno**, de la misma manera que la anterior, cuánto le costarán esta cantidad de bananas si cada unidad sale **\$ 10**.



Respuestas: Si compra el **doble** de bananas pagará.....

Si compra el **triple** de bananas pagará.....

**Martes 10 / 11 /20. TAREA N°2. Lengua:** Producción asidua (con inclusión de descripciones) de narraciones con distintos propósitos de textos instructivos.

**\*Lee la receta** que buscó Mariana para hacer su licuado y coloca las partes de ella.

DOCENTES RESPONSABLES: LAURA DÍAZ\_ L. CONDE\_ P. ANDINO\_ N. BORDÓN\_

## ESCUELA SAN JUAN EDUDES. TERCER GRADO. GUÍA PEDAGÓGICA N° 18 DE RETROALIMENTACIÓN.



1-Para que logremos el **licuado de banana perfecto** necesitaremos que las frutas estén en su estado óptimo. La cáscara debe ser amarilla y no debe estar ni verde ni oscura.

2-Una vez que tengas las bananas en su estado ideal llega el momento de ponerte manos a la obra. Pela y corta una banana pequeña con un cuchillo, no es necesario que sea en rodajas pues la licuadora las romperá con facilidad. Luego colócala en la licuadora con 200 ml de leche fresca. 3-Agrega una cucharadita de azúcar o de edulcorante si no deseas consumir azúcar y a licuar. 4-Agregar un cubo de hielo, si lo deseas, que es clave para un licuado de banana perfecto.

\***Dibuja** en tu cuaderno los **ingredientes con sus cantidades** y **utensilios** que necesitará Mariana para hacer su licuado.

**Plástica:** Forma: natural, geométrica en la tridimensional. Tema: "Frascos decorados".

\*Hola chicos para este trabajo: 1° Buscarán varios frascos de vidrio, pueden ser de mermelada o una botella de salsa pequeña. 2° Para decorarla pensarán en un diseño: pueden ser flores, mariposas, o geométricos: guardas con figuras. Tú eliges lo que más te guste. También puedes utilizar lanas o cintas en sus extremos, pintar con témperas, pegar papeles de colores, cartulina, goma eva, etc. 3° Una vez terminados lo puedes usar con un sorbete para tomar el rico licuado que vas a preparar el viernes.



**Importante:** Te pido que al terminar de decorarlo lo guardes para usarlo en el video que te pedirá la señorita que hagas, así yo puedo verlo y ponerte nota.

**Miércoles 11/11/20. TAREA N° 3. Cs. Soc.:** Análisis de las etapas de un circuito productivo.

**Recuerda** el circuito productivo de la leche.

**DOCENTES RESPONSABLES:** LAURA DÍAZ\_ L. CONDE\_ P. ANDINO\_ N. BORDÓN\_



Mariana vio que uno de los ingredientes del licuado de banana que va a preparar es la leche. Por eso recordó lo que había aprendido en la escuela para comprender cómo llegaba este producto a su mesa.

Ayuda a Mariana a ordenar el proceso productivo de la leche, colocando un número a cada imagen.



**Cs. Naturales:** La comprensión de que los seres vivos poseen estructuras y funciones específicas y de la interacción de las plantas con su ambiente.

**\*Recuerda** la “clasificación de las plantas” que aprendiste durante el año.

**ESCUELA SAN JUAN EDUDES. TERCER GRADO. GUÍA PEDAGÓGICA N° 18 DE RETROALIMENTACIÓN.**

ANUALES	DE HOJAS PERENNES	BIANUALES	DE HOJAS CADUCAS
Viven una temporada	Viven varias temporadas o años, tienen hojas todo el año.	Viven solo dos temporadas o dos años	Pierden las hojas cuando hace frío.
Crece muy rápido y duran poco.	Se adaptan al clima para sobrevivir más tiempo	Lino, zanahoria, perejil	Alamo - roble - castaño
Nacen crecen y florecen en primavera: girasol anís comino	margaritas rosas naranjo olivo bananos palmeras eucalipto yerba mate limón menta pasto	Perejil, clavel ,espinacas	

**\*Lee curiosidades del bananero o plátano.**



El banano es una planta herbácea porque sus partes aéreas mueren y caen al suelo la estación del cultivo. De la base de la planta surge un brote llamado retoño que reemplaza a la planta madre. Viven varias temporadas y se adaptan al clima para vivir más tiempo. Gracias a su potasio te ayuda en tu aprendizaje y ,,,

Es fuente de Potasio

Es fuente de Manganeso

Es fuente de Fibra

Es fuente de Vitamina B6

Es fuente de Vitamina C

**\*Responde** en el cuaderno: ¿En qué parte de la clasificación de plantas que aprendiste se encuentra el banano?,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,¿Por qué?,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

¿Qué aporta esta fruta a tu cuerpo?.....

**Jueves 12/11/20. TAREA N° 4 F. Ética:** La reflexión y comprensión de situaciones de la vida cotidiana para construir a partir de ellas nociones como el orden y la responsabilidad.

**\*Lee y recuerda** las **“medidas de higiene de los alimentos”** que ya aprendiste y que tendrás en cuenta cuando hagas tu licuado de bananas.

**\*Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos. \*Mantener las uñas limpias y recortadas.\*Usar guantes. \*Colocar gorros y atar el cabello.\*Lavar y desinfectar verduras, frutas y utensilios de cocina.\*Ver la fecha de vencimiento de los productos que van a usar.\*Conservar los alimentos que no vas a consumir en la heladera.**



**\*Tecnología:** Planificación y realización un proceso sencillo de construcción de un objeto.

Les propongo **armar un gorro de chef** que usarás al hacer tu receta, así aplicas las normas de higiene, al elaborar un alimento.

\*Observan las imágenes, sigue los pasos y fabrica con cartulina o papel, tu gorro de chef.

**DOCENTES RESPONSABLES: LAURA DÍAZ\_ L. CONDE\_ P. ANDINO\_ N. BORDÓN\_**

ESCUELA SAN JUAN EDUDES. TERCER GRADO. GUÍA PEDAGÓGICA N° 18 DE  
RETROALIMENTACIÓN.



\*Ahora que tienes tu gorro de chef listo, busca los ingredientes y utensilios necesarios para hacer tu propio licuado de baanas en casa. (leer nuevamente la receta que tienes en el área lengua).

**Viernes 13/ 11 / 20. TAREA N° 5. Lengua:** Producción oral de un texto instructivo.

**\*Hoy realizarás, siguiendo la receta que te di en lengua, un rico y nutritivo licuado de bananas.**

**Debes recordar todo lo que aprendiste y no olvidar las “medidas de higiene” que tienes que tener en cuenta.**

**Teatro:** Estructura dramática: caracterización de un personaje. Puesta en escena.

**\*Crea un personaje** de cocinero (vestuario, maquillaje, peinado recogido, gorro y guantes)

**\*Ahora piensa en un texto dramático**, cómo explicarías con tus propias palabras el procedimiento y los pasos que seguiste para hacer tu licuado de bananas que pondrás en el frasco que ya decoraste.

**\*Ensayá varias veces** lo que dirás.

**\*Ahora a garbar la escena** con un celular, para que la envíes a todas tus señoritas así te colocamos una hermosa nota final.



**DIRECTIVOS:** LILIANA LÓPEZ Y DORA MARTÍN.

**DOCENTES RESPONSABLES:** LAURA DÍAZ\_ L. CONDE\_ P. ANDINO\_ N. BORDÓN\_