

**GUÍA N° 2**

NIVEL PRIMARIO.

CICLO PRIMERO.

TURNO TARDE.

TÍTULO: "Textos instructivos por todos lados".

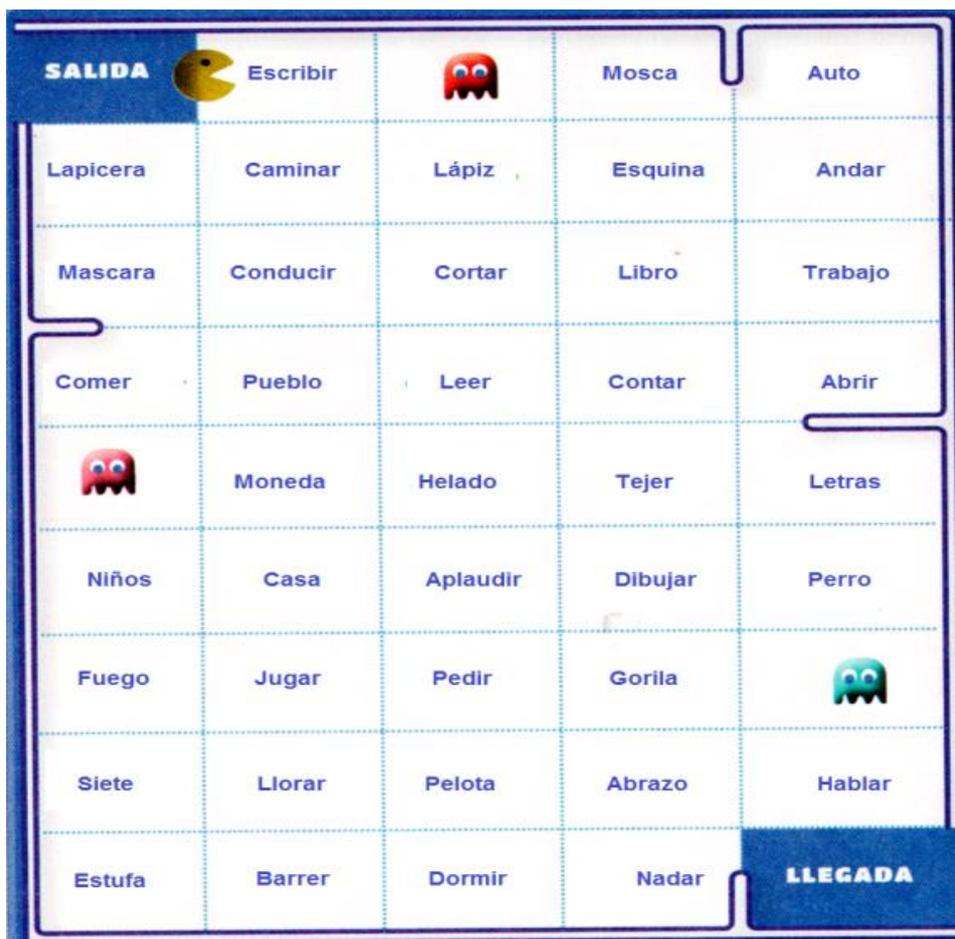
**Desafío:** Escribir un texto instructivo, (receta, juego, reglas para el orden o limpieza de casa) y lo realizamos en casa.

Este desafío busca que el educando produzca un texto instructivo, donde se presenten las dos partes, materiales o ingredientes y la preparación, donde deben estar ordenadamente los pasos a seguir.

**Actividades secuenciadas.****DÍA 1 LENGUA.**

1. Trabaja con él come verbos.

Él come verbos tiene que evitar encontrarse con los fantasmas en su camino hacia la salida. Para ayudarlo, marca el recorrido pintando todos los verbos que encuentres y estén seguidos.

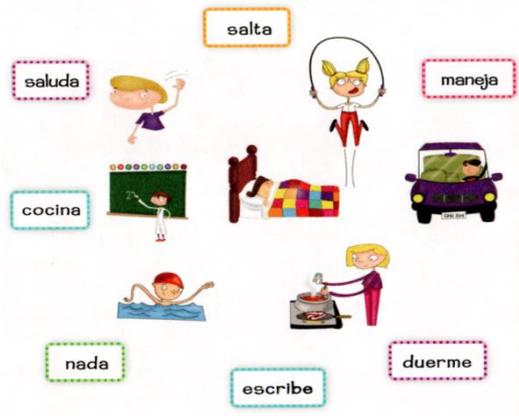


2. Observa las imágenes y escribí la acción debajo.

**Docentes:** Sonia Vera- Residente Emilia Cortéz 3ºA y Marisol Recabarren 3º B Maestras G., Guillermo Aballay E. Física, Antonieta Cortez Tecnología, Carla Correa Artes Visuales, Diego Estrada E. Musical y Cristina Jofré E. Agropecuaria.



3. Uní cada dibujo con la acción que realiza.



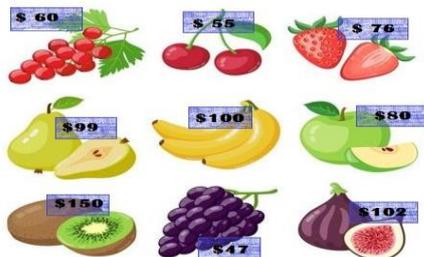
4. Completa el cuadro conjugando los verbos.

Verbos	Pasado	Presente	Futuro
Cocinar			
Dormir			
Cantar			
Correr			
Escribir			

## DIA 2 MATEMÁTICA – LENGUA.

1-A resolver.

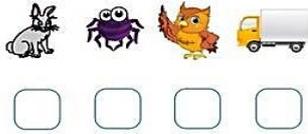
María quiere hacer una ensalada de frutas, debe comprar: frutillas, peras, bananas y manzanas. Mirando los precios, ¿Cuánto gastará María para hacer la ensalada de frutas? Si le agregamos a la lista de María unos higos, ¿Cuánto sería el total de su compra?



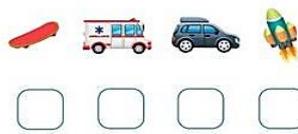
**Docentes:** Sonia Vera- Residente Emilia Cortéz 3ºA y Marisol Recabarren 3º B Maestras G., Guillermo Aballay E. Física, Antonieta Cortez Tecnología, Carla Correa Artes Visuales, Diego Estrada E. Musical y Cristina Jofré E. Agropecuaria.

2-Capacidad y peso. Marca con una X la opción correcta.

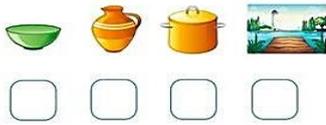
Una vaca pesa menos que...



Una moto pesa más que...



Una bañera tienes menos agua que...



En un vaso hay más agua que en....



3- Ordena estos recipientes de mayor a menor peso, escribiendo el número 1 para el de menos peso y así sucesivamente hasta llegar al número más pesado.

● ¿Qué número es el más pesado?



4- Mira los ingredientes con mucha atención. Hay dos que se pueden ocupar para una rica receta de comida, te animas a pensar y escribir una receta. (Arroz – sal). Recuerda las dos partes:

INGREDIENTE

PREPARACIÓN

**DIA 3 MATEMÁTICA – CIENCIAS NATURALES.**

1- Mira la capacidad máxima del ascensor y responde:



- ¿Cuántos pesan en total todos los que quieren subir?
- ¿Quién te parece que tendría que bajar para que pueda subir el ascensor?

2- Pon atención al problema y determina su error. Escribe como debería ser.

**Docentes:** Sonia Vera- Residente Emilia Cortéz 3ºA y Marisol Recabarren 3º B Maestras G., Guillermo Aballay E. Física, Antonieta Cortez Tecnología, Carla Correa Artes Visuales, Diego Estrada E. Musical y Cristina Jofré E. Agropecuaria.

- Ana tiene 3 kilos de agua y quiere transportarlos con sus manos al fondo de su casa. ¿Cuánto tiempo tardará en llevarlo?

- 3- Busca dentro de tu casa, objetos que contengan: “un litro” – “medio litro” – “un cuarto litro”. Completa el cuadro.

CAPACIDAD	OBJETO
UN LITRO	
MEDIO LITRO	
CUARTO LITRO	

- 4- Registra lo observado.

**¿Qué necesito?**

- SAL
- AZÚCAR
- DOS PLATOS
- UNA LUPA

**¿Cómo lo hago?**

- PONÉ SAL EN UN PLATO Y AZÚCAR EN OTRO.
- OBSERVALOS CON ATENCIÓN.
- LUEGO, CON LA LUPA, OBSERVÁ LOS MATERIALES DE NUEVO.



**1. Registrá** lo que viste en los sólidos sin usar la lupa.

→ Sal: \_\_\_\_\_

→ Azúcar: \_\_\_\_\_

**2. Registrá** lo que viste en los sólidos al utilizar la lupa.

→ Sal: \_\_\_\_\_

→ Azúcar: \_\_\_\_\_

**3. Compará** los dos registros.

→ ¿En qué se diferencian?

\_\_\_\_\_

## DIA 4 CIENCIAS SOCIALES – LENGUA.

- 1- Lee con atención esta receta y responde.

**¡QUE RICOS PASTELES!**

**Ingredientes:** Carne, cebolla, harina, grasa, agua, aceite.

**Preparación para el relleno:**

- Picar la carne en cuadritos y picar la cebolla.
- Agregar todo a una paila y cocinar a las brasas.

**Preparación de la masa:**

- Poner la harina en la mesa y agregar en el medio la sal, grasa y agua tibia.
- Amasar todo y dejarlo reposar.
- Armar las hojas de los pasteles.
- Agregar una cucharada sopera del relleno a una de las tapas y armar el pastel.
- Calentar aceite en una olla de metal.
- Fritar los pasteles y ¡a vender!



**Docentes:** Sonia Vera- Residente Emilia Cortéz 3ºA y Marisol Recabarren 3º B Maestras G., Guillermo Aballay E. Física, Antonieta Cortez Tecnología, Carla Correa Artes Visuales, Diego Estrada E. Musical y Cristina Jofré E. Agropecuaria.



**DÍA 1****ÁREA CURRICULAR: ARTE VISUAL****Título:** ¡Ilustramos una receta!**Desafío:** Escribí una receta e ilustramos los ingredientes y los pasos que seguiste para realizarla.**Actividades de profundización:**

Dibuja los pasos que seguiste para realizar tu receta, luego píntalo con lápices o fibras.

**DÍA 2****ÁREA CURRICULAR: EDUCACIÓN FÍSICA.****Título:** Saltos**Desafío:** Favorecer al alumno las posibilidades de acción para concretar saltos.**Actividades de profundización:**

¡Juego del reloj! Un integrante de la familia se ubica con una soga en la mano, la cual deberá ser girada suave y de a poca a poca aumentando la velocidad de giro de dicha soga y el alumno/a tratará de saltar para que no la toque.

**DÍA 3****ÁREA CURRICULAR: TECNOLOGÍA.****Título:** Realizando tu propio proceso**Desafío:** Realizar galletas.

Los alumnos realizarán galletas reconociendo las operaciones a seguir y los medios técnicos utilizados.

**Actividades de profundización:**

1-Ordena los pasos que hiciste para realizar las galletas.

-Añade la harina y vuelve a batir, una vez que este espesa agrega harina a la superficie plana, con el bolillo amasa hasta que consigas el grosor que desees.

- Una vez que la masa esté lista corta las galletas de la forma que te guste, colócalas en una bandeja y hornéalas 15 min, luego puedes decóralas con chocolate, confites.

**Docentes:** Sonia Vera- Residente Emilia Cortéz 3ºA y Marisol Recabarren 3º B Maestras G., Guillermo Aballay E. Física, Antonieta Cortez Tecnología, Carla Correa Artes Visuales, Diego Estrada E. Musical y Cristina Jofré E. Agropecuaria.

- Precalienta el horno a 180°, paralelamente coloca en un bol la manteca, los huevos, el azúcar, la ralladura de limón o naranja y batir, tiene que quedar una masa líquida y homogénea.

2-Dibuja los utensilios que utilizaste para realizar las galletas.

#### **DÍA 4**

#### **ÁREA CURRICULAR: EDUCACIÓN AGROPECUARIA**

**Título de la propuesta: Nos seguimos cuidando mientras aprendemos**

**Desafío: Escribir un texto instructivo y lo realizo en casa.**

Aquí los alumnos mediante la lectura de un texto expositivo reconocen las comidas que se elaboraban en aquella época y mediante las entrevistas a sus abuelos y personas mayores pueden recopilar las recetas de algunos alimentos y así poderlos elaborar entre sus posibilidades.

#### **Actividades de profundización:**

- 1)- Te invito que realices las sopaipillas y mandes las evidencias a la señora Cristina.
- 2)- Busca, recorta y pega imágenes de las otras comidas de la época colonial.

#### **DÍA: 5**

#### **ÁREA: CURRICULAR MÚSICA**

**Título: Secciones Musicales.**

**Desafío: Escuchar, cantar y leer obra del repertorio patrio de principio a fin sin detenerse.**

#### **Actividades de profundización:**

- 1-Escuchar y cantar Salve Argentino, con la ayuda del texto y el audio mp3.

Directora: Prof. Patricia Herrera      Vice-Directora: Prof. Ana Sánchez

**Docentes:** Sonia Vera- Residente Emilia Cortéz 3ºA y Marisol Recabarren 3º B Maestras G., Guillermo Aballay E. Física, Antonieta Cortez Tecnología, Carla Correa Artes Visuales, Diego Estrada E. Musical y Cristina Jofré E. Agropecuaria.