

GUÍA PEDAGÓGICA N° 22 DE RETROALIMENTACIÓN – GRUPO 2

ESCUELA SAN JOSÉ DE CALASANZ

CUE:700034000

**Docentes:** Mary Liliana Díaz, Mercedes Quiroga, Juan Espejo, Gabriela Hermosilla, Daniela Gómez, Claudia Durán

**Grado:** 3° **Turno:** Mañana

**Áreas:** Lengua – Matemática - Educación Agropecuaria – Tecnología- Artes Visuales

**Título:** "Aprendemos para resolver situaciones en nuestra vida cotidiana"

**Contenidos**

**Área Lengua:** Comprensión de textos instruccionales accesibles para niños (recetas, instructivos para elaborar objetos). Reconocimiento de la red semántica de los textos leídos: palabras: palabras con las que se nombran o califican algunos elementos del texto. Reconocimiento de sustantivos, adjetivos y verbos. Relaciones de sinonimia y antonimia.

**Área Matemática:** Cálculos mentales. Algoritmo de la resta. Tabla pitagórica, multiplicación de números naturales sencillos, usando tablas de registro de datos. Números ordinales: 1°, 2°, 3°. Cuerpos geométricos, nombres, propiedades.

**Educación Agropecuaria:** Conservación de frutas y verduras, utensilios y máquinas.

**Educación Tecnológica:** Reconocimiento de materias primas, herramientas y medidas de seguridad en procesos tecnológicos.

**Artes Visuales:** Texturas.

**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

- Interpreta el contenido de textos de circulación social.
- Realiza escrituras de circulación social ajustándose a normas básicas: receta (texto instructivo).
- Identifica tipos de palabras: sustantivos, adjetivos, verbos, sinónimos y antónimos.
- Resuelve situaciones problemáticas aplicando distintas operaciones
- Identifica propiedades de los cuerpos, sus características y elementos.
- Distingue características de los cítricos.
- Distingue el proceso de elaboración de una torta. Identifica materia prima, utensilios y herramientas que se utilizan en un proceso.
- Elabora una composición, utilizando diversas técnicas y materiales.

**Desafío:** "Producir un texto instructivo"

DÍA 1

ÁREA LENGUA

-Leer el siguiente texto

TORTA DE CHOCOLATE

**INGREDIENTES**

3 tazas de harina 4 cucharadas de azúcar 3 cucharadas de bicarbonato  
1 cucharada de polvo de hornear 2 cucharadas de canela en polvo 5 huevos  
2 tazas de chocolate 1 taza de aceite 3 tazas de leche esencia de vainilla  
1 kilo de crema de chantilly.

**PREPARACIÓN**

Tamizar todos los ingredientes secos. Separar las claras de las yemas. Batir las yemas con aceite, leche y la esencia de vainilla. Las claras se deben batir a punto nieve. Mezclar ambas preparaciones suavemente con espátula. Colocar en un molde con forma cubo. Hornear por 50 minutos. Retirar y enfriar para luego decorar con la crema chantilly

-Colorear lo correcto.

El texto escrito es: POESÍA RECETA CUENTO

-Rodear en el texto que escribió, las acciones o verbos, para preparar la torta.

-Marcar con X lo correcto

El texto sirve para:

Informar noticias.....

Enseñar a hacer una torta.....

-Marcar en la receta con diferentes colores **sustantivos**, **adjetivos** y **verbos**.

- Reescribir usando sinónimos.

Batir huevos **pequeños**.

Mamá preparará **feliz** mi receta.

Batir huevos.....

.....

ÁREA EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

1-Ordenar las imágenes con los pasos para que logres hacer 1 torta.



.....



.....



.....

2-Encerrar con un círculo utensilio y herramientas que se necesitan para batir una torta.



**Día 2**

**ÁREA EDUCACIÓN AGROPECUARIA**

1-Nombrar frutas (cítricos) que conozcas y aplicando la técnica del desecado realiza una naranja o tomate desecado

.....  
.....

**Área Matemática**

-Observar la forma que tiene la torta de naranjas, que cuerpo geométrico representa el molde que se eligió para prepararla y como son sus caras. Rodear lo correcto.



**CUBO – CILINDRO**

-Completar las tablas y calcular cuánto será necesario para preparar 3 tortas como la receta anterior

INGREDIENTES	CANTIDADES PARA TORTA
HUEVOS	
HARINA	
NARANJAS	

**-Resolver**

Para preparar la torta de naranjas tu mamá tiene \$ 600, si gasta en los ingredientes \$ 400 .  
¿Con cuánto dinero cuenta para comprar leche chocolatada para la merienda?

**ÁREA ARTES VISUALES**

1-Tomar una hoja y dibuja el contorno de la torta que vas hacer o ya hiciste con tu familia, luego píntala con los colores que más te gusten.

2-Decorar con chocolate, hojitas, flores y no olvides colocarle unas hermosas hojas y rodajas de naranja a la torta.

Directora Prof. Nancy Ascencio