

GUÍA PEDAGÓGICA N° 19 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: Alejandro María De Aguado.

CUE: 7000432 00

Docente/s: Liliana Martínez- Patricia Orellano

Grado: 3° “A” Y “B” Turno: tarde

Área/s: Matemática, Lengua, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales y Ética y Ciudadana

Título de la propuesta: Aplicamos lo aprendido.

Desafío “Diseñar un recetario, de comidas que lleven tomate”.

Contenidos: **Matemática:** **Lengua:** Comprensión lectora: Texto instructivo. **Ciencias**

Naturales: Mezclas heterogéneas y homogéneas. **Ciencias Sociales:** El circuito productivo.

Educación Tecnológica: Utensilios. **Plástica:** Colores primarios

Indicadores de evaluación para la nivelación:	Si	No	Evidencias
Leo y comprendo textos instructivos			
Produzco un texto instructivo.			
Distingo las etapas del circuito productivo del tomate.			
Diferencio una mezcla heterogénea de una homogénea.			
Reconozco los ingredientes y utensilios necesarios para preparar “El tomatacán”			
Reconozco la figura y el fondo y colores primarios			

Actividades:

1- Adivina, adivinador

¿Quién es?

No toma té

No toma café

Y está colorado

Decime ¿quién es?

¡Muy bien! ¡Adivinaste!

2- Conversen en familia: **A éste rico alimento...**

¿Es importante tenerlo en cuenta para como hábito saludable?

¿Por qué?

¿De qué formas lo consumimos en casa?

¿Sabías que hay una comida tradicional que se elabora con él?

La profesora Carmen te ayuda y nos enseña cual es

Área: Educación Tecnológica.

Docente: Carmen Gómez

Tomatacán mendocino

Ingredientes.

Escuela: Alejandro María De Aguado 3º Grado Retroalimentación Guía N° 19 Grupo 1

2 rodajas de pan, un pocillo de leche, 4 tomates grandes, 2 cebollas grandes, una cebolla de verdeo, 2 cucharadas de aceite, una cucharada de pan rallado, sal, pimentón, 4 huevos y 4 tostadas de pan casero.

Preparación.

Remojar el pan en la leche por 10 minutos. Pelar los tomates cortarlos en cubos. Picar la cebolla y rehogarlas en una olla con aceite. Cuando esta esté transparente agregar tomate. Mezclar y cocinar 10 minutos, agregar el pan rallado, sal, pimentón y mezclar.

Hacer un hueco con la cuchara en la preparación y colocar los huevos en el centro de cada uno de ellos tapar la olla para que cocine con el vapor.

[Tomaticán sanjuanino](#)

Ingredientes.

1 kg de tomates pelados maduros y sin semillas. 1 cebolla, 3 huevos, sal y pimienta a gusto una cucharadita de azúcar.

Preparación:

En la sartén colocar un poco de aceite, rehogar la cebolla picada muy bien. Agregar el tomate picado en cubos, la sal y la pimienta. Mezclar con cuchara de madera. Cuando se cocine el tomate agregar los huevos, la cucharadita de azúcar y mezclar. Servir en plato.

3-Realiza un listado de los ingredientes y utensilios que se usan para la elaboración del tomaticán mendocino y del sanjuanino.

4-Luego de leer, escribe cuales son las similitudes y diferencias que encuentre en las distintas partes de los textos anteriores.

Similitudes	Diferencias
	-
	-
	-

5-Una preparación muy sencilla y que puedes agregar a las anteriores es, la ensalada de tomates, lechuga y cebolla.

¿Qué tipo de mezcla podrías encontrar en esa ensalada? ¿Homogénea o heterogénea?

6- Escribe la receta de la ensalada.



Área Educación Plástica

Docente Natalia Vitale

Actividades

🚩 Observa las imágenes y toma nota de lo que ves.



Giuseppe Arcimboldo retrato de Rodolfo II

- ¿Qué vez? ¿reconoces algún vegetal? ¿Y el fondo es oscuro o claro? De lejos se ve un rostro (una cara) de cerca se ven frutas y vegetales.
- ¿Los vegetales son buenos? ¿Y las frutas? ¿Los vegetales pertenecen a los hábitos saludables? ¿Al pintor Giuseppe le gustarían los vegetales son parte de sus obras?

7-Para diseñar la primer hoja de tu recetario, recrear un rostro y en él dibuja vegetales y frutas en una hoja de carpeta. Así no olvidamos la gran variedad de alimentos de nuestra que nos brinda nuestra naturaleza.

- La figura será el rostro y el fondo la parte de atrás será de color primario elegir un solo color.)

8- En la segunda hoja de tu recetario, vamos a recordar la importancia de higienizar el tomate, ya que circula por muchos lugares. Colocando en orden las etapas del circuito del tomate, para que llegue a nuestra mesa.



9-¡Vamos que ya vas terminando! Solo queda armar el recetario

Para ello te invito a seguir las instrucciones del siguiente video y así realizar un recetario muy colorido: <https://www.youtube.com/watch?v=b597WYzOhdE> ¡Manos a la obra!

10-Finalmente, luego de la 1º y 2º hoja realizadas, agrega las recetas del Tomaticán, de la ensalada y otras que realicen en tú familia que se preparen con tomate.

Recuerda enviar un audio leyendo las recetas que escribiste y mostrando tu recetario.

¡Felicitaciones desafío cumplido!

Equipo Directivo

Adriana Blanquier Directora

Claudia Heredia Vice directora