

Guía Pedagógica N°6

Docentes responsables: Prof. Valeria Tornello- Prof. Silvio Cucca – Prof. Myriam Brizuela

Nivel: Educación Integral de adolescentes, jóvenes y adultos.

Turno: Tarde

Sección: Pre taller

Título de la propuesta: ¡**A seguir trabajando juntos...!**

Áreas curriculares:

Contenidos:

- Habilidades Académicas Funcionales: Lectura y escritura con diversos propósitos significativos.
- Efemérides: 11 de mayo “Día del Himno Nacional”, 18 de mayo “Día de la Escarapela”, 25 de mayo “Día de la Revolución de Mayo”.
- Carpintería: Las herramientas.
- Tecnología: Lo natural y lo artificial.

Sugerencias: Se propone que antes de iniciar cada una de las actividades propuestas el alumno coloque en su cuaderno la fecha correspondiente, y su nombre con la colaboración de la familia. No dudes en consultar a la seño si tiene alguna duda.

Día 1

Busca en familia, ¿Por qué se celebra el 11 de mayo?

Área Carpintería:

- SEÑALA CUAL HERRAMIENTA USARIAS PARA PINTAR



TALADRO



PRENSA



PINCEL

Área Tecnología:

- Los productos según cuál sea su origen se pueden clasificar en:

Medio natural: forman parte de los animales, los vegetales, el aire, el suelo, el agua, etc.

Medio artificial: forman parte del todos los productos creados por el hombre.

Nombra tres productos:

Origen

natural.....

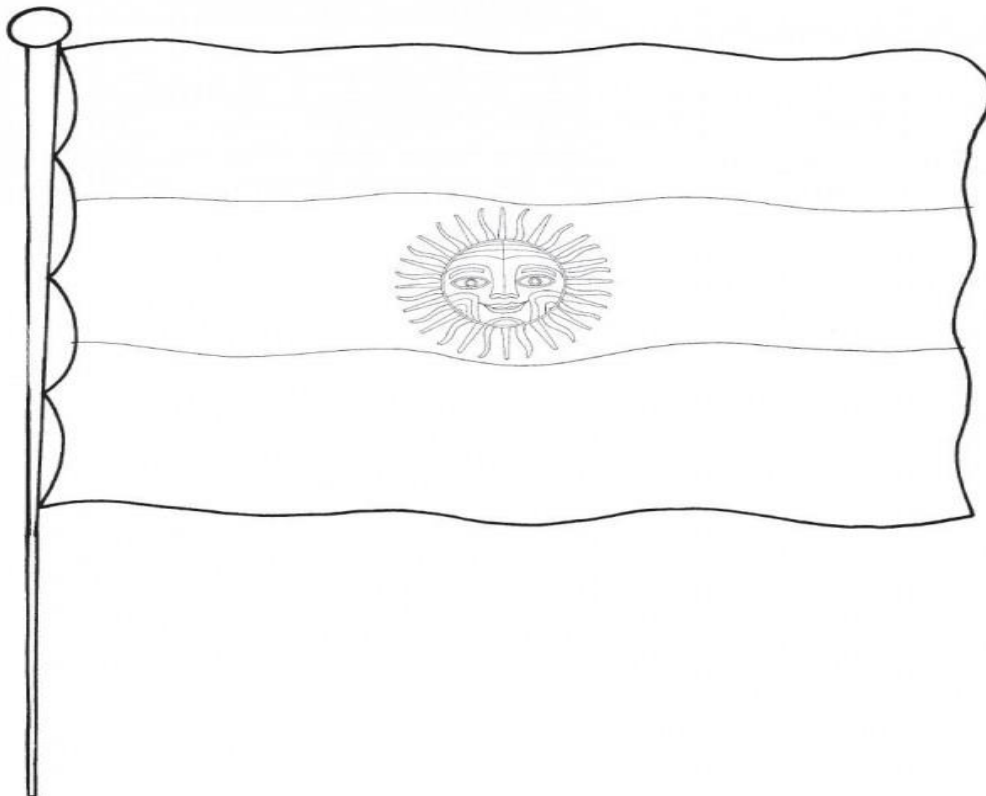
Origen

artificial.....

.....

Día 2

- Pinta la imagen con los colores correspondiente a la bandera Argentina. celeste y blanca, el sol amarillo (siempre con la ayuda de la familia).



Área Carpintería: Copia el nombre de las herramientas en tu cuaderno

PRENSA

TALADRO

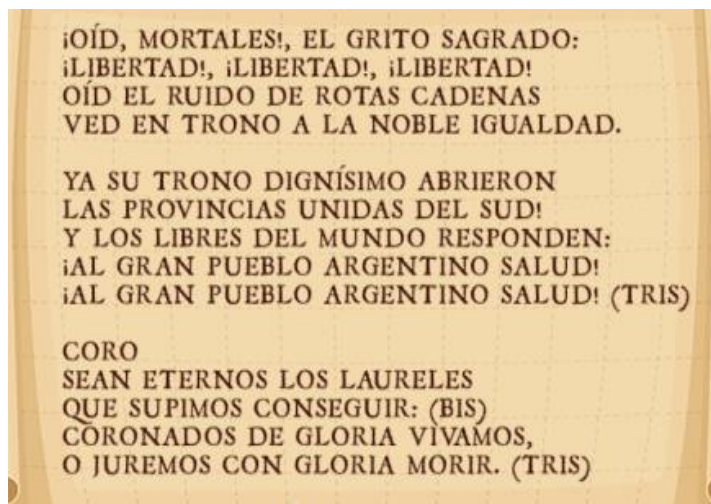
Área Tecnología:

- Completa con el origen de cada producto:

Producto	origen
leche	
herramientas	
sal	
celulares	
agua	

Día 3

- Busca en el Himno Nacional la vocal A y márcala de color rojo y la vocal E de color verde.



Área Carpintería:

- Copia solo las palabras que tengan la letra: A

SERRUCHO

REGLA

CEPILLO

Área Tecnología:

- ¿Por qué el hombre transforma el medio natural?
- El hombre transformó su medio natural para satisfacer sus diferentes necesidades. Creó, transformo y modificó su medio natural elaborando diversos productos tecnológicos.
- Busca, recorta y pega diferentes productos tecnológicos.

Día 4 Completar las palabras con las vocales correspondientes, (con ayuda de la familia).

H_MN_

N_C__N_L

_RG_NT_N_

Área Carpintería:

- ¿Cuántas prensas hay?



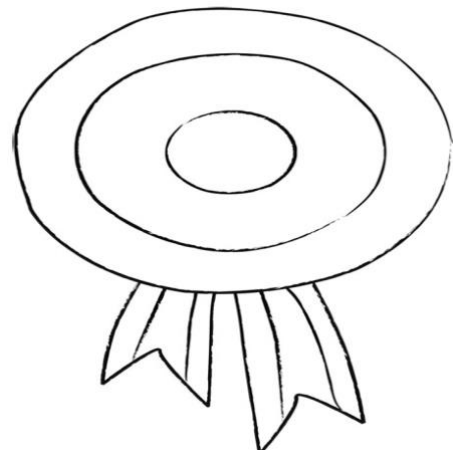
PRENSAS

Área Tecnología:

- Para elaborar productos tecnológicos es necesario recurrir a diversos elementos que se encuentran en la naturaleza. a estos se los llama materia prima.
- Según su origen la materia prima puede ser de origen animal, vegetal, o mineral.
- Completa cada palabra con el origen del producto.

ejemplo:

- leche: origen animal.
- tela:
- herramientas:
- pan:
- agua.



Día 5 18 de mayo “DIA DE LA ESCARAPELA”

Pintamos nuestra escarapela: colores celeste y blanco.

Área Carpintería: Escribe las vocales que faltan:

METR__

TUERC__

CLAV__

Área Tecnología:

- Relaciona y une cada materia prima con su producto elaborado.

Materia prima

producto elaborado

trigo

leche

vaca

combustible

petróleo

pan

Día 6 Busca y pega información del día de la escarapela.

Área Carpintería: Indica con un círculo cuál herramienta está adentro de la caja



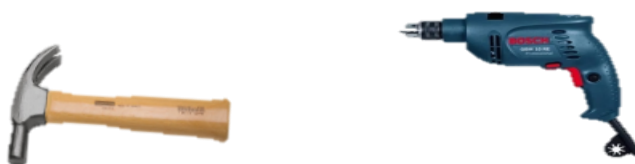
Área Tecnología: Busca, recorta y pega imágenes de diferentes productos elaborados y escribe al lado su origen.

Día 7 25 de mayo de 1810 “ REVOLUCION DE MAYO”

- ¿Qué paso el 25 de mayo de 1810? (Trabajamos en familia)

Área Carpintería:

- Nombra en voz alta las siguientes herramientas:



Área Carpintería:

- Busca y copia las palabras que lleven la letra **E**

PRENSA CALADORA LLAVE SIERRA

Día 9

Área Tecnología: En la época colonial se elaboraba unas de las comidas típicas como la torta-frita, empanadas, entre otras.

Los invito a elaborar en familia unas ricas torta fritas:

- Buscamos los ingredientes, es muy fácil de hacer:

TORTA FRITAS:

INGREDIENTES: aceite (cantidad necesaria), azúcar (cantidad necesaria)

Masa: harina leudante 250 grs, harina 0000 250 grs, sal 1 cucharadita, grasa vacuna 1 cucharada, agua 300 cc.

- **PASO A PASO**

Colocar las harinas en un bol, sumar la grasa pomada, la sal y el agua de a poco para ir tomando la masa. Amasar bien. Estirar la masa, cortar de la forma deseada y freír.

¡Ya podemos degustar de unas ricas tortas fritas!

Área Tecnología:

- “Atención” todos los productos deben tener etiquetas de información.
- Busca un producto envasado en tu casa y lee la fecha de vencimiento de elaboración, también debe tener información nutricional.
- Leer las etiquetas nos da una idea de lo que vamos a consumir y si está apto para consumir.

Día 10:

- Luego de haber compartido una linda experiencias en familia. Sacar una foto, para ser enviada a la seño de como quedo elaborada esas ricas torta fritas.

Equipo de Conducción: Lic. Clarita Fernández- Lic. Mónica Casú