

**E.E.E. MERCEDITAS DE SAN MARTÍN – P.P.P. ARTESANÍAS – TECNOLOGÍA – ED. FÍSICA – COMPUTACIÓN- HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA.**

**Escuela:** E. E. E. Mercedes de San Martín.

**Docente:** Romeu Sabrina- Ocampo Vanesa- Mallea Daniel- Martín Valeria.

**Sección:** P. P. P. Artesanías.

**Nivel:** Jóvenes y Adultos.

**Ciclo:** Primaria Educación Especial.

**Turno:** Tarde.

**Áreas:** Cs. Naturales-Lengua- Formación E. Y C.-Tecnología- Ed. Física- Computación.

**Título de la propuesta:** ¡Científicos por un rato!

**Contenidos seleccionados:**

-Mezclas homogéneas y heterogéneas.

-Capacidades Condicionales: "fuerza".

-Los procesos tecnológicos: reconocimiento y exploración de diversas maneras de transformar materiales. Mezclas, elaboración

-Aplicaciones para reproducir video.

**Desarrollo de Actividades:**

**Clase n°1.**

ÁREA: CIENCIAS NATURALES.

1)- ¡Jugamos a realizar mezclas! Materiales: 6 vasitos transparentes (plástico o vidrio), 1 cucharita, 1 puñado de arena,  $\frac{1}{2}$  pocillo de aceite, agua, un puñadito de azúcar, piedritas, hielo, colorante. Puedes agregar otros materiales que desees.

Con ayuda de un familiar, enumera los recipientes del 1 al 6 y preparen mezclas. Por ej.: agua + aceite (guarda las mezclas para trabajar en las clases siguientes).

ÁREA: ED. FÍSICA.

1)- Construir con ayuda de la familia tobilleras y mancuernas con los siguientes elementos: botellas plásticas de medio litro (dos): llenar con arena o tierra y la otra con agua; bolsa de tela de 30 centímetros x 12 centímetros x 4 centímetros de espesor (dos): llenar con arena fina o tierra.

**E.E.E. MERCEDITAS DE SAN MARTÍN – P.P.P. ARTESANÍAS – TECNOLOGÍA – ED. FÍSICA – COMPUTACIÓN- HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA.**

2)- Realizar movilidad articular de tobillos, rodillas, cadera, hombros, codos, muñecas y cuello durante 5 minutos. Hacer siempre estos ejercicios, antes de comenzar cada actividad.

**Clase n°2.**

ÁREA: CIENCIAS NATURALES.

1)- Con ayuda, copia una tabla como esta en tu cuaderno y completa con lo que observaste en la actividad de la clase 1.

VASO	MATERIALES	DIBUJO
1	AGUA + ACEITE	
2		
3		
4		
5		
6		

ÁREA: TECNOLOGÍA.

1)- Copiaremos la receta del dulce de tomate en el cuaderno y dibuja sus ingredientes o también puedes recortarlos de alguna revista y pegarlos.

2)- RECETA:1 KILO DE TOMATES, 700 GRAMOS DE AZÚCAR, JUGO DE MEDIO LIMÓN. PREPARACIÓN: PELAR LOS TOMATES, CORTARLOS BIEN CHIQUITOS, COLOCARLOS EN UNA OLLA CON EL AZÚCAR Y DEJARLOS MACERAR POR DOS HORAS. LUEGO COLOCAR AL FUEGO Y COMENZAR LA COCCIÓN POR DOS HORAS APROXIMADAMENTE, HASTA QUE EL DULCE HAYA TOMADO UN COLOR OSCURO.

**Clase n°3.**

ÁREA: LENGUA.

1)- Explícale a una persona, que no haya participado del experimento, todo lo que realizaste y observaste. Por ej. - ¿En cuál de tus mezclas los materiales quedaron separados? - ¿Cómo se comportan los materiales al mezclarlos con agua? – ¿Por qué sucede esto?

ÁREA: TECNOLOGÍA.

1)- Si ya tienes todos los materiales comienza a trabajar, manos a la obra.

2)- Pela los tomates y déjalos con el azúcar.

Clase n°4.

ÁREA: LENGUA ¡APRENDIENDO ALGO NUEVO!

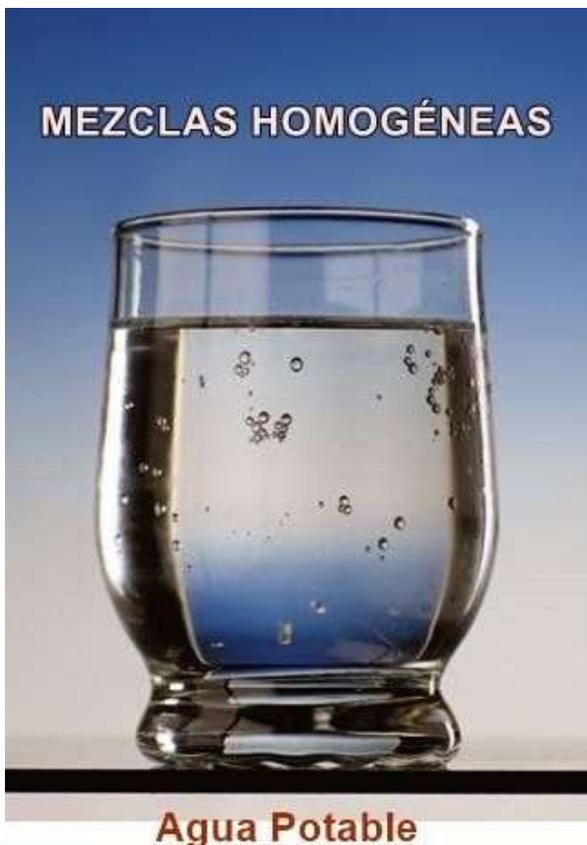
1)- Escucho atentamente lo que me leen y reflexiono en familia:

¿De qué se trata el texto? ¿Qué palabras no conoces? ¿Conocías sobre este tema?

¿HOMOGENEA O HETEROGENEA?

Las MEZCLAS HOMOGÉNEAS se caracterizan por ser uniformes, o sea, que los elementos que la componen no son distinguibles a simple vista.

En las MEZCLAS HETEROGENEAS podemos observar 2 o más componentes que se distinguen a simple vista.



ÁREA: ED. FÍSICA.

1)- “**Fuerza para cuádriceps**” sentado en una silla con la espalda recta y manos al costado del cuerpo, colocar una tobillera en cada pierna (cerca del tobillo); en esa posición extender ambas piernas hasta que queden rectas, luego volver a la posición inicial. Repetir 10 veces.

2)- “**Fuerza para hombros**” sentado en una silla con la espalda recta, tomar una botella en cada mano y colocar ambos brazos al costado del cuerpo; realizar vuelos laterales (elevar los

brazos en forma de cruz hasta la altura de los hombros), luego volver a la posición inicial. Repetir 10 veces.

**Clase n°5.**

ÁREA: CIENCIAS NATURALES.

1)- Teniendo en cuenta lo que te leyeron la clase anterior, sobre MEZCLAS HOMOGÉNEAS y HETEROGÉNEAS, clasifica las muestras que realizaste en la primera clase.

En el cuadro de la clase n°2: clasifica cada mezcla con un ● las homogéneas y con ●● las heterogéneas.

ÁREA: COMPUTACIÓN.

1)- Con ayuda de un adulto entra desde el celular a la aplicación you tube y observa el siguiente video: <https://www.youtube.com/watch?v=Xoo67XSIWCA>

2)- Junto a un familiar y con lo que dispongas en casa, intenta realizar algunas mezclas homogéneas y heterogéneas como las que viste en el video anterior.

**Clase n°6.**

ÁREA: CIENCIAS NATURALES.

1)- Busca en diarios y revistas, imágenes de mezclas homogéneas y heterogéneas, recórtalas, y pégalas en tu cuaderno.

Primero todas las homogéneas y luego las heterogéneas.

MEZCLAS HOMOGÉNEAS



MEZCLAS HETEROGÉNEAS



**E.E.E. MERCEDITAS DE SAN MARTÍN – P.P.P. ARTESANÍAS – TECNOLOGÍA – ED. FÍSICA – COMPUTACIÓN- HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA.**

ÁREA: ED. FÍSICA.

1)- **“Fuerza para bíceps”** sentado en una silla con la espalda recta, tomar una botella en cada mano y colocar ambos brazos al costado del cuerpo; realizar flexiones de brazo de manera alternada. Repetir 10 veces.

2)- **“Fuerza para hombros”** sentado en una silla con la espalda recta, tomar una botella en cada mano y colocar ambos brazos al costado del cuerpo; realizar vuelos frontales (elevar los brazos hacia el frente), luego volver a la posición inicial. Repetir 10 veces.

**Clasenº7.**

ÁREA: LENGUA.

1)- Una forma en la que trabajamos a diario con mezclas homogéneas y heterogéneas a diario, es en las RECETAS.

Dibuja los pasos de la receta para la preparación de una leche con chocolate. Luego cuéntale a alguien de tu familia qué tipo de mezcla se obtiene.

ÁREA: TECNOLOGÍA.

1)- Coloca el tomate ya macerado al fuego, y revuelve constantemente para que no se vaya a pegar.

2)- Agrega el jugo de limón durante la cocción, y no dejes de controlar hasta que llegue a su punto. Apaga el fuego y deja enfriar.

**Clase nº8.**

ÁREA: LENGUA.

1)- Dibuja los pasos de la receta para la preparación de una ensalada de lechuga y tomate. Luego cuéntale a alguien de tu familia qué tipo de mezcla se obtiene. Si tienes los ingredientes, puedes realizar esta receta y la de clase anterior.

ÁREA: TECNOLOGÍA.

1)- Busca los frascos de vidrio con tapas para el envasado de tu dulce.

2)- Lava muy bien todos los frascos con sus tapas, para que queden bien herméticos y puedas guardarlos.

**Clase nº9.**

ÁREA: CIENCIAS NATURALES.

**E.E.E. MERCEDITAS DE SAN MARTÍN – P.P.P. ARTESANÍAS – TECNOLOGÍA – ED. FÍSICA – COMPUTACIÓN- HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA.**

1)- ¡EXPERIMENTAMOS! Coloca en un recipiente, un chorrillo de alcohol o perfume, agrégale trocitos de hojas de acelga o alguna planta de color verde. Repite esto con vegetales de otro color (veteaba, flores amarillas, etc.). Machaca los vegetales con el extremo de un bolillo. Observa lo que sucede con el alcohol. Déjalos reposar por un día.

ÁREA: ED. FÍSICA.

1)- **“Fuerza para isquiotibiales (pierna: parte trasera superior)”** De pie colocar una tobillera en cada pierna (cerca del tobillo), ubicar el cuerpo detrás de una silla y tomar el respaldo con ambas manos; flexionar la pierna y acercar el talón al glúteo, luego volver a la posición inicial, hacer el ejercicio primero con una pierna y luego con la otra. Repetir 10 veces con cada pierna.

2)- **“Fuerza para abductores (pierna: parte trasera superior)”** de pie colocar una tobillera en cada pierna (cerca del tobillo), ubicar el cuerpo detrás de una silla y tomar el respaldo con ambas manos; separar y juntar la pierna lateralmente, hacer el ejercicio primero con una pierna y luego con la otra. Repetir 10 veces con pierna.

**Clase n°10.**

ÁREA: CIENCIAS NATURALES.

1)- Observa los colores que obtuviste con las mezclas realizadas la clase anterior. Luego en una hoja de dibujo pinta lo que deseases. Puedes hacerlo con pincel, esponja u otro material que tengas en casa.

ÁREA: TECNOLOGÍA.

1)- Envasamos el dulce utilizando una cuchara para llenar tus frascos.

2)- Coloca a cada frasco el nombre del dulce y la fecha de elaboración. Y ... a comer este riquísimos dulce. Te dejo una idea para que dibujes las etiquetas.

