

Título: Trabajamos en casa.



Propósitos:

Matemática: Favorecer la importancia del conocimiento de los números para el uso de los mismos en la vida diaria. Estimular la expresión oral y escrita de diferentes estrategias de cálculo. Promover la resolución de problemas utilizando diferentes procedimientos. **Lengua:** Promover el interés por el conocimiento sobre tipos de instructivos e informativos. Favorecer la lectura y escritura de un texto breve instructivo e informativo. **Ciencia Naturales:** Promover el interés por el conocimiento sobre los distintos tipos de plantas.

Criterios e indicadores: Matemática Leer, escribir y ordenar números naturales de hasta tres cifras, indicando el valor posicional de sus cifras. Resuelve problemas de la vida cotidiana, de forma razonada, mediante la adición o la sustracción. Identifica relaciones entre distintas figuras. Lengua: Comprende y entiende informaciones o ideas relevantes de textos mediante la lectura de imágenes y la ayuda del contexto. Escribe textos breves de forma individual o en grupo con ayuda. Identifica y utiliza verbos y sinónimos en variadas situaciones de lectura y escritura. Ciencias Naturales: Identifica y clasifica los distintos tipos de plantas.

Desafío: Realizar un afiche con los usos de los números en nuestra vida cotidiana.

El desafío se realizar una vez que hayamos trabajado las actividades donde podamos observar el uso de los números en nuestra vida cotidiana, el afiche se completara con recortes de revista, diarios o dibujar todo aquello en lo que puedo observar el uso de los números.

Actividades de desarrollo

Área: Matemática

Día 31/05/2021

NÚMEROS Y MÁS NÚMEROS

Observamos la siguiente imagen.

Números por todos lados.

El mundo está lleno de números. Si te fijas bien, en casa, en la calle, en las cosas que tenés en las manos y en los lugares por los que pasás cada día, hay números.



¿Qué nos muestra la imagen?

¿Lo que aparece en la imagen lo has visto en algún lugar?

¿Dónde? ¿Estos datos te sirven para saber algo en particular?

¿Cuál indica la edad de un cumpleaños? ¿Qué número

indica una dirección? ¿Cuál de los números expresa un peso?

¿PARA QUÉ SIRVEN?

Observar esta imagen y encerrar en un  todos los número que en ella encuentres.



Área: Lengua

Día 01/06/2021

¡RECETAS!

Conversar con algún familiar.

¿Quién cocina en su casa? ¿Cómo sabe un cocinero de qué manera preparar un plato?

¿Dónde pueden encontrar información?

Observar y leer con ayuda de algún familiar las siguientes recetas.

¡Trufas riquísimas!

INGREDIENTES

- 500 g de bizcochuelo o vainillas
- 100 g de chocolate para taza
- 3 cucharadas de dulce de leche
- Coco rallado a gusto
- 100 g de manteca

PREPARACIÓN

1 Desmenuzamos el bizcochuelo o las vainillas para que se conviertan en migas.

2 Con ayuda de un adulto, derretimos a baño María el chocolate junto con la manteca; y mezclamos con una cuchara de madera.

3 Agregamos a las migas de las vainillas el chocolate derretido con la manteca.



Vaquitas saladas

INGREDIENTES

- Un paquete de galletitas saladas redondas
- Queso crema
- Tomates cherry
- Aceitunas negras
- Cebollín (cilboullette)

PREPARACIÓN

1. Con ayuda de un adulto, cortar cada tomatito en cuatro partes.
2. Untar las galletitas con el queso crema.
3. Colocar, sobre cada galletita, dos cuartos de tomate para formar el cuerpo de la vaquita de San Antonio.
4. Con ayuda de un adulto, cortar la aceituna en dos y quitarle el carozo. Colocar una mitad en cada galletita para formar la cabeza de la vaquita.
5. Formar las antenas con un trozo de cebollín.
6. Cortar el resto de las aceitunas en trozos diminutos y colocarlos sobre los tomates para formar las manchas.

Con ayuda de algún familiar.

Responder

¿Cómo se llaman los textos que leyeron? ¿Dónde pueden encontrarlos?

¿Para que leemos las recetas? ¿Cómo están escritas?

¿Alguna vez comieron trufas? ¿conocen una receta similar?

¿Para qué sirven los números que aparecen en las recetas?

¿Qué otros ingredientes podrían tener las vaquitas saladas?

Área: Ciencias Naturales Día 02/06/2021 PLANTAS PARECIDAS

Observar las imágenes y conversar.

¿Conocen las plantas de las imágenes? ¿Las vieron en algún lugar? ¿Se ve todo el cuerpo de las plantas en las fotos? ¿Cuánto medirán cada una de ellas?



Observar el siguiente video <https://www.youtube.com/watch?v=qgs3OIkdQkE>

Escribir como les parece que pueden reconocer un árbol, un arbusto y una hierba e indicar cuanto mide cada uno de ellos.

Un árbol

Un arbusto

Una hierba

Área: Matemática Día 03/06/2021 NÚMEROS Y MÁS NÚMEROS

Recordamos lo clase anterior.

Teniendo en cuenta los números que encerraste en la imagen.

Resolver

En las siguientes opciones marcar las que creas que indican para qué sirven esos números que encerraste:

☐ Para saber el precio de algo.

☐ Para identificar un auto.

☐ Para identificar el número de línea de un colectivo.

☐ Para identificar una calle.

☐ Para saber la cantidad de gente que vive en la casa.

☐ Para ubicarse en el tiempo.

☐ Para saber cuántas cuadras recorre un colectivo.

☐ Para indicar una fecha.

Recordamos lo trabajado la clase anterior.

Unir con flechas las acciones que se deben realizar para preparar cada plato.

Alguna de las opciones puede servir para las dos recetas.

Es un plato dulce.

Derretir

Es un plato salado.

Cortar

Su preparación necesita un cuchillo.

Desmenuzar

Su preparación necesita fuego.

Mezclar

Es para comer con la merienda.

Untar

Completar los cuadros con los ingredientes que necesito para las recetas.

¡TRUFAS RÍQUÍSIMAS!

Ingredientes:

VAQUITAS SALADAS

Ingredientes:

AREAS ESPECIALES**Área: Tecnología****Docente: Páez Cristian****Título: Origen de la producción**

Propósito: Promover el interés y la indagación acerca de los procesos de producción. refeccionando acerca del aporte que brinda la tecnología para transformar la materia prima en objetos útiles.

Criterios de Evaluación:

-Identifica diferentes etapas de la producción. - Reconoce el origen de las materias primas

Actividades de desarrollo:

1_ Lee el siguiente texto:

El origen de la producción: materia prima

Los alimentos que consumimos podemos comprarlo en las verdulerías, carnicería, supermercado, etc. Pero ¿de dónde provienen esos alimentos?

En el caso de los alimentos naturales provienen de granjas ubicadas en el campo. Allí se realizan los cultivos:

Hortalizas: como la lechuga, zanahoria, papa, cebolla, etc.

Legumbres: arveja, garbanzo, lenteja, poroto, etc.

Cereales: trigo, maíz, avena, etc.

Árboles frutales: naranja, bananas, manzanas, etc.

También en las granjas como ya sabemos se crían animales como por ejemplo la vaca, el cerdo y la gallina. Y de ellos se obtienen carnes y productos derivados, como la leche, los huevos y la carne; que más tarde darán lugares a productos elaborados.

En el caso de la leche se obtienen el queso, yogurt, manteca, es decir, la leche es la materia prima de esos productos.

2_ Dibuja lo leído en el punto anterior

Área: Teatro**Docente: Bueno Beatriz****Título: ¡Llegó el momento de jugar!**

Propósitos: Desarrollar sus capacidades expresivas y comunicativas. Criterios: Expresar con el cuerpo y la palabra diversos movimientos y sentimientos. Indicadores. Identifiquen partes del cuerpo. Exploren diversos movimientos.

Actividades:

1. Leer la siguiente poesía en familia:

MIS MANITAS

CON LA MANITA DERECHA

SE QUE DEBO TRABAJAR;

PORQUE LA MANITO IZQUIERDA

SOLO AYUDA Y NADA MÁS.

LA DERECHA ES LABORIOSA

Y LE GUSTA TRABAJAR;

ELLA, NO ES COMO LA IZQUIERDA

QUE PREFIERE DESCANSAR.

2. Repetirla varias veces. Con hojas, cartón, papeles dibujar una mano grande y armar un guante. Jugar, bailar, hacer movimientos y repetir la poesía con el guante.

Área: Artes Visuales

Docente: Arias Gabriela

Realiza el dibujo de un paisaje de algún lugar de donde vives. Remarca todo el dibujo con fibra negra. Luego realiza una línea en la mitad de la hoja para dividirla. De un lado rellena las formas con puntos y de la otra rellena con líneas. (Utiliza fibras de diferentes colores)

Área: Agropecuaria Docente: Ochoa Gerardo Título: “Producimos nuestras verduras”

Propósito: Favorecer la descripción de manera oral y escrita, de situaciones, objetos, etc. para la realización de una huerta poniendo en práctica las labores de los cultivos.

Criterios: Realizar labores culturales en la huerta. Indicadores de evaluación: Nombra labores culturales que existen en los cultivos de la huerta.

Actividades de desarrollo:

1- Presentación del desafío: Busca elementos en desuso (gamela, cajón de madera, fuentón grande, lavatorio, etc.).

2- Mezcla tierra con arena y estiércol de caballo, conejo, cabra. Riega, mantiene la humedad y cuando este húmedo siembra algunas hortalizas de otoño invierno para tu huerta.

Directora: Lic. Betina Lucia Guillen.

Docente: Olivera Daniela Roxana