E.E.E. Merceditas de San Martin P.P.P. Cocina- Áreas integradas- Taller de Cocina -Ed. Física- Computación.

Escuela: E. E. E. Merceditas de San Martín

Docentes: Diana Luna- Valeria Martín- Daniel Mallea - Liliana Olivera.

Nivel: Jóvenes y Adultos. Sección: P.P.P. Cocina.

Turno: tarde

Área curricular: Matemática, Lengua, Ciencias Sociales, Formación Ética y ciudadana, Taller de cocina, Educación física y Computación.

Título:" Estudiar un derecho y una responsabilidad"

Contenidos:

- Lengua: Lectura de imagen. Escucha atenta. Escritura de palabras.
- Matemática: Números hasta el 10.
- Formación Ética y ciudadana: Derecho a la educación.
- Ciencias Sociales: Día del estudiante.
- Computación: Procesador de texto "Word"
- Educación Física: Habilidades Motoras Básicas. Juegos recreativos y pasos coreográficos
- Cocina: Flores que se comen.

Desarrollo de Actividades.

Día 1

1-Recordamos los 4 derechos fundamentales observando las imágenes. ¿cuáles son?







Computación

2-Junto a tu familia lee el siguiente texto:



El procesador de texto más utilizado.

Word es uno de los procesadores de texto más utilizados para trabajar con documentos, es un programa que nos permite elaborar todo tipo de documentos: escribir textos, guardar información, imprimir documentos y aplicar diferentes formatos a los textos y modificarlos.

3-Comenta con tu familia: ¿Para qué nos sirve Word? ¿Has utilizado ese programa para hacer tareas? ¿Se puede trabajar con imágenes, insertándolas en los textos?

Día 2

1-Como saben la educación es uno de los derechos fundamentales, pero también es un deber, escucha atentamente la siguiente explicación.



Educación Física

2-¡¡¡Con ayuda de la familia, leer atentamente el siguiente texto y preparar el cuerpo para jugar, divertirse y bailar!!!

La primavera es una estación que permite a los niños, adolescentes, jóvenes y adultos sentir una conexión especial con todo lo que nos rodea, nos permite desarrollar todos nuestros sentidos. Por eso recordamos y decimos: ¿cuándo es el día del estudiante? el día del estudiante es una celebración que está relacionada con la juventud y con la primavera.

El 17 de noviembre es el día internacional de los estudiantes, pero a pesar de ello varios países tienen una fecha en especial, ¿cuándo se celebra en nuestro país?

En Argentina: se festeja el "21 de septiembre y coincide con el día de la primavera".



3- "Juego el Limbo": es un juego ideal para mover el cuerpo, sólo necesitan una barra de madera, el palo de una fregona, el palo de una escoba o una soga. Cada uno de los participantes tendrá que pasar por debajo de la barra que, en cada turno, estará más y

más baja. Las dos personas que sostienen el palo de madera o soga pueden ir rotando con el resto de los participantes para evitar que se aburran. También pueden atar una soga en el respaldo de una silla. Al realizar el juego, pueden poner música para que sea más divertido.



Día 3

1-Charla con algún adulto de tu familia sobre que puedes hacer para cumplir correctamente tu responsabilidad como estudiante. Luego observa la imagen con algunas ideas que te da la seño para que logres ser un **buen estudiante**.



Taller de cocina

2-Con ayuda de un adulto, escucha con atención: ¿Sabías que hay flores comestibles?

Flores comestibles son aquellas flores que pueden ser consumidas con seguridad. Es posible almacenar las flores comestibles para su uso posterior mediante técnicas tales como secado, congelado o inmersión en aceite. Se las puede utilizar para preparar bebidas, jaleas, ensaladas, sopas, almíbar y platos principales. Se puede preparar aceites y vinagres aromatizados con flores mediante inmersión de los pétalos en estos líquidos. Se pueden preparar flores dulces cristalizándolas con clara de huevo y azúcar.

3- Piensa y escribe en familia ¿Cuáles serán esas flores que se comen?

Día 4

1-Recordando la imagen de la actividad de ayer completa la siguiente tarjeta, con algo que desees mejorar como estudiante.

| YO | |
|------------------|--|
| ME COMPROMETO A | |
| A demonstrate as | |
| Secretary States | |
| | |

Taller de cocina

2- Escucha con atención: Todas estás flores pueden comerse, con distintas formas de preparación

Brócoli, Coliflor, Manzanilla, Cebollín, Crisantemo, Capullos de cítricos (limón, naranja, lima, pomelo), Trébol, Margaritas, Dientes de león, Jazmín, Lila, Pensamientos, Caléndula, Rosas, Girasol, Violeta, Capullos de calabaza y calabacita.

3-Pintamos con color las palabras de las flores que alguna vez hemos comido en casa

Día 5

- 1- Leer atentamente con ayuda de la familia el "Acróstico" para el día del Estudiante, es sencillo y muy emotivo para celebrar esta fecha tan especial.
- E— Eres una persona con gran capacidad,
- S— Siempre debes vivir con esa alegría, con esa lucha y con tus sueños para
- **T** Tener lo que siempre anhelas y ser alguien en la vida.
- **U** Un día serás recordado por las buenas acciones, por tu esfuerzo.
- **D**—Diario, por tus valores, habilidades y actitudes.
- I— Imaginate siempre mejor, mantén tu espíritu de lucha y tu
- **A** Actitud creativa e innovadora.
- **N** No permitas que nadie te haga sentir menos ni
- **T** Tampoco que te tiren a la basura tus sueños porque tú eres
- E— Esa persona que hará un cambio en el mundo.

Taller de cocina

2-Observa con atención: ¿Qué nombre tienen estas flores?





3- ¿Han comido en casa alguno de los dos? ¿Cuál les gusta más?

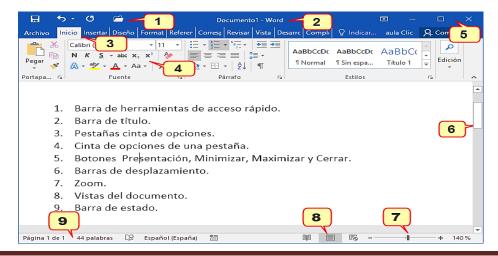
<u>Día 6</u>

1-Además de festejar el día del Estudiante, el 21 de septiembre celebramos la llegada de la primavera, escucha con atención la siguiente poesía.



Computación

2- Con ayuda de un adulto observa los elementos de la ventada de Word, luego si tienes el programa, entra e identifica sus partes.



E.E.E. Merceditas de San Martin P.P.P. Cocina- Áreas integradas- Taller de Cocina -Ed. Física- Computación.

3-Copia el texto de la actividad 1 del Día 7, utilizando Word, si no dispones del programa puedes copiarlo en tu cuaderno de clases.

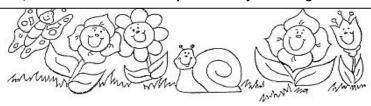
Día 7

1-Escucho con atención y luego dibujo lo que mas me gusta de la primavera.

La primavera es la estación más alegre de todo el año. Comienza el 21 de septiembre y termina en diciembre.

Primavera significa "primer-verdor", florecen las plantas y el campo se cubre de verde. El sol calienta más que en el invierno y menos que en el verano, el clima es templado.

En las escuelas se hacen fiestas para celebrar el "Dia de la primavera y del estudiante", en nuestra escuela siempre se festeja con un gran baile de disfraces.



Educación Física

2- En familia observar y escuchar atentamente el siguiente video "Todo va ir bien"

https://www.youtube.com/watch?v=8r4Vs18vKO4

- 3- Jugamos y nos divertimos bailando.
- a) **Juego "balón sentado"** Invitar a todos los integrantes de la familia a participar en este divertido juego no importa la edad, sino las ganas de pasarlo bien. Todos los participantes tienen que sentarse formando un círculo en el suelo. Tendrán que **pasarse una pelota unos a otros** sin levantarse ni usar las manos. Pueden golpearla con los pies, las piernas, el tórax, los hombros y la cabeza. Quien no consiga lanzársela a un compañero debe pagar prenda.



b) ¡Toda la familia a bailar! Observar el video "Quédate en Casa" e imitar la coreografía.

https://www.youtube.com/watch?v=h1zEhfV8hEU

Dia 8

1) Nos divertimos haciendo el siguiente tablero, solo necesitas tubos de servilleta, un cartón de base y 1 cordón. Recuerda repetir en voz alta los números mientras juegas.



Taller de cocina

2-Leemos con atención sobre la cocción del brócoli

Puede consumirlo cocido, al vapor, a la plancha, frito, al horno o en microondas. Pruébelo crudo en ensaladas, es delicioso y mantiene todos sus nutrientes. Aproveche el tallo para cremas, contiene mucha fibra. Si lo cocina al vapor, 4 o 5 minutos son suficientes, pero hervido el tiempo debe reducirse a 3 minutos

3-Si en casa compran un brócoli, aprovecha para saber cómo es y prepáralo como les guste en casa.

Dia 9

1-Con tubos de servilletas hacemos divertidos emojis para contar, como los que ves en la imagen. Si no tienes broches puedes usar piedritas, bolitas de papel y colocarlas dentro del tubo mientras cuentas.¡Manos a la obra!

Taller de cocina

2- Es el turno del repollo:

El repollo tiene un gran contenido de agua. Es fuente de Potasio y Magnesio. Rico en Vitaminas A, C, E y fibra. Ayuda a perder peso. Aporta en la eliminación del Colesterol. Lo podemos consumir cocido, en guisos o incluso crudo en

ensaladas. No obstante, es cuando se cocina cuando esta hortaliza despliega todo su potente aroma

3- Aquí una receta para cocinar repollo.

Separar las hojas previamente o bien cortarlo en tiras finas en el agua. Introducirlo cuando ésta ya está hirviendo, y comenzar a medir el **tiempo de cocción del repollo** desde el momento en el que el agua vuelve a hervir. Tiempo de cocción de unos 10 minutos. Secar escurrir. Podes agregarle zanahoria rallada, cebolla picada, huevo duro, sal, un chorrito de aceite. ¡¡¡Y a comer!!!

Día 10

1- Te propongo que recordemos los bailes de disfraces de la escuela, con lo que tengas en casa disfrazate y mandá la foto a la seño. Luego en el grupo tus compañeros deberán adivinar de que te disfrazaste.

Taller de cocina

2- ¿Sabes qué flor es esta? Té doy pistas.......



Es parecida a la margarita, pero más pequeña, se usa para realizar té. Podemos conseguirla seca o en saquitos, Las principales propiedades de esta hierba son antiinflamatorias, antialérgicas, antibacterianas y sedantes. Además, posee buenas ventajas digestivas, por

lo que se recomienda beber una taza de té después de comer para aliviar dolores, calmar la pesadez y hasta en casos de úlceras o gastritis.

| į. | QUÉ FI | LOR | ES? |
|----|--------|-----|-----|
| c | ~~-: | | |

3-Para terminar la Guía una receta bien primaveral: Ensalada primavera

Ingredientes

1/2 lechuga, 3 tomates cortados en rodajas 1 taza de porotitos tiernos cortados (opcional)

100 gramos de aceitunas negras cortadas en rodajas,1 palta cortada en rodajas (opcional)

1 pimiento cortado en tiras,1 cebolla blanca chica cortada en aros, Aliño de su elección

Preparación

En bol grande verter todos los ingredientes. Aliñar con el aliño de su elección. Puede usar un aliño a base de mayonesa y limón; un aliño tradicional de limón, vinagre, aceite sal y pimienta; u optar por salpimentar y aceite de oliva.

Directora: Lic. Verónica Bitrán