

EEE “INDIA MARIANA”

Docente: María de los Ángeles Garay

Sección: Pre-Ocupacional “A”

Turno: Mañana

EJE: “LA FAMILIA”

Contenidos

ÁREA ACADÉMICO FUNCIONAL

Matemática. Números Naturales.

Medidas convencionales y no convencionales de capacidad y peso.

Situaciones problemáticas. Estrategias de cálculo, problemas con uso de cálculo aproximado para responder a una pregunta.

Lengua

Interpretación de consignas.

Comprensión de textos, instrucciones (recetas de cocina), textos explicativos.

Conversaciones espontáneas y guiadas, formulando preguntas, opiniones y comentarios.

Escritura de: nombre, datos personales, recetas de cocina.

Lectura de textos que permita: interactuar, informarse.

Ciencias Sociales: La familia, roles y funciones de sus integrantes, distintos tipos de constitución familiar

Ciencias Naturales:

Cambios físicos a lo largo de la vida.

Características morfológicas externas del cuerpo humano.

HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA.

Habilidades domésticas: Limpieza de cocina, utensilios, mesada, entre otros.

HABILIDADES DE ORIENTACIÓN AL TRABAJO.

Limpieza y desinfección de los utensilios utilizados y del área de trabajo.

Área Teatro – Expresión Corporal: *Mimo y/o Pantomima*

Área agropecuaria: **Huerta:** sembrado. Verduras de estación: acelga- espinaca.

Educación física: Participación en actividades en interacción con otros, con y sin elementos, acordando acciones.

ACTIVIDADES

DIA 1.CIENCIAS NATURALES: LAS ETAPAS DEL DESARROLLO

1-Lee en familia: **A lo largo de la vida los seres humanos experimentamos cambios constantes en nuestro cuerpo y en nuestra forma de ser.**

2-Busca fotos tuyas, ordénalas cronológicamente y dialoga con tus padres sobre los diferentes cambios que ves en ellas.

DIA 2. AREA AGROPECUARIA. "Manitos a la Siembra". Actividades.

LA GERMINACIÓN ES UNA ETAPA CRUCIAL PARA TENER ÉXITO EN LA SIEMBRA POR ELLO LA TEMPERATURA DEBE SER ÓPTIMA DE ACUERDO A LA ESPECIE. ESTAMOS COMENZANDO LA ESTACIÓN PRIMAVERA-VERANO, EN ELLA PODEMOS SEMBRAR, ENTRE OTROS: TOMATE, LECHUGA, PIMIENTO, PEREJIL, BERENJENA, MELÓN , REPOLLO, ZAPALLITO, POROTO, MAÍZ, COMO ASÍ TAMBIÉN AROMÁTICAS TALES COMO ALBAHACA, ORÉGANO , SALVIA, ROMERO, ETC.

- 1- Leer solo o con ayuda de la familia el texto anterior, luego seleccionar y clasificar semillas por su tamaño: chico, mediano, grande (Puedes buscarlas en tu hogar, en algún vecino o pariente).
- 2- Identificar cada semilla, por ejemplo: zapallo, berenjena, tomate. Luego buscar tablas y esmalte o pintura para hacer carteles con los nombres, que servirán para colocarlos en los bordes de nuestra huerta.

CIENCIAS NATURALES: ETAPAS DEL DESARROLLO

1-Observa la imagen lee y completa



EL DÍA QUE NACÍ, YO ERA UN.....QUE NECESITABA MUCHOS CUIDADOS.

LUEGO APRENDÍ A CAMINAR, CORRER Y SALTAR PORQUE ESTABA CRECIENDO; YA NO ERA UN BEBE Y ME CONVERTÍ EN UN.....

SEGUÍ CRECIENDO Y ME CONVERTÍ EN UN.....CUANDO TENGA 18 SERÉ UN.....

DESPUÉS TRABAJARÉ PORQUE SERÉ UN.....Y FORMARÉ MI FAMILIA.

PASARÁ EL TIEMPO Y TENDRE CANAS Y ME CONVERTIRÉ EN UN.....

EN QUE ETAPA TE ENCUENTRAS HOY.....

DIA 3. CIENCIAS SOCIALES: LA FAMILIA

1-Lee el siguiente texto con ayuda de un familiar

¿Qué es la familia?

Las personas que se unen en matrimonio o pareja aceptan el compromiso de amarse, cuidarse y ayudarse.

Cuando deciden tener hijos, asumen con mucho amor la responsabilidad de criarlos y educarlos.

Por ello la familia es un grupo de personas que conviven y tienen un proyecto de vida en común.



2- Escribe el nombre de los integrantes de tú familia: -----

AREA TEATRO. Actividades.

1) ¿Qué es la Pantomima y qué son los Mimos? Para comenzar, pide ayuda de un familiar que te ayude a entender qué es un Mimo:

La pantomima es la representación de una historia, usando gestos y sin usar palabras o sonidos. Quien lo hace recibe el nombre de "mimo". Los Mimos suelen pintarse el rostro de blanco con detalles negros y utilizan camisetas rayadas, blancas o negras, guantes blancos o boinas.

Para entender aún más, observa los videos que enviará tu profesora de Teatro o busca en YouTube el siguiente video:

- "MiMo Chispa MiMe Flea", de Mimo Chispa Mime
- "Mímicas Rápidas", de Evandro Heringer

Luego, responde en tu cuaderno:

- a) ¿Qué estaban haciendo los Mimos en los diferentes momentos?
- b) ¿En algún momento habló o hizo algún sonido?

DIA 4. ÁREA MATEMÁTICA. Actividades.

1-Escribe las edades de los integrantes de tu familia de menor a mayor

.....

2-Realiza las siguientes operaciones

-AL NÚMERO MAYOR RESTALE EL NÚMERO MENOR

.....-.....=.....

-SUMA EL PRIMER, SEGUNDO Y TERCER NÚMERO DEL PUNTO 1

..... + + =

AREA EDUCACION FISICA. TÍTULO: Jugando en casa

1. Teléfono descompuesto: se trata de pasar un mensaje al oído a cada uno de los integrantes de la familia, diciéndolo lo más rápido posible y la última persona que lo escuche deberá decir lo que escuchó.
2. Radio descompuesta: se trata de tararear al oído a cada uno de los integrantes de la familia una canción, diciéndolo lo más rápido posible y la última persona que lo escuche deberá decir de que canción se trata.

DIA 5. ÁREAS INTEGRADAS- AGROPECUARIA. "COMPARTIENDO EXPERIENCIAS"

¡Continuamos trabajando con verduras de estación! En familia preparamos la siguiente receta: "PASTEL DE ACELGA"

Antes de comenzar con la receta me lavo bien las manos y limpio el lugar a trabajar (mesada o mesa). Luego busco todos los ingredientes y utensilios a utilizar.

Relleno:

2 TAZAS ENTRE ESPINACAS Y ACELGA (HERVIDA, BIEN ESCURRIDA Y PICADA)

*1 CEBOLLA CORTADA FINA

*1 PIMIENTO CORTADO EN CUBITOS CHICOS

*250 DE CARNE MOLIDA.

*PEREJIL, ORÉGANO,

*1CDA DE ACEITE.

*QUESO RALLADO

*2 HUEVOS BATIDOS.

A. Poner a freír cebolla y carne (dejarla unos minutos) colocar pimiento, perejil, orégano. Luego mezclar con la acelga

B. Cuando este todo cocido, retirar del fuego agregando el queso rallado.

MASA: 1 y ½ taza de harina común, ½ taza de aceite, ½ taza de leche y 2 cdas de aceite para el molde

PROCEDIMIENTO:

- ENTIBIAR EL ACEITE EN UN SARTÉN, POR OTRO LADO, LA LECHE.
- COLOCAR HARINA, SAL EN UN BOLS, AGREGAR ACEITE Y LECHE, UNIENDO BIEN TODO (DEJAR DESCANSAR MEDIA HORA)
- DIVIDIR LA MASA EN DOS, ESTIRAR UNA PARTE DEL TAMAÑO DE LA LATA.

ARMADO

- ACEITAR LA LATA, ESPOLVOREARLA CON HARINA, CUBRIRLA CON LA MASA CORTANDO LOS SOBRES, LUEGO COLOCAR EL RELLENO.
- ESPARCIR LOS HUEVOS SOBRE LA PREPARACIÓN (GUARDAR UN POCO PARA PINCELAR LA TAPA).
- POR ULTIMO ESTIRAR LA MASA RESTANTE PARA TAPAR EL PASTEL, PINCHAR EL CENTRO CON UN TENEDOR Y LUEGO COCINAR POR 30 MINUTOS A FUEGO MODERADO.

Terminada la tarea lavo todos los utensilios utilizados y limpio el lugar donde trabaje

 En el cuaderno: copio o pego (si lo imprimí) la receta

DIA 6. AREA CIENCIAS SOCIALES. : La familia roles y funciones

TODOS LOS INTEGRANTES DE LA FAMILIA TIENEN QUE CUMPLIR DIVERSAS FUNCIONES, SEA EN BENEFICIO DE SÍ MISMO O DE LA SOCIEDAD

1-COMPLETA CON EL NOMBRE DE QUIENES REALIZAN LAS SIGUIENTES TAREAS EN TU CASA.

TIENDEN LA CAMA:.....

SACAN LA BASURA:.....

LAVAN LOS PLATOS:.....

LIMPIAN LA CASA:

PREPARAN LA COMIDA:.....

AREA MATEMATICA. Estimación de gastos. Actividad.

Realizo una lista con los ingredientes utilizados en la receta del pastel de acelga y averiguo el precio. Luego realizo el cálculo de lo gastado. Registro en el cuaderno.

DIA 7. AREA AGROPECUARIA. Actividades. Comenzar el sembrado invitando a nuestra familia a participar:

*Semillas grandes (maíz, zapallo) cada 30 cm

*Semillas medianas (acelga, pimiento) cada 10 cm

*Semillas chicas (repollo, tomate) cada 3 cm.

Hacer pocitos (respetar la distancia mencionada), con un escardillo, azadón, cuchara. Luego introducir 3 semillas por cada uno, para finalizar taparlas y regar.

Observación: Colocar las semillas grandes en el costado de la huerta, en un bordo plantar semillas de acelga, en otro bordo perejil (solo en 1 cara), en la otra flor u aromáticas. Esto ayuda a impedir la aparición de plagas, ya que la diversidad de colores y olores, provoca confusión en los insectos al afectar sus sentidos, dificultando su vegetal favorito.

-CAJÓN, FUENTÓN O RUEDAS: Hacer dos pocitos en cada costado para colocar dos semillas grandes (maíz, zapallo), en el centro poner dos semillas de acelga, y en el espacio restante puedes sembrar orégano o caléndulas, por ultimo taparlas y regar.

AREA LENGUA

1-Responde en familia

LA MAMÁ DE MI PAPÁ ES MI.....

LA HERMANA DE MI PAPÁ ES MI.....

LA HIJA DE MI TÍA ES MI.....

LA HERMANA DE MI MAMÁ ES MI

EL PAPÁ DE MI MAMÁ ES.....

DIA 8. AREA LENGUA

1-Busca en la sopa de letras las siguientes palabras

MAMÁ PAPÁ HERMANO HERMANA ABUELO ABUELA

SOPA DE LETRAS
MIEMBROS FAMILIARES

H	R	J	A	U	N	M	A	R	T
E	E	P	B	C	M	W	I	T	G
R	O	A	U	B	A	Q	R	P	R
M	H	P	E	T	S	D	J	L	H
A	D	A	L	U	R	L	O	I	D
N	H	E	A	A	B	U	E	L	O
O	H	E	R	M	A	N	A	C	N
M	C	X	F	O	U	M	A	M	A
Q	B	C	W	B	W	A	P	O	A
B	A	U	I	R	F	L	A	I	U



AREA EDUCACION FISICA. TÍTULO: Jugando en casa

1. Armamos parejas, las cuales deberán estar unidas por el pie con una piola. De un extremo a otro estas parejas deberán correr juntas (sin separarse) y hacerlo en el menor tiempo posible.
2. Buscar en el jardín diferentes elementos (hojas, palos, tierra) y en familia armar una figura gigante y creativa.

DIA 9 .AREAS INTEGRADAS- AGROPECUARIA. “Albóndigas de espinaca y acelga”

Antes de comenzar con la receta me lavo bien las manos y limpio el lugar a trabajar (mesada o mesa). Luego busco todos los ingredientes y utensilios a utilizar.

INGREDIENTES:

2 TAZAS DE ESPINACA O ACELGA (COCIDAS, ESCURRIDAS Y PICADAS), SAL,
PIMIENTA, ORÉGANO, PIMENTÓN, PEREJIL * 3 CEBOLLITAS DE VERDEO
* O 4 HUEVOS
*UNA CDA DE VINAGRE *PAN RALLADO O HARINA COMÚN
*ACEITE CANTIDAD NECESARIA PARA FRITAR.

PREPARACIÓN:

- A. COLOCAR A LA ESPINACA, CEBOLLA DE VERDEO, AJO SAL Y CONDIMENTAR
- B. BATIR LOS HUEVOS, AGREGÁNDOLOS JUNTO CON EL VINAGRE (PARA QUE NO SALGA GRASOSA LA PREPARACIÓN), MEZCLAR TODO MUY BIEN
- C. HACER LAS ALBÓNDIGAS, PASARLAS POR PAN RALLADO O HARINA, DESPUÉS FRITARLAS EN ACEITE BIEN CALIENTE
- D. CUANDO ESTÉN DORADAS RETIRAR Y COLOCARLAS SOBRE SERVILLETAS DE PAPEL PARA SACAR EL EXCEDENTE DE ACEITE.
- E. NOTA: PUEDES ACOMPAÑARLAS CON PURÉ DE PAPÁS O DE ZAPALLO ANCO.

Terminada la tarea lavo todos los utensilios utilizados y limpio el lugar donde trabaje.

✚ En el cuaderno: copio o pego (si lo imprimí) la receta.

DIA 10. AREA TEATRO. ACTIVIDADES.

“La pared”...Para comenzar, pide ayuda de uno o varios familiares que te ayuden a realizar la actividad, y si quieren, la hagan contigo.

- A. Busca en YouTube el video llamado “¿CÓMO APRENDER MIMO DESDE CASA?” de BLANCO Y NEGRO TEATRO. Si no puedes buscarlo en YouTube, tu profesora de Teatro te lo enviará a WhatsApp.
- B. Sigue las instrucciones y movimientos del Mimo que aparece en el video para aprender a realizar el truco de Mimo llamado “La pared”
- C. Pide a tu familiar que te saque una foto o filme un video haciendo el truco y envíalo al grupo de WhatsApp de tu sección o a la profesora de Teatro (2644717289)

AREA CIENCIAS SOCIALES. TIPOS DE FAMILIA

Las familias están clasificadas en los siguientes tipos según sean sus integrantes:

1-Familia Nuclear: formada por la madre, el padre y los hermanos.

2-Familia Extensa: formada por parientes cuyas relaciones no son únicamente entre padres e hijos, puede incluir abuelos, tíos, primos y otros parientes.

¿Qué tipo de familia tienes? _____

Director: Prof. Raúl Riveros.