

CUE 7001113-00 ENI N°76 SALA DE 4 AÑOS

ESCUELA ENI N° 76.

DOCENTES A CARGO: García Soledad, Jorquera Noelia, Sosa Natalia, Astudillo Patricia, Echeagaray Rosana.

NIVEL INICIAL: “Sala de 4 años”

TURNO: Mañana.

AREA CURRICULAR: Danza, expresión corporal, Juegos tradicionales.

TÍTULO: “RECORRIENDO 1810”

ACTIVIDADES PROPUESTAS.

DIMENSION: “*Ambiente Natural y Social*”

□ ÁMBITO: “Ambiente Natural y Social” NÚCLEO: Historias personales de la localidad y la comunidad. CONTENIDO: Historia personal; las efemérides a través del tiempo.

Actividad 1.

Le pedimos a un adulto que me cuente la siguiente historia, sobre la época colonial.

<https://youtu.be/RVytPJNV2TY>.

Conocemos los vendedores ambulantes y como recorrían las calles para vender sus productos, escuchamos los pregones.

<https://youtu.be/yRrHzT9ct7A>

Actividad 2.

Una vez que escuchaste la historia y observaste el video de los pregones, debes elegir dos personajes los que más te gusten, pueden ser vendedores ambulantes, damas, caballeros, criollos y realizar una careta con material descartable (como bandejas de telgopor, bandejas de cartón, lanas, papeles de revistas,) etc.

AMBITO TRANSVERSAL: JUEGO NÚCLEO: juegos tradicionales y regionales.

CONTENIDO: Disfrute y placer por los juegos tradicionales.

**Actividad 3**

**Conversamos en familia:**

Los adultos de casa conversarán ¿a qué jugaban cuando eran niños? y si tienen juguetes o fotos de esos recuerdos sería muy emotivo mostrárselas a sus pequeños.

<https://www.youtube.com/watch?v=awgk6ulm-g4>

Ahora que ya observaron el video reflexionarán sobre que juegos jugaron alguna vez los adultos y cuáles de esos juegan actualmente sus niños.

para recordar y compartir con los pequeños realizarán los siguientes juegos:

**pedra papel o tijera** <https://www.youtube.com/watch?v=m9idekoxlau>

Después de ver el link podrás jugar con todos los integrantes de tu familia

**¡Qué divertido!**

**ESCUELA ENI N° 76**

**Nivel Inicial:** “SALA DE 4 AÑOS” **Turno:**

Mañana.

**Docente a cargo:** Astudillo Patricia.

**Área Curricular:** Educación Física.

**Título de la propuesta:** “A jugar”

**Contenido:** El cuerpo, el mundo y los otros. Cuidado de su salud y de los otros juegos motores.

**Material:** Palo de escoba o un cañito similar.

**Actividades:**

1) Poner el palo en la cabeza, en los hombros, nuca, nariz, pera y mantener el equilibrio



- Colocar el palo en el piso saltar, adelante, atrás, con el pie izquierdo con el derecho.

**Docentes a cargo:** Garcia Soledad, Jorquera Noelia, Sosa Natalia, Astudillo Patricia.

**Echegaray Rosana.**

- Ubicar el palo de escoba en la mano abierta y tratar de hacer equilibrio con el mismo sin que se caiga

2 ¡Hacemos pesas! ¿cómo lo harías?

**Actividad 4.**

**AMBITO TRANSVERSAL:** **JUEGO NÚCLEO:** juegos tradicionales y regionales.

**CONTENIDO:** Disfrute y placer por los juegos tradicionales.

Esta última actividad se trata de hacer un barquito de papel.

Un adulto de la familia junto a su pequeño armará un barquito de papel (uno cada uno). Para poder realizarlo deberán seguir los siguientes pasos, puedes observar el siguiente link.

<https://www.youtube.com/watch?v=laj6augri2w>

Una vez realizados los barquitos podrán jugar todo lo que quieran.

Luego pega en una hoja los dos barquitos y se lo entregarás a tu seño cuando volvamos a reencontrarnos.

**ACTIVIDAD 5**

**La gallina ciega.**

Este juego seguro también lo jugaban tus abuelos así es que si vives con algunos de ellos invítalos a jugar y si no, puedes llamarlos por teléfono y que te cuenten como lo jugaban.

En el siguiente link podrán observar lo divertido que es jugar.

<https://www.youtube.com/watch?v=wghbfie-et0>

**¡Ahora les toca jugar con la familia!**

**ESCUELA ENI N° 76**

**Nivel Inicial:** "SALA DE 4 AÑOS" **Turno:**

Mañana.

**Docente a cargo:** Echegaray Rosana.

**Área Curricular:** Plástica.

**Título de la propuesta:** Los pregones de la época colonial.

**Contenido:** Color y texturas visuales o táctiles.

**Docentes a cargo:** Garcia Soledad, Jorquera Noelia, Sosa Natalia, Astudillo Patricia.

Echegaray Rosana.

**ACTIVIDADES.**

1- Observamos nuevamente el video de los pregones de la época colonial, y elegir un personaje para dramatizar, por ejemplo, si elegiste una negrita o negrito, puedes pedirle a un adulto que te pinte la cara como ella, si quieres dramatizar un vendedor ambulante, elegirás el que más te guste y los elementos que utiliza el personaje que elegiste transformándote en él.

Puedes realizar un recorrido por tu casa, fondo dramatizando el personaje que elegiste.

2- Con ayuda de tu familia elegí un pregón apréndelo y una vez disfrazado recitar el pregón a toda tu familia.

**ACTIVIDAD 6.**

**Ámbito:** AMBIENTE SOCIAL **CONTENIDO:** Primeras aproximaciones al conocimiento de la vida en la época colonial a través de comidas y costumbres.

**Un poquito de historia para que en familia dialoguemos sobre las comidas de la época colonia:**

Las comidas predilectas de la época formaban “la cocina criolla”. Los platos típicos de los criollos de la época eran las empanadas, la sopa de arroz y la de fideos, el asado, el matambre, el puchero, diversos guisos, las albóndigas, el estofado, los zapallitos rellenos.

**¡LOS CRIOLLOS ERAN DULCEROS!**

Entre los sabores dulces que adoraban pobres y ricos, estaba la natilla a base de leche, huevo y azúcar o miel, los alfeñiques o rosquitas de azúcar -que era pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas-, el arroz con leche, los bocaditos de papa, los pastelitos de membrillo, los buñuelos, el dulce de leche, la miel, las frutas, morían en Buenos Aires por los duraznos, mientras que en Mendoza, los secaban convirtiéndolos en orejones, para disfrutarlos también en invierno, un dulce muy codiciado.

Para festejar nuestra semana de mayo nos convertimos en cocineritos y le pedimos a algún familiar que nos ayude a hacer pastelitos.

A continuación, dos recetas que pueden variar si en nuestra familia lo hacen de otra manera. Es importante que se les vaya leyendo a los pequeños para que conozcan cómo es una receta y para que la utilizamos.

No es obligación hacer ambas recetas con que hagan una sola suficiente.

¡Manos a la Masa!

**Pastelitos dulces**

**Ingredientes**

Tapas de empanadas 12 unidades Dulce  
de membrillo 70 grs  
Dulce de batata...70 grs  
Mermelada de damasco para pintar, cantidad necesaria  
Aceite para freír, cantidad necesaria

**Procedimientos**

1- Cortar los discos de masa a la mitad, y vamos a colocar tres como bases, el dulce en forma de cubito por encima y luego tapar con los otro tres medios círculos de masa, también colocándolos correctamente.

2- Freír con el aceite caliente no por muchos minutos, hasta que un mayor lo vean bien dorado. Cuando lo saques del aceite, píntalos con la mermelada para darle sabor y brillo.

3- Ahora, déjalos enfriar y ya están listos para compartir en la merienda.

**Tips**

Podés también pintarlos con miel si no te gusta la mermelada, también le va a dar un brillo y un sabor fantástico.

Que la temperatura del aceite no esté tan caliente, sino a  $\frac{3}{4}$  de temperatura, para que se cocinen parejos.

**Tortas fritas o sopaipillas.**

**Ingredientes**

$\frac{1}{2}$  kilo de harina leudante  
1 cucharada sopera de grasa vacuna o mantequilla  
1 vaso de agua templada  
 $\frac{1}{2}$  cucharada de sal  
Aceite de girasol

**Elaboración paso a paso**

Coloca la harina en un recipiente en forma de corona para agregar en el centro la sal, la grasa o mantequilla y el agua templada.

Mezcla muy bien con una cuchara o con ayuda de tus manos hasta obtener una masa suave y homogénea.

Envuelve la masa en un paño y deja descansar aproximadamente 15-30 minutos fuera de la nevera.

## GUIA PEDAGOGICA N°6

Divide la masa de las tortas fritas en bollos de igual tamaño y estira cada uno de ellos con un palote hasta que queden finos. Hazles un hueco en el centro para que entre el aceite cuando se frían y se cocinen mucho más rápido.

Deja las tortas fritas sobre un paño mientras colocas abundante aceite en una sartén.

Cuando esté caliente, fríe las tortas de a una con cuidado de no quemarte hasta que se doren de ambos lados. Para ello, deberás darlas vuelta durante la cocción.

Retira con una pinza y deja escurrir en papel absorbente para quitar el exceso de aceite. A la mesa

Si lo deseas puedes espolvorear las tortas fritas con azúcar, doblarlas y consumirlas calentitas. Para saber si el aceite está caliente, lo que puedes hacer es echar un poquito de masa antes de colocar las tortitas, y si empieza a burbujear (no humear) es porque ya está a punto para freír.



**CUE: 7001113-00- ENI N°76- Sala 4 - Guía N°6- Equipo de conducción; Maestra a Cargo de Dirección: ELISA CASTRO.**

**Docentes a cargo: Garcia Soledad, Jorquera Noelia, Sosa Natalia, Astudillo Patricia.**

**Echegaray Rosana.**