

GUÍA: N°13

ESCUELA: E.E. MÚLTIPLE LOS BERROS

DOCENTE: MOLINA JESICA

SECCION: PRE TALLER “B”

TURNO: MAÑANA

ÁREAS INTEGRADAS: COCINA – EDUCACIÓN FÍSICA – MÚSICA – TEATRO – AGROPECUARIA.

TÍTULO DE LA PROPUESTA: “TRABAJAMOS DESDE CASA”

CONTENIDOS:

LENGUA: -CLASES DE PALABRAS.

TEATRO: -TIPOS DE CONFLICTOS TEATRALES.

AGROPECUARIA: - HÁBITOS DE SALUD, E HIGIENE PERSONAL. -PLAGAS- REMEDIO CASEROS.

COCINA: PROMOVER LA IDENTIFICACIÓN DE PROCESOS TECNOLÓGICOS EN CONTEXTOS REALES DE PRODUCCIÓN EN CUANTO AL ROL DE LAS PERSONAS QUE INTERVIENEN EN ÉL (DOCENTE-ALUMNO-FAMILIA). - POTENCIEN EL DESARROLLO DE COMPORTAMIENTO SOLIDARIO, DURANTE EL TRABAJO COLABORATIVO, PARA ACEPTAR Y VALORAR EL INTERCAMBIO DE IDEAS Y EL RESPETO POR EL PENSAMIENTO AJENO.

EDUCACIÓN FÍSICA: -SALTO EN LARGO.

MUSICA: -REPERTORIO FOLKLÓRICO Y OFICIAL ARGENTINO. -CARÁCTER: ALEGRE. -CANTO GRUPAL. -DANZAS FOLKLÓRICAS: COREOGRAFÍA FIJA. -VALORES A TRABAJAR: PATRIOTISMO- AMOR- LIBERTAD.

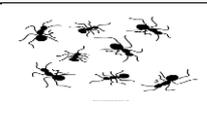
ACTIVIDADES

DIA 1: ÁREA AGROPECUARIA:

NOS HIGIENIZAMOS LAS MANOS ANTES DE COMENZAR LAS TAREAS.

1- LLEGAN LAS ESTACIONES PRIMAVERA Y VERANO, DONDE APARECEN, LOS BICHOS INDESEABLES PARA NOSOTROS Y NUESTRAS PLANTAS A CONTINUACIÓN, LEEMOS Y OBSERVAMOS EL SIGUIENTE CUADRO.

2- REALIZA EL CUADRO EN TU CUADERNO.

AGENTES	SÍNTOMAS Y DAÑOS	PREPARADOS	FOTO
HORMIGAS	DAÑAN HOJAS Y TALLOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CENIZAS- CÁSCARA DE PEPINO</li> <li>• HOJAS DE PINO- ORÉGANO</li> <li>• HARINA- PEREJIL SECO.</li> </ul>	
ÁCAROS Y ARAÑUELAS.	PUNTOS CLAROS PEQUEÑOS EN LAS HOJAS. ABSORBEN EL CONTENIDO DE LAS HOJAS.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALCOHOL Y AJO</li> </ul>	
PULGONES VARIEDAD: AMARILLOS – VERDES- NEGROS O MARRONES	HOJAS AMARILLAS DE LAS PLANTAS. ABSORBEN LA SAVIA. REDUCEN EL CRECIMIENTO DE LA PLANTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RUDA EN AGUA.</li> <li>• RUDA EN MACETA.</li> <li>• ALCOHOL Y AJO.</li> </ul>	
GUSANOS	CORTAN PARTES DE LAS HOJAS, FLORES Y FRUTOS.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALCOHOL Y AJO</li> </ul>	
BABOSAS.	PRODUCEN ORIFICIOS Y CORTES EN LAS HOJAS TIERNAS Y CARNOSAS CON SU LENGUA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SAL FINA O GRUESA.</li> <li>• HARINA INTEGRAL</li> <li>• VINAGRE BLANCO Y AGUA.</li> </ul>	

ÁREA LENGUA:

**LAS ACCIONES.**

LA PALABRA QUE EXPRESA UNA ACCIÓN SE LLAMA VERBO.

3- CON UNA SOLA PALABRA INDICA QUE ESTÁ HACIENDO CADA PERSONAJE.



**DIA 2: ÁREA COCINA:**

ELABORAR PAN CASERO.

1-PREPARAR LOS INGREDIENTES

- 500 GRAMOS, O 4 TAZAS DE HARINA COMÚN.

- 350 ML, O UNA TAZA Y MEDIA DE AGUA TIBIA.
- 10 GRAMOS DE LEVADURA DE CERVEZA.
- 10 GRAMOS DE SAL FINA.
- 3 CUCHARADAS DE ACEITE.



2- REALIZAMOS LA PREPARACIÓN:

VOLCAR LA HARINA EN UN BOL, AGREGAR LA SAL, LA LEVADURA, Y EL AGUA, AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA, COLOCAR ESTA PREPARACIÓN EN UN BOL Y PINTAR CON ACEITE, TAPAR CON PAPEL FILM, DEJAR LEUDAR DURANTE 30 M APROXIMADAMENTE, LUEGO RETIRAR Y DIVIDIR LA MASA EN DOS TROZOS, (DES GASIFICAR), AMASAR Y FORMAR DOS PANCITOS, DEJAR REPOSAR EN UN BOL CON ENVUELTO CON UN REPASADOR DURANTE 30 MINUTOS MÁS, VOLCAR LA PREPARACIÓN SOBRE UN MOLDE ENACEITADO, ROCIAR CON UNAS GOTITAS DE AGUA TAPAR, REALIZAR CORTES TRADICIONALES PARA EL PAN Y LLEVAR A HORNO DURANTE 40 MINUTOS APROXIMADAMENTE. RETIRAR DEJAR ENFRIAR Y SERVIR.

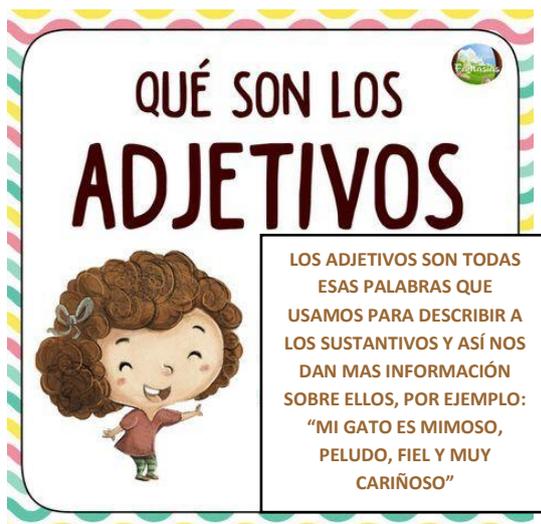
ÁREA LENGUA

- 3- EXTRAE DE LA RECETA DADA, AL MENOS 7 VERBOS, (RECUERDA QUE LOS VERBOS SON LAS ACCIONES QUE REALIZAMOS).

DIA 3: ACTIVIDADES

ÁREA LENGUA:

- 1- LEE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

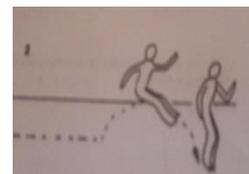


**QUÉ SON LOS ADJETIVOS**

LOS ADJETIVOS SON TODAS ESAS PALABRAS QUE USAMOS PARA DESCRIBIR A LOS SUSTANTIVOS Y ASÍ NOS DAN MAS INFORMACIÓN SOBRE ELLOS, POR EJEMPLO: "MI GATO ES MIMOSO, PELUDO, FIEL Y MUY CARIÑOSO"

ÁREA EDUCACIÓN FÍSICA:

- 2- MARCAR CON UNA TABLA O LÍNEA SOBRE EL PISO, EL ALUMNO SE UBICARÁ A 10 PASOS DE ELLA, A LA SEÑAL SALE CORRIENDO PICA EN LA TABLA Y CAE CON DOS PIES JUNTOS, BUSCANDO DISTANCIA. REPETIR.
- 3- ELONGAR LOS MUSCULOS TRABAJADOS



#### DIA 4: ÁREA COCINA:

##### PAN SIN TACC SABORIZADO (LIBRE DE GLUTEN)

##### 1- BUSCAMOS LOS SIGUIENTES INGREDIENTES:

- 500 GRAMOS DE PREMEZCLA LIBRE DE GLUTEN
- 1 CUCHARADA DE SAL
- 10 GRAMOS DE LEVADURA SECA (1 SOBRECITO)
- 100 GRAMOS DE MANTECA
- 3 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 300 CC DE LECHE TIBIA
- 1 HUEVO
- MIX DE SEMILLAS SIN GLUTEN



##### 2- REALIZAMOS LA PREPARACIÓN:

-ESPUMAR LA LEVADURA CON LECHE TIBIA Y UNA CUCHARADITA DE AZÚCAR, MEZCLANDO LA LECHE, LA LEVADURA Y EL AZÚCAR DEJAR DESCANSAR POR 10 MINUTOS

-EN UN RECIPIENTE MEZCLAR LA PREMEZCLA, CON LA SAL Y LAS DOS CUCHARADITAS DE AZÚCAR RESTANTE, FORMAR UNA CORONA Y EN EL CENTRO AGREGAR LA MANTECA BLANDA, EL HUEVO, Y LA ESPUMA DE LEVADURA.

-DE A POCO AGREGAR LA LECHE E INTEGRAMOS LENTAMENTE HASTA OBTENER UNA MÁS LISA MEDIO PEGAJOSA. DEJAR LEUDAR ENTRE 30 A 40 MINUTOS.

-SEPARAR EN PEQUEÑOS TROZOS, ARMANDO PEQUEÑOS PANCITOS, COLOCAR EN UNA PLACA ENMANTECADA, PINTAMOS CON HUEVO BATIDO Y ESPOLVOREAMOS CON MIX DE SEMILLAS SIN GLUTEN.

-HORNEAR POR 20 MINUTOS

#### ÁREA LENGUA:

¿CÓMO NOS SALIÓ EL PAN?

3- ESCRIBE TODOS LOS ADJETIVOS DEL PAN QUE PREPARASTE COMO POR EJEMPLO; GRANDE, RICO ETC.

**DIA 5: ÁREA MÚSICA:**

1- OBSERVAR EL VIDEO DE LA DANZA: “GATO CUYANO”

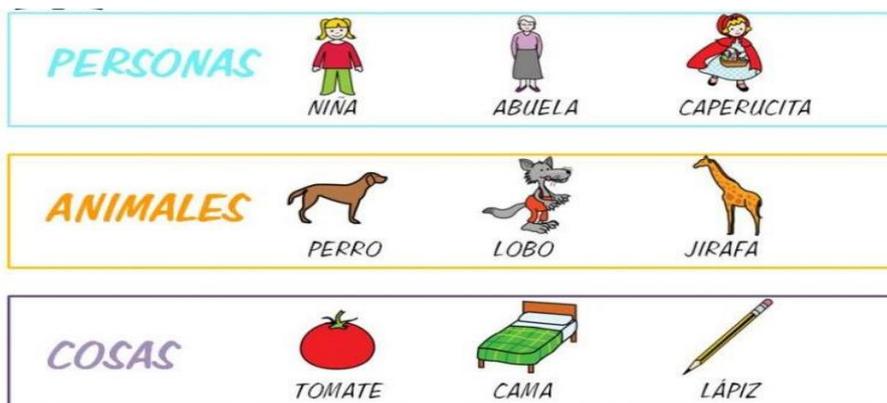
- EXPRESAR CON PALMAS EL RITMO DE LA DANZA ESCUCHADA, SEGÚN POSIBILIDADES INDIVIDUALES.
- OBSERVAR LOS MOVIMIENTOS DE LOS BAILARINES EN EL VIDEO DADO DE “GATO CUYANO”.

2- BAILAR EN FAMILIA IMITANDO LOS MOVIMIENTOS DE LA DANZA, SEGÚN POSIBILIDADES INDIVIDUALES

**ÁREA LENGUA:**

3- RECORDAMOS LOS SUSTANTIVOS

LOS SUSTANTIVOS SIRVEN PARA NOMBRAR:



PODEMOS DIFERENCIAR SUSTANTIVOS PROPIOS Y SUSTANTIVOS COMUNES:

**SUSTANTIVOS PROPIOS** SERÁN LOS NOMBRES DE LUGARES, PERSONAS O ANIMALES COMO POR EJEMPLO; MI PERRO CALCETÍN.

**SUSTANTIVOS COMÚN** SERÁN LOS QUE NOMBRES COSAS U OBJETOS QUE SE PUEDEN VER Y TOCAR, COMO POR EJEMPLO; MESA, SILLA, ETC.

**DIA 6: AREA COCINA:**

1- EN MUCHAS RECETAS SIN GLUTEN SE UTILIZA LA PREMEZCLA. ¿CÓMO PREPARARLA?

INGREDIENTES:

- 400 GRAMOS DE ALMIDÓN DE MAÍZ
- 300 GRAMOS DE FÉCULA

- 300 GRAMOS DE HARINA DE ARROZ
  - 5 CUCHARADAS DE LECHE EN POLVO
- 2- RECONOCES LOS INGREDIENTES ANTES MENCIONADOS PARA PREPARAR PREMEZCLA. RECORTO Y PEGO LOS MISMOS ESCRIBIENDO EL NOMBRE DE CADA UNO DE ELLOS.

ÁREA LENGUA:

- 3- ¿QUÉ TIPO DE SUSTANTIVOS TE PARECEN QUE SON LOS INGREDIENTES QUE RECORTASTE? ESCRIBELO.

**DIA 7: ÁREA AGROPECUARIA:**

NOS HIGIENIZAMOS PARA COMENZAR LAS TAREAS.

- 1- HOY SALVAMOS NUESTRAS PLANTAS DE LAS PLAGAS. REALIZAMOS LOS PREPARATIVOS DE LA CLASE ANTERIOR.

**PREPARADO 1:** COLOCAR EN UN ROCIADOR UNA MEDIDA DE AGUA Y UNA MEDIDA DE UNA TAZA, DE VINAGRE BLANCO. BATIR Y PULVERIZAR LAS PLANTAS.

**PREPARADO 2:** PICAR 3 DIENTES DE AJO BIEN PEQUEÑO, UNA MEDIDA DE UNA TAZA, DE ALCOHOL. DEJAR REPOSAR 2 DÍAS. BATIR Y PULVERIZAR.



ÁREA COCINA:

PANES SABORIZADOS:

2- INGREDIENTES:

- 500 GRAMOS DE HARINA COMÚN.
- 50 GRAMOS DE LEVADURA.
- 1 CUCHARADA DE AZÚCAR.
- 25 GRAMOS DE MANTECA BLANDA.
- 250CCC DE AGUA TIBIA.
- 1 HUEVO PARA PINTAR.
- LECHE PARA PINTAR
- PIMENTÓN
- 100 GRAMOS DE QUESO RALLADO.

- 1 CEBOLLA MEDIANA PICADA Y REHOGADA EN UNA CUCHARADA DE MANTECA.
- ORÉGANO.
- 2 DIENTES DE AJO PICADO



### 3- PREPARACIÓN:

PONER SOBRE LA MESA LA HARINA EN FORMA DE CORONA Y EN EL CENTRO HACER UN HUECO Y COLOCAR LA LEVADURA FRESCA, EL AZÚCAR, Y LA MANTECA BLANDA. SOBRE LOS COSTADOS DE LA CORONA COLOCAR LA SAL, ES MUY IMPORTANTE QUE NO TOMA CONTACTO CON LA LEVADURA, AGREGAR DE A POCO EL AGUA E INTEGRAR CON LA HARINA HASTA FORMAR UNA MASA QUE NO SE PEGUE EN LAS MANOS CON UNA CONSISTENCIA CHICLOSA PERO QUE SE PUEDA AMASAR. DIVIDIR LA MASA EN 4 TROZOS, Y A CADA DE UNO DE ELLOS SABORIZAR UNO CON CEBOLLA, OTRO CON QUESO, ORÉGANO Y POR ULTIMO CON AJO. DEJAR LEUDAR Y LUEGO CORTAR EN TROCITOS, FORMANDO BOLLITOS Y ACOMODARLOS EN UNA PLACA ENMANTECADA, DEJAR LEUDAR. BATIR UN HUEVO Y AGREGAR UN CHORRITO DE LECHE, PINCELAR CADA PANCITO Y LUEGO ESPOLVOREARLOS CON UN POCO DE PIMENTÓN DULCE. COCINAR EN HORNO BIEN CALIENTE DE 10 A 15 M.

### DIA 8: ACTIVIDADES

#### ÁREA TEATRO:

1- LEE EL SIGUIENTE CONFLICTO DE LA OBRA TEATRAL:

“ESTAS DESPEDIDO” DEL AUTOR LUIS FER.

**MAGDALENA:** (BASTANTE FURIOSA, PENSANDO EN VOZ ALTA). - JAMÁS ME IMAGINÉ QUE LLEGARÍA EL DÍA QUE TENGA QUE DESPEDIR A UNO DE MIS EMPLEADOS MÁS ESPECIALES, EN 32 AÑOS DE CARRERA EN ESTA GRAN EMPRESA NUNCA ME HA TOCADO DESPEDIR A NADIE. NO SÉ POR QUÉ EL JEFE ME MANDA ESTA TAREA. LA VERDAD NO CREO PODER HACERLO, NO ME SIENTO PREPARADA, PERO... ¿Y SI ME DESPIDE A MÍ POR NO HACER EL TRABAJO?”

2- RESPONDE:

- A. ¿CUÁL ES EL CONFLICTO QUE TIENE MAGDALENA?
- B. ¿LE CUENTA A ALGUIEN DE ESTE PROBLEMA?

#### ÁREA LENGUA:

- 3- RECUERDAS LOS INGREDIENTES QUE PEGASTE EN LA RECETA ANTERIOR, ESCRIBELOS EN UNA LISTA Y ASIGNALE A CADA UNO UN ADJETIVO.

**DIA 9: ACTIVIDADES**

**ÁREA EDUCACION FISICA:**

- 1- MARCAR UN CÍRCULO EN EL PISO, EL ALUMNO TOMARÁ DISTANCIA DE EL (5 PASOS) DESDE DONDE SALDRÁ CORRIENDO PICA CON UN SOLO PIE Y CAE CON DOS. (REPETIR 4 VECES)
- 2- COLOCAR AROS O MARCAR CÍRCULOS EN EL PISO EN HILERA A UNA DISTANCIA QUE CONCUERDE CON LA ZANCADA DEL ALUMNO, SE DESPLAZARÁ APOYANDO UN PIE EN CADA CÍRCULO (OBSERVAR LA IMAGEN)

**ÁREA COCINA:**

- 3- NOMBRAR QUE OTROS INGREDIENTES PODEMOS UTILIZAR PARA PREPARAR PANES SABORIZADOS: EN ESTA RECETA UTILIZAMOS:

ORÉGANO



AJO



CEBOLLA



QUESO RALLADO



**DIA 10: ÁREA MÚSICA:**

- 1- ELEGIR LA CANCIÓN DEL VIDEO DADO QUE MÁS LE GUSTÓ AL ESTUDIANTE DE GUÍAS ANTERIORES. EXPRESAR LA CANCIÓN CON LA VOZ O MOVIMIENTO, SEGÚN POSIBILIDADES INDIVIDUALES.  
OBSERVAR EN EL VIDEO DADO EL “MUSICOGRAMA LA PRIMAVERA” Y EXPRESAR LIBREMENTE LA MÚSICA, SIGUIENDO LAS IMÁGENES QUE APARECEN EN EL VIDEO.

**ÁREA TEATRO:**

- 2- OBSERVA EL SIGUIENTE VIDEO, ESCENA DE UN CONFLICTO CON UNO MISMO: <https://www.youtube.com/watch?v=vxyiq14dqjw>
- 3- REFLEXIONA DESPUÉS DE VER EL VIDEO:
  - ¿CUÁLES SON LOS PERSONAJES?
  - ¿CUÁL ES EL CONFLICTO?
  - ¿CÓMO SE RESUELVE EL CONFLICTO?

**VICE DIRECTORA: MARIANA PEREYRA**