

E.E.E. MÚLTIPLE DE 25 DE MAYO.

Docentes responsables: Carina Mingolla- Gladys Sesé.

Grado: Taller de Tecnología.

Turno: Mañana.

Áreas Curriculares: Habilidades Sociales, Habilidades Conceptuales, Habilidades para el trabajo, Música y Educación Física.

Título: Mi provincia.

Contenidos Seleccionados:

Habilidades Sociales:

-Datos más relevantes de la persona.

Habilidades Conceptuales:

-Escritura del nombre propio. Escritura de distintas palabras significativas.

-La conmemoración histórica para el afianzamiento de la identidad nacional.

Habilidades para el Trabajo:

-Elaboración de productos, seleccionando los materiales y las técnicas más apropiada, diferenciando insumo, operaciones y medio técnico.

-Hábitos que favorecen la salud como higiene personal.

Música:

- Construcción de Identidad y Cultura.

Educación Física:

-Juego tradicional. Conociendo San Juan.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES:

DÍA 1

1)-Escribir en el cuaderno los datos personales y la fecha en la que realiza cada tarea, esto se repetirá en los diez días de actividades.

NOMBRE Y APELLIDO:

D.N.I.:

EDAD:

DOMICILIO:

EDUCACIÓN FÍSICA:

CRUCIGRAMA: CARACTERÍSTICAS DE MI SAN JUAN

1 **M**

2 **I**

3 **S**

4 **A**

5 **N**

6 **J**

7 **U**

8 **A**

9 **N**

1-Masa con chicharrones que acompaña al té en las meriendas.

2-Bebida con alcohol característico de San Juan.

3-Canales de riego para los árboles y plantas.

4-Departamento donde está la Plaza de Concepción.

5-Fruto del olivo.

6-Nombre del fundador de San Juan.

7- Fruto característico de San Juan.

8- Aborigen que habita en el sureste de la provincia.

9- Animal que come pastizales, arbustos y su hábitat es en zona semi

desértica.

DÍA 2

1)-Investigar en casa sobre la Fundación de San Juan. Colocar toda la información en el cuaderno.

DÍA 3

1)-Contestar con ayuda de algún mayor.

¿Cuál es el nombre de tu país?

¿En qué provincia vives?

DÍA 4

1)-Dibujar en tu cuaderno lo que mas te guste de tu provincia.

MÚSICA:

1). Escuchar el audio “San Juan por mi Sangre” (enviado aparte).

2). Pedir ayuda a un adulto en casa para que nos ayude a responder las siguientes preguntas:

a) ¿De qué provincia habla la canción? ¿Nombra el departamento en el que tu vives?

b) ¿Qué fiesta departamental se festeja en tu distrito? ¿En qué mes?

3). Escuchar nuevamente el audio y decir que género musical se trata. Invitar a algún familiar en casa que nos quiera acompañar a bailar.

DÍA 5

1)-Recordar y pegar las medidas necesarias de higiene a tener en cuenta antes de cocinar

*Lavarse las manos.

*Recogerse el pelo

*Colocarse el cubre boca

*Limpiar el lugar de trabajo: mesa, mesada

2)-Observar la imagen, identifica los elementos de limpieza y escribir en el cuaderno el nombre



DÍA 6

1)-Hacemos chicharrones y grasa.

Cortar la grasa bien chiquita y ponerla a derretir en una olla.

Cuidado que no se quemem.

Luego con un espumador separar los chicharrones de la grasa.

DÍA 7

Elaboración de receta panificación

Anotamos la receta en nuestro recetario

Pan casero.

Ingredientes

1kg de harina común.

600cc de agua.

1 cucharada de sal.

1 taza de grasa.

50gr de levadura.



Preparación

Colocamos en un bols la harina, la levadura, la grasa, y de a poco vamos agregando el agua con la sal (salmuera) amasar hasta obtener una masa que no se pegue en las manos.

Dejar leudar más o menos el doble de la masa.

Armar los panes y dejar leudar otros 20 minutos.

Por último, llevar a horno.

MÚSICA

1). Escuchar el audio “Mi Bandera es Argentina” (enviado aparte).

2). Buscar ayuda en casa para responder las siguientes preguntas en una hoja:

a) ¿A quién está dirigida la letra de la canción?

b) ¿Qué colores tiene? ¿Según la canción en donde se puede encontrar esos colores?

c) ¿Quién fue su creador?

3). Realizar una bandera al finalizar las respuestas del punto 2 con elementos que tengas en casa. Colocar nombre, apellido y sección. Guardar para cuando retomemos las actividades escolares.

DÍA 8

Semitas con chicharrones

Buscar los ingredientes que nos dice la receta (tratemos de ver los que tenemos en casa para no salir).

Ingredientes

1kg de harina común

600cc de agua

1 cda. de sal

1 taza de grasa

50gr de levadura



Preparación paso a paso

Colocamos en un bols la harina, la levadura, la grasa, y de a poco vamos agregando el agua con la sal (salmuera) amasar hasta obtener una masa que no se pegue en las manos.

Dejar leudar más o menos el doble de la masa.

Agregar una vez leudado los chicharrones.

Armar las semitas y dejar leudar otros 20 minutos y por último llevar a horno.

DÍA 9

Tortitas de grasa

Ingredientes:

Agua tibia 450 c.c.

Grasa vacuna 250 gramos

Harina 1 kilo

Levadura 20 gramos

Sal fina 10 gramos

Paso a paso:

Tamizar harina con la sal y formar una corona.

Agregar levadura (disuelta en un poco de agua tibia) y la grasa en el centro.

Trabajar con las manos hasta unir.

Añadir el resto del agua tibia y amasar hasta obtener una masa suave.

Cortar bollos de 40 gramos y dejar reposar 20 minutos tapadas con film.

Dar forma de tortita, pincharlas con tenedor y colocar en una placa para horno.

Cocinar en horno a 200° c por 10 minutos o hasta que tomen *color*.

DÍA 10

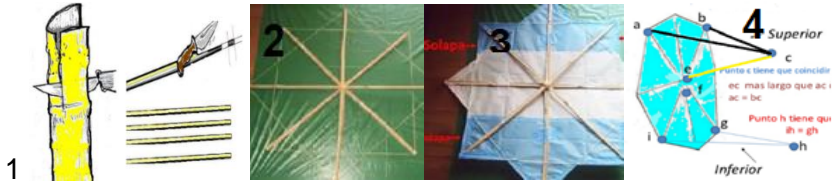
1)-Copiar todas las recetas de los días anteriores en el cuaderno.

EDUCACIÓN FÍSICA:

Juego: Barrilete patrio.

Material: cañas, papel de barrilete o bolsa de residuo, piola, plasticola y cinta de papel.

- 1- Cortar caña por la mitad, para obtener luego 4 varillas iguales (fig. 1).
- 2- Con la ayuda de una regla, medimos y marcamos la mitad con un lápiz negro.
- 3- Colocar las varillas y atar las varillas en el centro y extremos (Fig.2).
- 4- Recortar el papel con la forma de la estructura del barrilete dejando un espacio para hacer las solapas en los bordes de la cometa y unir el papel a la estructura (Fig.3).
- 5- Colocar las piolas o tiros, desde el punto "a" al "c" y del punto "b" al "c". (Fig. 4).
- 6- Agregar más piola y hacerlo volar.



DIRECTORA: ROXANA VALDEZ