

CARTA A LA COMUNIDAD EDUCATIVA DE SAN JUAN

Querida Comunidad Educativa, hoy la población sanjuanina, como la del mundo entero, está transitando una situación compleja y desconocida, totalmente impensada, provocada por la denominada *pandemia de Coronavirus COVID-19*. Situación que ha generado cambios abruptos y profundos en el desarrollo de nuestras vidas.

El aislamiento social y obligatorio, modificó no sólo nuestras conductas y actividades sociales, sino también produjo la pérdida de espacios personales, entre otros hechos, que nos inspiró de algún modo, a reactivar y poner en marcha comportamientos positivos, apelando a la creatividad y originalidad para la reorganización más saludable posible de las rutinas diarias.

En este sentido, *se produjo también un sensible e importante cambio en la educación de nuestros hijos*, quienes a partir de un Decreto Nacional que dispone la suspensión de las clases en todo el país, nuestro hogar, el espacio de convivencia natural de las familias, pasa a ser el escenario principal, esencial de la continuidad de las trayectorias educativas de niños/as, adolescentes, jóvenes y adultos.

Esto implicó e implica un desafío para el Ministerio de Educación y para la comunidad educativa sanjuanina toda, quienes pusimos en práctica por primera vez y de modo muy acelerado, un modelo de acompañamiento pedagógico, impregnado de herramientas tecnológicas, tal vez impensadas para muchos adultos que se desempeñan en el ámbito educativo y para muchos padres, que hasta ahora tenían un rol diferente en el proceso educativo de sus hijos.

En tan sólo horas fuimos capaces, Supervisores, Directores, Docentes y Familias, de poner en marcha la implementación del sitio ***Nuestra Aula en Línea***, activando todos los recursos del Estado para hacer llegar al hogar de cada uno de los estudiantes, guías pedagógicas con aproximaciones pedagógicas, diseñada por docentes y supervisadas por Directivos y Supervisores. Estas guías se distribuyeron en formato digital para

aquellos que tienen acceso a la conectividad, y en formato papel, para aquellos que les resulta más complejo acceder a la plataforma virtual.

En este escenario, y tomando el pulso a las necesidades de la comunidad, propusimos implementar otro espacio denominado ***Nos Cuidemos Entre Todos***, el cual ofrece recursos de orientación, asesoramiento y contención emocional a las familias, sobre cómo organizarse en casa, pautas de organización familiar para la tarea escolar de los estudiantes, protocolos y otros recursos de utilidad para esta etapa del aislamiento social.

Posteriormente se sumaron los espacios ofrecidos por ***“Infinito por Descubrir”***, lo ***“Nuevo de San Juan y Yo”***, ***“Matemática para Primaria”***, ***“Fundación Bataller”*** con sus aportes de *Historia y Geografía*, y todos los recursos educativos que se suman día a día en nuestra jurisdicción.

Conscientes de esta nueva etapa del aislamiento social por la que transitamos todos, el Ministerio de Educación pone a disposición de Supervisores, Directores, Docentes, Padres y Estudiantes, los siguientes contactos, para todo tipo de consultas e inquietudes personales, de índole psicológico, psicopedagógico, social, académico, lúdico o abierto a cualquier situación compleja que lo amerite, como así también sobre dudas o dificultades sobre *guías pedagógicas*.

Consultas: educacionsanjuanteguiayorienta@gmail.com / 4305840 - 4305706

POR TODO LO TRANSITADO Y LO QUE QUEDA POR RECORRER, POR LOS ESFUERZOS, POR LA COLABORACION Y EL ACOMPAÑAMIENTO PERMANENTE, LES AGRADECEMOS INFINITAMENTE.

Educación te sigue acompañando.

Escuela: "Nocturna María Elisa Rufino León" Sede_
1° Ciclo_ Guía N° 5_ Áreas Integradas

CUE: 700001/00

Escuela: Nocturna María Elisa Rufino León – Sede -

Ciclo: Primero

Docente: Noelia Ramirez

Turno: Vespertino

Área: Integradas

Título: ¡¡Aprendemos desde casa y en familia!!

QUERIDOS ALUMNOS: ESPERO SE ENCUENTREN BIEN!! LOS FELICITO POR EL GRAN ESFUERZO QUE ESTÁN HACIENDO PARA REALIZAR LAS TAREAS, RECORDARLES QUE POR CUALQUIER DUDA SE COMUNIQUEN A TRAVÉZ DEL GRUPO. PRONTO NOS VOLVEREMOS A VER. A CUIDARSE MUCHO!!!

SEÑO NOE.



*EN ESTA GUÍA TRABAJAREMOS LA SEMANA DE MAYO, PARA INFORMARNOS VEAMOS EL SIGUEINTE VIDEO EDUCATIVO: <https://youtu.be/SS7h2V7E1uE>

1) UNE CADA FECHA CON SU IMAGEN

- 11 DE MAYO



- 18 DE MAYO



- 25 DE MAYO



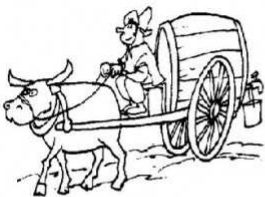
2)- ESCRIBE EL NOMBRE DE CADA VENDEDOR DE LA ÉPOCA COLONIAL



CM

3)-ESCRIBE UN PREGÓN PARA CADA VENDEDOR

(RECUERDA QUE LOS PREGONES ERAN LOS VERCITOS QUE DECIA EL VENDEDOR PARA OFRECER SUS PRODUCTOS



.....
.....

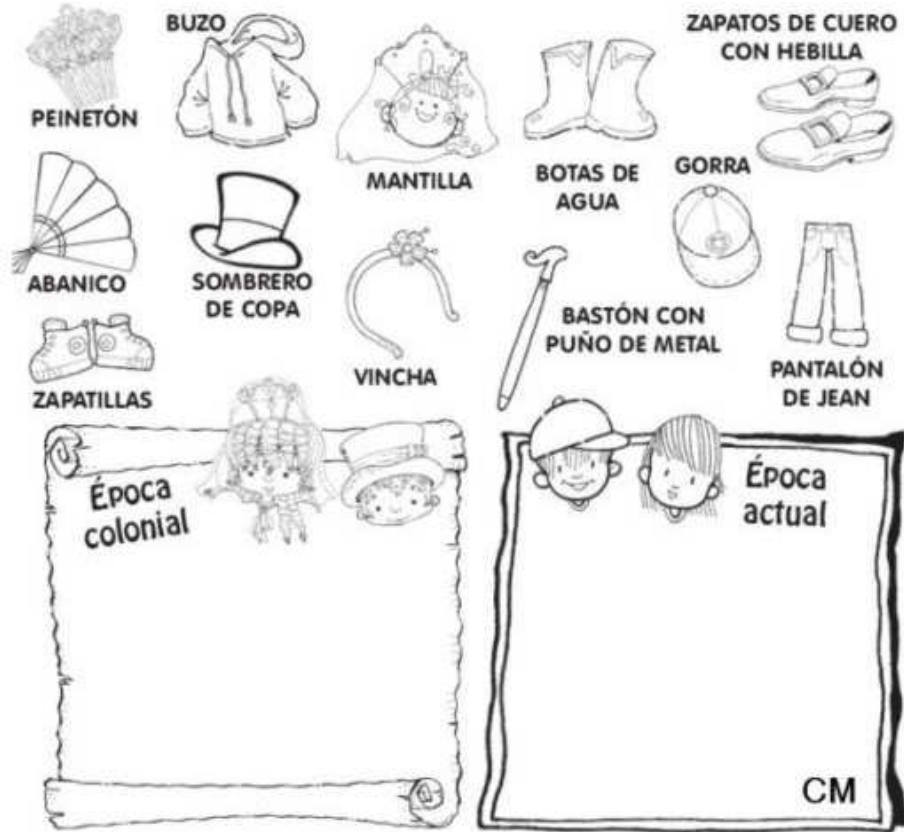


.....
.....

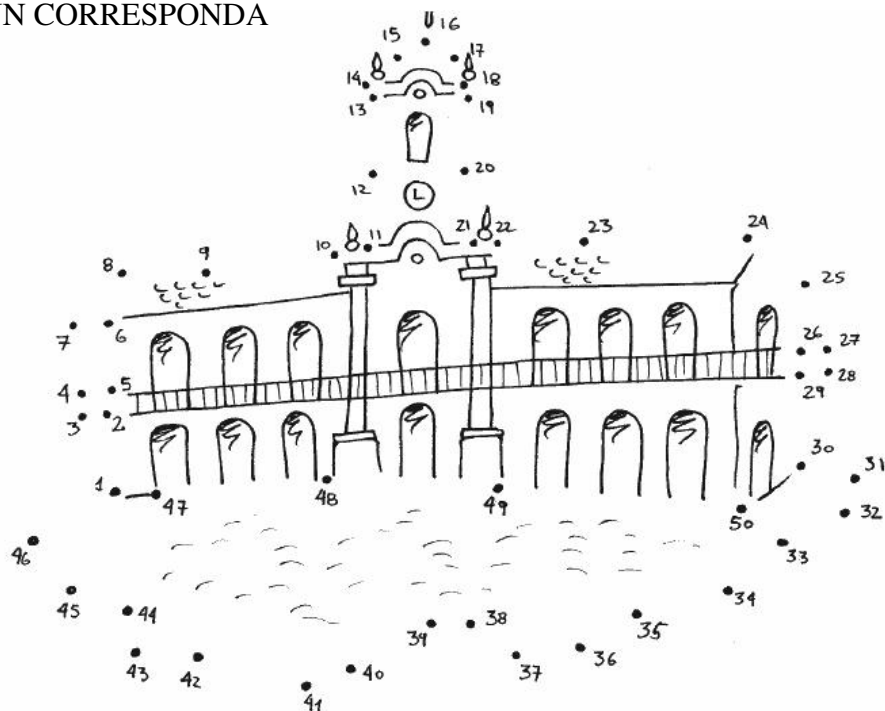


.....
.....

4)- ¡MODA Y ÉPOCA DE AYER Y DE HOY! ESCRIBE EN EL CUADRO QUE CORRESPONDA



5)- UNE SEGÚN CORRESPONDA



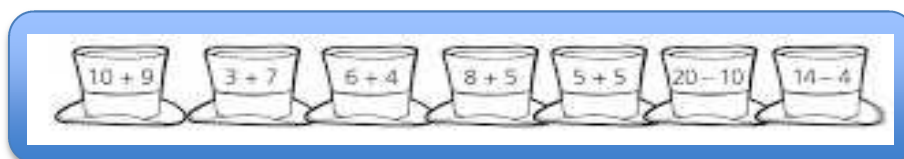
6)- COMPLTA LA TABLA PARA AYUDARLO A CALCULAR CUANTO LE FALTA VENDER EN CADA VIAJE

SIMÓN VENDE VELAS EN LAS CALLES DE LA CIUDAD COLONIAL, LLEVA 100 VELAS.

VIAJES	VELAS QUE VENDIÓ	VELAS QUE LE FALTA VENDER
Viaje 1	30	70
Viaje 2	60	
Viaje 3	10	
Viaje 4	80	
Viaje 5	50	
Viaje 6	20	
Viaje 7	40	
Viaje 8	70	
Viaje 9	90	
Viaje 10	100	



7)- Pinta de color celeste las galeras que dan como resultado 10 y de color rojo los peinetones que dan 100.



8)- LEE Y RESUELVE

LA NEGRA SIMONA HACE EMPANADAS PARA VENDER, EL MIÉRCOLES HORNEA 150, EL VIERNES 230 Y EL DOMINGO 380. ¿CUÁNTAS EMPANADAS HACE EN LA SEMANA?



9) AVERIGUA QUE SE COMÍA EN LA EPOCA COLONIAL Y COMPLETA CON AL MENOS 3 NOMBRES DE CADA COMIDA

10)- ELIGE UNA DE LAS COMIDAS DEL PUNTO ANTERIOR Y AVERIGUA LOS PASOS DE SU ELABORACIÓN.

RECETA DE _____

Ingredientes	Preparación
1. _____	Primera _____
2. _____	_____
3. _____	Después _____
4. _____	_____
5. _____	Luego _____
6. _____	_____
7. _____	Más tarde _____
8. _____	_____

PARA
TENER EN
CUENTA

LO QUE INVESTIGASTE Y LOGRASTE REDACTA SE DENOMINA RECETA, ES UNA GUÍA DE INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDAS.
ESTA GUÍA DEBE CUMPLIR CON UN ORDEN PARA PODER LLEGAR A SU CORRECTA ELABORACIÓN.

10) ¡AHORA NOS CONVERTIMOS EN COCINEROS! PREPARAMOS SOPAIPILLAS

INGREDIENTES:

- 50g levadura de panadero
- 1/2 kg harina
- 1 cdita. Sal
- Agua tibia
- 50g manteca o mantequilla
- Grasa o aceite para freír



PASOS:

Paso 1: Colocar la levadura en un recipiente con agua tibia y disolver.
Luego tapar el recipiente.

Paso 2: En otro recipiente cómodo, mezclar manteca, harina y sal.

Paso 3: En el centro de la mezcla agregar la levadura.

Paso 4: Amasar unos minutos y dejar leudar.

Paso 5: Como si la masa fuera un rollo, cortar rodajas pequeñas y finas.

Paso 6: Estirar cada rodaja a gusto y pichar con un tenedor en el centro:

Paso 7: Colocar una olla en el fuego.

Paso 8: Añadir grasa o aceite.

Paso 9: Freír las rodajas de masa.

Paso 10: Retirar a medida que se van dorando y colocarlas en papel cocina para escurrir el aceite.

Paso 11: Espolvorear con azúcar.

LISTO PARA COMPARTIR Y COMER!!!



Directora: Lic. María del Carmen Bustos