



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

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani-Taller de cocina- Áreas Integradas

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 de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani-Taller de cocina- Áreas Integradas

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani.

Docente de grado: Prof. Elina Bustamante.

Docente de especialidad en Tecnología: Prof. Viviana Bardía.

Docente de Psicomotricidad: Andrea Gomez

Docente de Música: Natalia Coria

Ciclo: ORIENTADO.

Nivel: Adolescentes y Jóvenes con discapacidad.

Turno: Mañana.

Área Curricular: Formación Laboral.

Título de la propuesta: Cocinamos en familia.

Primer día:

¡HOY COCINAMOS PIZZAS!!!

Prestar atención a la receta.

Ingredientes para la masa :- harina común 1kg

-levadura seca o fresca

- aceite ½ taza

- sal 2 cdas

-agua tibia ½ litro

-salsa de tomate

Transcribir los ingredientes al cuaderno y preparar todos los materiales para mañana amasar!!!

Área: Psicomotricidad

Título de la Propuesta: "SOY UN MIMO"

Observar las imágenes describir la emoción que representa el rostro.



Mirar al espejo e imitar los rostros.

Segundo día

Área: Formación Laboral.

Título de la propuesta: Cocinamos en familia

Docentes: Elina Bustamante -Viviana Bardia- Andrea Gomez -Rita Navarro-Natalia Coria

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani-Taller de cocina- Áreas Integradas

Pasos para la preparación:

- Colocar en un recipiente la harina con la sal y la levadura en forma de corona
- Agregar aceite
- Agregar el agua tibia
- Mezclar y amasar durante unos minutos
- Dejar leudar
- Dividir en 4 bollos y amasar
- Estirar la masa sobre el molde de pizza aceitado
- Pintar con salsa de tomate
- precalentar el horno
- Hornear



Área: Música

Título de la propuesta: Experimento sonoro

Realizamos las actividades en compañía de un adulto para manipular los objetos de vidrio. Buscar botellas vacías, frascos, copas o vasos de vidrio en la casa, usaremos 5 unidades (pueden ser botellas de salsa, coca- cola, etc.) Tener en cuenta que el material que necesitamos debe ser vidrio; si los elementos no son idénticos podemos utilizar de características similares: botellas o vasos de distinta altura, por ejemplo. Llenar los elementos elegidos con distintas cantidades de agua.



Buscar una varilla pequeña de madera y los percutimos suavemente para buscar el sonido. Mientras más lleno se encuentre el envase, el sonido será más grave, y mientras menos cantidad de líquido posea, su sonido será más agudo.

Tercer día

Área: Formación Laboral.

Título de la propuesta: Cocinamos en familia

A prepara y comer!!

Sugerencias para realizar diferentes rellenos de pizzas

- Napolitana: -mozzarella -rodajas de tomate fresco
- Especial: -mozzarella -jamón cocido -aceituna -huevo duro-morrón
- Provenzal: - mozzarella - Ajo y perejil -rodajas de tomate fresco
- Calabresa: - mozzarella -Salame en rodajas

Elegir en familia el tipo de pizza según el gusto de cada uno y los ingredientes que dispongamos en casa.

Área: Música

Título de la propuesta: Experimento sonoro

Enumerar los frascos. Para formar la escala colocamos números: al envase que tenga más cantidad se le pondrá el número 1. Los ordenamos de mayor a menor y seguimos la serie de números para formar una escala de sonidos.



Realizamos una práctica con las siguientes secuencias de números:

Anotamos en una hoja bien grandes los números como ayuda memoria, esta hoja se llamará partitura numérica.

¡a ensayar! FELIZ CUMPLE: 1 -1 -2 -1 - 4 -3 1 - 1 - 2 - 1 - 5 -

Cuarto día

Área: Formación Laboral

Trabajar en el cuaderno. Copiar los siguientes datos uno de bajo del otro:

FECHA DEL DÍA: NOMBRE Y APELLIDO FECHA DE NACIMIENTO DNI:

DOMICILIO TELÉFONO FIRMA:

ESCRIBIR NOMBRE COMPLETO Y DNI DE MAMA Y PAPA.

Registrar en el cuaderno los ingredientes de la siguiente receta.

Receta : Palmeritas

Ingredientes : masa de hojaldre – manteca o margarina – azúcar

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani-Taller de cocina- Áreas Integradas

Averigua en casa si saben la preparación.

Área: Psicomotricidad

Título de la Propuesta: “DIGALO CON MIMICA”

Recordar la actividad que realizan los mimos.

Jugar a “dívalo con mímica”

Hacer dos grupos con los integrantes de la familia, Un participante del grupo A le indica el nombre de una película o serie a un integrante del grupo B sin que escuche el resto del grupo B.

El participante del grupo B debe representar con mímica la película o serie indicada sin hablar, en un tiempo determinado tratando de que su grupo pueda adivinarlo.

Ganará el grupo que durante un tiempo establecido adivine mayor número de películas.

Quinto día

Área:- Autonomía Personal-Habilidades relacionadas con la limpieza en el hogar.

Título de la propuesta: Limpieza de mi hogar: vidrios

Observar la imagen, identificar los elementos de limpieza y escribir en el cuaderno



Observar un adulto en casa que limpie los vidrios.

Sexto día

Área : Formación Laboral.

Título de la propuesta: Cocinamos en familia

Leer con ayuda la receta de las galletitas de tu recetario del cuaderno. Antes de cocinar recordar los pasos de higiene: Lavarse las manos Colocarse barbijo o cubreboca. Colocarse gorro o pañuelo en la cabeza, delantal, limpiar la superficie, preparar los elementos. .A cocinar

Octavo día

Área: Autonomía personal

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani-Taller de cocina- Áreas Integradas

Propuesta : Limpieza del vidrios

Observar las imágenes, escribir el paso a paso en el cuaderno



Practicar con ayuda de un adulto la limpieza de vidrios en casa. Recordar que podemos reemplazar la escobilla por un secador pequeño o un trapo.

Noveno día

Área: Autonomía Personal-Habilidades relacionadas con la limpieza en el hogar.

Título de la propuesta: Limpieza de mi hogar: baño

Observar a mama o papá limpiar el baño. Identificar los elementos de higiene y su uso.



Escribir en el cuaderno los elementos que usamos y los pasos para limpiar el baño.

Con ayuda de un adulto practico limpiar el baño.

Décimo día:

Área Formación Laboral

Preparar las palmeritas:

- tener en cuenta las normas de higiene que siempre trabajamos.
- limpiar superficie donde trabajaremos.
- estirar con un bolillo la masa, untarla con manteca o margarina y espolvorearla con azúcar
- enroscarla desde los dos extremos hasta que se encuentren en el centro, cortarlas y colocarlas en una asadera enmantecada.

Hornear a temperatura media hasta que se doren.

Docentes: Elina Bustamante -Viviana Bardia- Andrea Gomez -Rita Navarro-Natalia Coria

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani-Taller de cocina- Áreas Integradas

Área curricular: Autonomía Personal - Habilidades de la vida diaria

Limpiar y desinfectar de heladera.

En la heladera es donde se produce la mayor contaminación de alimentos, debemos cuidar nuestra salud!!!!

Desenchufar la heladera con la ayuda de algún adulto de la casa .

Preparar una lavasa de agua con jabón blanco, retirar los alimentos y elementos de la heladera, limpiarlos con una rejilla y el agua jabonosa. Guardarlos nuevamente.

Enchufar la heladera con ayuda de un adulto.

Directivo: Marianela Camargo

Vice directora: Daniela Sirera