

GUÍA: N°10

ESCUELA: E.E. MÚLTIPLE LOS BERROS

DOCENTE: MOLINA JESICA

SECCION: PRE TALLER “B”

TURNO: MAÑANA

ÁREAS CURRICULARES INTEGRADAS: COCINA-EDUCACIÓN FÍSICA-MÚSICA-TEATRO-AGROPECUARIA.

TÍTULO DE LA PROPUESTA: “TRABAJAMOS DESDE CASA”

CONTENIDOS

MATEMÁTICA: CÁLCULOS Y COSTOS.

LENGUA: -CONVERSACIONES ESPONTÁNEAS Y GUIADAS, FORMULANDO PREGUNTAS, OPINIONES Y COMENTARIOS DIRECTAMENTE RELACIONADOS CON EL TEMA. -PEQUEÑAS PRODUCCIONES CON COLABORACIÓN.

CIENCIAS SOCIALES: FECHAS HISTÓRICAS: 20 DE JUNIO, 9 DE JULIO.

CIENCIAS NATURALES: HÁBITOS SALUDABLES.

TEATRO: -DIÁLOGOS -COMUNICACIÓN -PERSONAJE -CARACTERIZACIÓN.

AGROPECUARIA: HÁBITOS DE SALUD E HIGIENE PERSONAL. -RECORDAMOS EL 9 DE JULIO, DÍA DE LA INDEPENDENCIA

COCINA: -ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, SELECCIONANDO LOS MATERIALES Y LAS TÉCNICAS MÁS APROPIADAS, DIFERENCIANDO INSUMO, OPERACIONES Y MEDIO TÉCNICO. -DESARROLLAR HABILIDADES Y ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN Y DE ACCESO, CONSULTA, PROCESAMIENTO, Y ALMACENAJE DE INFORMACIÓN.

EDUCACION FISICA: CAPACIDADES CONDICIONANTES.

MÚSICA: -REPERTORIO OFICIAL Y FOLKLÓRICO. -CANCIONES DIDÁCTICAS TRADICIONALES, CON TEMÁTICAS QUE FOMENTEN VALORES. -CANTO INDIVIDUAL / GRUPAL. -PERCUSIÓN Y MOVIMIENTO CORPORAL

ACTIVIDADES

DIA 1: ÁREA AGROPECUARIA:

NOS HIGIENIZAMOS PARA COMENZAR LA TAREA.

1- AVERIGUAMOS Y ANOTAMOS EN EL CUADERNO, CON AYUDA DE CASA.

- ¿CUÁL ES LA FLOR NACIONAL ARGENTINA?
- ¿CÓMO SE SIEMBRA? ¿CUÁL ES LA ÉPOCA DE PODA?

ÁREA CIENCIAS NATURALES:

- 2- DIBUJA EN TU CUADERNO POR LO MENOS DOS ALIMENTOS SALUDABLES Y DOS ALIMENTOS CHATARRAS.
- 3- ESCRIBE CUALES SON LAS COMIDAS OBLIGATORIAS DEL DÍA PARA MANTENERTE SALUDABLE.

DIA 2: ÁREA COCINA:

MEMBRILLO: COSECHA Y PRODUCCION DE DULCES

- 1- COSECHAR EL MEMBRILLO, ESCRIBE LA EXPERIENCIA EN TU CUADERNO.
- 2- PREPARAR LAS HERRAMIENTAS, MAQUINARIAS Y UTENSILIOS: MÁQUINA DE MOLER CARNE, RALLADOR, PAILA, CUCHARA, ETC. BUSCAR RECIPIENTES (VARIOS), DESCARTABLES PARA MICROONDAS O PLATITOS.
 - ❖ LAVAR LOS MEMBRILLOS, HASTA DEJAR SIN PELUSA.
 - ❖ BUSCAR UNA OLLA GRANDE, COLOCAR LOS MEMBRILLOS LIMPIOS Y AGREGAR AGUA TAPANDO LOS MEMBRILLOS.
 - ❖ COCINAR HASTA QUE SU PIEL SE AGRIETE, SACAR Y COLOCAR EN UNA FUENTE HASTA QUE ESTÉN BIEN FRÍOS. PELAR.
 - ❖ RALLAR LOS MEMBRILLOS HASTA LLEGAR AL CAROZO.
 - ❖ UNA VEZ RALLADOS TODOS, JUNTAR LA PULPA Y EL AZÚCAR, INTEGRAMOS BIEN.
 - ❖ DEJAMOS MACERAR EN LA HELADERA HASTA EL OTRO DÍA.

ÁREA MATEMÁTICA:

- 3- CON AYUDA DE MAMÁ CONVERSA SOBRE COMO PESA O MIDE EL AZÚCAR SEGÚN LA CANTIDAD DE MEMBRILLO QUE TENGA, ESCRIBE O DIBUJA LA EXPERIENCIA.

DIA 3: ÁREA LENGUA:

- 1- OBSERVA Y DIBUJA COMO DEBERÍAN ESTAR LOS DULCES REALIZADOS PARA PODER SER COMERCIALIZADOS, ¿QUÉ LES FALTA?, SI ES NECESARIO AYÚDATE OBSERVANDO CUANDO VAYAS A COMPRAR AL NEGOCIO.

ÁREA EDUCACIÓN FÍSICA:

- 2- TROTE EN EL LUGAR (5 MINUTOS) CONTINUAR CON SALTO TIJERA (20SALTOS) PAUSA DE 5 MINUTOS. AL FINALIZAR LA PAUSA REALIZAR: TROTE ELEVANDO RODILLAS, SENTADILLAS CON SALTO HACIA ARRIBA
- 3- ELONGAR MÚSCULOS TRABAJADOS.

DIA 4: ÁREA COCINA:

1- PREPARACIÓN DE DULCE DE MEMBRILLO EN PAN

INGREDIENTES: 1KG DE PULPA DE MEMBRILLO

PROCEDIMIENTO: -EN UNA OLLA INCORPORAR LA PULPA Y EL AZÚCAR, INTEGRAMOS BIEN. DEJAR MACERAR EN LA HELADERA.

- EN UNA PAILA U OLLA INCORPORAMOS LA PREPARACIÓN

-COCINAR A FUEGO LENTO, APROXIMADAMENTE 25 MINUTOS.

-CADA 5 MINUTOS REVOLVER PARA QUE NO SE NOS PEGUE CON CUCHARADA DE MADERA.

-LA PREPARACIÓN IRÁ CAMBIANDO DE COLOR A MEDIDA QUE SE COCINA.

-RETIRAR UNA PORCIÓN DE LA PREPARACIÓN EN UN PLATO, SI SE MANTIENE FIRME, SIN RESBALARSE DEL PLATO EL PUNTO ESTÁ DADO.

-COLOCAR EL DULCE YA LISTO EN LOS RECIPIENTES

-ESPOLVOREAMOS AZÚCAR POR ENCIMA DEL DULCE. DEJAR SECAR POR VARIOS DÍAS, LUEGO DESMOLDAR Y ESPOLVOREAR NUEVAMENTE CON AZÚCAR.

2- ILUSTRAR LOS UTENSILIOS NECESARIOS PARA ESTA PREPARACIÓN.

ÁREA MATEMÁTICA:

3-SACA LA CUENTA DE LAS COMPRAS QUE REALIZASTE PARA ELABORAR LA RECETA DEL DULCE DE MEMBRILLO EN PAN, LUEGO CALCULA CUANTOS PANES SALIERON Y DE ESE MODO OBTENDRAS EL COSTO DE CADA UNO.

DIA 5: ÁREA MÚSICA:

1- ESCUCHAR Y OBSERVAR LA CANCIÓN: “MARCHA MI BANDERA”, EN EL VIDEO DADO, ENTONAR LA CANCIÓN, SIGUIENDO LA LETRA, SEGÚN LAS POSIBILIDADES DE CADA ESTUDIANTE.

2- EXPRESAR CON MOVIMIENTO CORPORAL, MARCHANDO AL RITMO DE LA MISMA, MARCAR EL RITMO ESCUCHADO CON PALMAS, MIENTRAS SE OBSERVA NUEVAMENTE EL VIDEO.

ÁREA CIENCIAS SOCIALES:

3- DIBUJA EN TU CUADERNO LA BANDERA ARGENTINA, INVESTIGA Y RESPONDE: ¿QUIÉN FUE EL CREADOR DE LA BANDERA ARGENTINA?

¿CUÁNTOS AÑOS PASARON DESDE SU CREACIÓN?

¿QUÉ DÍA SE CONMEMORA?

DIA 6: ÁREA COCINA:

1- PREPARACIÓN DE MERMELADA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES: 1 KG. MEMBRILLOS - 600 CC DE AGUA – 500 GR. DE AZÚCAR Y UN LIMÓN.

- ❖ EXTRAER EL JUGO DE LIMÓN EN UN VASO. CUIDAR QUE NO CAIGAN LA SEMILLAS. RESERVAR.
 - ❖ PELAR Y SACAR EL CENTRO. PICAR EN TROZOS LA FRUTA O UTILIZAR LA CASCARA DE MEMBRILLO.
 - ❖ COLOCAR EN UNA OLLA LOS MEMBRILLOS, EL AGUA Y EL JUGO DE LIMÓN. PONER A FUEGO MEDIO, HASTA EL PUNTO DE EBULLICIÓN. UNA VEZ HIRVIENDO, BAJAR EL FUEGO. DEJAR COCER DURANTE UNA HORA.
 - ❖ AÑADIR EL AZÚCAR Y SUBIR EL FUEGO A MEDIO. DEJAR HASTA QUE SE DERRITA ESTA, CON CUIDADO DE QUE NO HIERVA LA MEZCLA. DEJAR POR 50 A 60 MINUTOS REMOVER CON CUIDADO. LA MEZCLA DEBE ESPESAR Y ADQUIRIR UN COLOR SALMÓN
 - ❖ RETIRAR DEL FUEGO, REVISAR LA TEXTURA Y DEJAR ENFRIAR.
 - ❖ COLOCAR LA MERMELADA EN LOS FRASCOS PREVIAMENTE ESTERILIZADOS. GUARDAR EN UN LUGAR SECO Y FRESCO.
- 2- ¿CÓMO ES EL PROCESO DE ESTERILIZACIÓN DE LOS FRASCOS PARA PROCEDER AL ENVASADO?

ÁREA LENGUA:

3- TENIENDO EN CUENTA EL TRABAJO REALIZADO EN EL TALLER DE COCINA, RESPONDE:

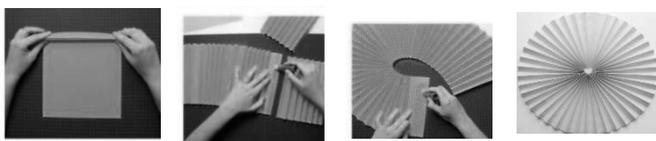
- ✓ ¿DE DÓNDE PROVIENE EL MEMBRILLO?
- ✓ ¿LAS GRANDES EMPRESAS NECESITARAN MÁS O MENOS MEMBRILLOS QUE NOSOTROS?
- ✓ ¿DÓNDE FABRICARAN LOS DULCES?
- ✓ ¿NECESITARAN LAS MISMAS HERRAMIENTAS QUE NOSOTROS?

DIA 7: ÁREA AGROPECUARIA:

NOS HIGIENIZAMOS LAVÁNDONOS LAS MANOS.

1. PARA RECORDAR EL DÍA DE NUESTRA INDEPENDENCIA. DISFRAZAREMOS NUESTRAS PLANTAS CON BANDERAS, ESCARAPELAS Y SOLES.

2- REALIZA UN LINDO ADORNO PARA DECORAR TUS PLANTAS Y MÁNDAME UNA FOTO, TE DEJO UN EJEMPLO DE LO QUE PUEDES HACER.



ÁREA CIENCIAS SOCIALES:

3- ESCRIBE UN BREVE RELATO SOBRE LO QUE SE FESTEJA EL 9 DE JULIO.

DIA 8: ÁREA TEATRO:

1- LEE EL SIGUIENTE FRAGMENTO DE LA OBRA DE TEATRO:

“9 DE JULIO”

NIÑO 1- ESTAMOS MUY ABURRIDOS.

NIÑO 2- ¿QUÉ PODEMOS HACER? YA JUGAMOS CON LA COMPU...

NIÑO 3- MIRAMOS TELE...

NIÑO 1- (SUSPIRA) SI ALGUIEN NOS DIERA UNA IDEA.

(ENTRAN EL HADA MADRINA Y EL MAGO. MÚSICA. BAILAN)

HADA MADRINA - ¡HOLA CHICOS! – **(NO LA VEN)** – ACÁ ESTOY... ACÁ ¿QUIEREN QUE LOS AYUDE?

MAGO - ¡YO TAMBIÉN PUEDO AYUDARLOS! **(LOS CHICOS SE SORPRENDEN)**

NIÑO 2- ¿Y QUÉ PUEDEN HACER POR NOSOTROS?

HADA MADRINA - ...PUEDO MOSTRARLES LAS COSAS QUE SUCEDIERON EN CUALQUIER TIEMPO Y LUGAR CON SÓLO COLOCARLES MI ESTUPENDA GALERA! **(TIENE UNA GALERIA MUY LLAMATIVA)**

NIÑO 3- ¡PODEMOS VOLVER AL PASADO!

HADA MADRINA - ¡ASÍ ES! ¡MIRÁ PARA ALLÁ! **(POR EL PASILLO CENTRAL ENTRAN LOS CONGRESALES Y UN COCHERO QUE GUÍA LA CARRETA Y CONDUCE A LOS BUEYES REPRESENTA POR NIÑOS)**

NIÑO 1- ¡NO LO PUEDO CREER! **(AL PÚBLICO)** ¡MIREN! ¡MIREN CUÁNTOS HOMBRES CON GALERAS!

NIÑO 1- TAMBIÉN VEO UN LARGO CAMINO DE TIERRA Y GRANDES BEYES QUE TIRAN DE LA CARRETA.

HADA MADRINA – COMO LOS CAMINOS ERA MUY MALOS SE PODRÍA TARDAR MÁS DE NOVENTA DÍAS EN UN VIAJE QUE HOY HACEMOS EN UN DÍA.

NIÑO 2- ¡YO TAMBIÉN QUIERO VER! **(SE PONE LA GALERA)** PERO... **(SORPRENDIDO)** ¿EN QUÉ ÉPOCA ESTAMOS?, ¿A DÓNDE VA ESA GENTE?

MAGO – ESTAMOS EN 1816 Y ESAS PERSONAS SON LOS DIPUTADOS DE CASÍ TODAS LAS PROVINCIAS QUE VAN AL CONGRESO DE TUCUMÁN.

MAGO – LA CASA DE BAZAN PASÓ A SER LA MÁS FAMOSA Y ALLÍ SESIONARON DURANTE VARIOS DÍAS LOS CONGRESALES. NARCISO LAPRIDA PRESIDÓ EL CONGRESO. AHORA VAMOS A HACER MUCHO SILENCIO PORQUE VAMOS A SER UN ACTO MUY IMPORTANTE EN LA HISTORIA DE NUESTRA PATRIA.

2- ELIJE UNO DE LOS PERSONAJES, COLOCA SUS CARACTERÍSTICAS Y DIBUJALO COMO LO IMAGINAS.

ÁREA LENGUA:

3-REALIZA CON PAPEL GLASE, CARTULINA O LO QUE ENCUENTRES EN CASA LA “CASITA DE TUCUMÁN”, PÉGALA EN EL CUADERNO.

DIA 9: ÁREA COCINA:

1- PREPARACIÓN DE LA JALEA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES: 750 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO DE LÍQUIDO.

PROCEDIMIENTO:

- VERTER LOS CAROZOS Y CASCARAS DE MEMBRILLO EN UNA OLLA

Y CUBRIR CON AGUA DOS DEDOS POR ENCIMA, LLEVAR A EBULLICIÓN A FUEGO MEDIO.

- PASAR POR UN CERNIDOR, O COLADOR, UNA VEZ EXTRAÍDO EL LÍQUIDO, AGREGAR EL AZÚCAR Y VOLCAR EN UNA PAILA O CACEROLA.
- COCINAR A FUEGO MEDIO, MOVIENDO CON UNA CUCHARA DE MADERA.
- PARA SABER EL ADECUADO HAY QUE LEVANTAR LA CUCHARA: SI EL ALMÍBAR CAE RÁPIDO ES QUE NECESITA SEGUIR HIRVIENDO. CUANDO ESTÉ A PUNTO LA JALEA LE COSTARA DESPRENDERSE DE LA CUCHARA Y CAE DESPACIO EN FORMA DE GOTAS ALARGADAS.
- ENVASAR Y TAPAR.

2- INVESTIGAR QUE PREPARACIONES PUEDEN REALIZAR EN BASE AL DULCE DE MEMBRILLO, COPIA ALGUNA EN EL CUADERNO.

ÁREA LENGUA:

3- REALIZA EN TU COMPU O CON PAPEL Y LÁPIZ UN BOCETO DE LA ETIQUETA QUE TE GUSTARÍA QUE ELABORÁRAMOS PARA LOS FRASCOS.

DIA 10: ÁREA MÚSICA:

- 1- OBSERVAR LA CANCIÓN: “PARA TODOS BRILLA UN SOL”, PRESENTADA EN EL VIDEO
- 2- ENTONAR LA CANCIÓN Y COMENTAR EN FAMILIA SOBRE LAS IMÁGENES OBSERVADAS.

ÁREA TEATRO:

3- INVENTA UN DIÁLOGO ENTRE UNO DE LOS NIÑOS Y UN CONGRESAL EN TUCUMÁN. (GUÍATE CON EL TEXTO ANTERIOR)

FELICES

VACACIONES



VICE DIRECTORA: MARIANA PEREYRA

Independencia Argentina