

**ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL S.A.R.M. - GUIA N°6**

**TURNO: MAÑANA**

**TÍTULO: "JUNTOS SIEMPRE"**

**CONTENIDOS:**

- Lengua: La Comprensión y la Producción Oral. La Escritura: escritura de palabras significativas
- Matemática: El número y sus funciones: usos en la vida cotidiana. Medidas conv. y no convencionales.
- Ciencias Nat.: Procesos Tecnológicos: Materiales. Instrucciones de recetas y de elaboración. Materia prima utilizada. Frutas y hortalizas: color, forma, estado de madurez y su aprovechamiento. Medidas de seguridad e higiene. Conservación de los alimentos utilizando frío o calor.
- Ciencias Soc.: Las formas en que las personas trabajan. Oficios. Roles. Identificación de servicios de la comunidad. Deberes y derechos de los sujetos.
- Computación: Utilidades y beneficios de la computadora.
- Ed. Física: Experimentar acciones motrices con el cuerpo. Identificar la lateralidad.
- Música: Estilos de melodías y de voces, interpretación de melodías articulamos con sociales Día del trabajador.
- Ed. Plástica: Figura Humana

**ACTIVIDADES**

**DIA 1**

- 1- EN CASA Y CON AYUDA OBSERVAMOS LA SIGUIENTE IMAGEN.
- 2- CONVERSAMOS SOBRE LO QUE VEMOS EN ELLA.



- 3- CON AYUDA DE UN FAMILIAR SE LEE LA SIGUIENTE INFORMACION.

**¿QUÉ ES UNA CONSERVA CASERA?**

Es un procedimiento sencillo y natural que puede realizarse en el hogar con el fin de elaborar confituras, mermeladas, lácteos, dulces, licores y otras cosas ricas con frutas y hortalizas frescas de la estación.

Un alimento en conserva es aquel que ha sido sometido a un adecuado proceso de elaboración, con la finalidad de prevenir su deterioro microbiano y enzimático, permitiendo conservarse a través del tiempo, en óptimas condiciones, logrando un producto sano, saludable y seguro.

En la actualidad la elaboración de conservas, es una forma de aprovechar la materia prima que abunda en la época de producción y también de cubrir las necesidades de autoconsumo. El esfuerzo, el tiempo y el gasto se recompensan con la satisfacción que proporciona el preparar uno mismo las propias conservas.

4- EN EL CUADERNO: ESCRIBIR FECHA, NOMBRE COMPLETO Y D.N.I

5- CHARLAR EN CASA SOBRE LO LEIDO.

6- PUEDES ESCRIBIR LA INFORMACION EN EL CUADERNO, TE PUEDEN AYUDAR A ESCRIBIR.

## **DIA 2**

1- DIÁLOGAR EN FAMILIA PARA COMENTAR COMO ELABORAR CONSERVAS.



2- EN CASA CON AYUDA REALIZA LA SIGUIENTE RECETA.

3- RECORDAR NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE PERSONAL PARA TRABAJAR.

4- BUSCAR LOS UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN.

### **BERENJENAS EN ESCABECHE**



#### **Ingredientes**

- 1 kilo de berenjenas
- 1 litro de agua
- 1 litro de vinagre

- 200c.c. de aceite
- Hojas de laurel
- Orégano c/n
- Sal gruesa c/n

#### **Elaboración pasó a paso**

- **Pela las berenjenas** y córtalas en rodajas de un centímetro de espesor, o bien, hacia lo largo.
- Colócalas dentro de un colador o escurridor y espolvorea con sal gruesa. Déjalas reposar durante 40 minutos para que pierda su jugo, el cual es bastante amargo y si no se hace este paso podría arruinar el **resultado de las berenjenas en escabeche**.
- Enjuaga las berenjenas y reserva.
- Coloca en una olla el agua y el vinagre y algunas hojas de laurel.
- Cuando comience a hervir, echa las berenjenas y espera a que rompa nuevamente hervor. A partir de allí, deja cocinar durante 7 minutos aproximadamente y escurre.
- Cuando estén frías, mézclalas con el aceite y el orégano y colócalas dentro de diversos frascos para preparar conservas.

#### **EDUCACIÓN FÍSICA**

Luego de realizar la entrada en calor correspondiente, colocar en el espacio de la casa botellas o algún elemento que se pueda utilizar reemplazando unos conos.

Colocar las botellas en forma lineal bien separadas para luego pasar primero corriendo esquivando cada botella, luego saltando con los dos pies juntos. (Realizar la actividad cinco veces).

Colocar una botella en el inicio donde comience la carrera y la otra a unos metros adelante. Correr a máxima velocidad hasta la otra botella y regresar con trote lento para recuperarse y volver a correr (cinco veces).

#### **DIA 3**

1. TRABAJA EN EL CUADERNO: ESCRIBIR FECHA, NOMBRE COMPLETO Y D.N.I
2. ESCRIBIR LA RECETA DE ESCABECHE DE BERENJENAS EN EL CUADERNO. JUNTO A MAMÁ RECUERDA LOS PASOS.

#### **MÚSICA**

##### **Clase 1**

- 1-Buscar en casa el lugar más tranquilo y sentarse

2- Escuchar en cualquier dispositivo el audio enviado



Respondo a la familia:

A-La melodía es rápida o lenta?

B-Que voz escuchas?(mujer o Hombre)

C- Que te parece la canción será de Rock ,Cumbia o Melódica?

#### DIA 4

#### **COMPUTACION**

Las computadoras son de uso personal y actualmente se encuentran muy difundidas en todas partes:

Con ayuda dibuja o escribe. ¿En qué lugares se puede utilizar la computadora en la vida diaria?

1- ESCRIBIR EN EL CUADERNO UTENSILIOS DE COCINA QUE ENCUENTRO EN CASA.

#### DIA 5

1- EN EL CUADERNO: ESCRIBIR FECHA, NOMBRE COMPLETO Y D.N.I

2- OBSERVAR LA SIGUIENTE IMAGEN. IDENTIFICAR CADA UNO DE LOS OFICIOS.

CHARLAMOS SOBRE EL ROL QUE CUMPLEN EN ESTA PANDEMIA. SUS DEBERES SUS DERECHOS. (POLICÍA, MÉDICO Y ENFERMERO)



#### **3- PLASTICA**

En una hoja blanca dibujar un arco iris.

Pintar con los colores que te agraden.

#### DIA 6

1- EN CASA CON AYUDA REALIZA LA SIGUIENTE RECETA. LA REALIZAMOS SIGUIENDO LOS PASOS.

2- SEGUIMOS CON LAS CONSERVAS AHORA TE PROONGO ESTA:

### Cebollitas en vinagre

#### Ingredientes

½ kg de cebollitas

1lt de vinagre

1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de sal y clavos de olor

Opcional hojas de laurel u otro tipo de aromáticas.

#### Preparación

Pelamos las cebollitas y las blanqueamos en agua hirviendo durante 5 minutos. En otro fuego ponemos el vinagre a hervir con el azúcar, la sal y los clavos.

Le añadimos las cebollitas ya blanqueadas cuando rompa a hervir retiramos del fuego.

Lo colocamos en un frasco cubriéndolo por completo con el líquido de la cocción.

Cerramos el frasco y lo ponemos en una cacerola llena de agua, lo hacemos hervir para esterilizar la conserva durante 20 minutos. se puede consumir después de 7 días aprox.

### 3- PLASTICA

Por debajo del arco iris, dibujar a tu familia en un jardín de flores.

Puedes usar lo que tengas en casa: telas, papeles de colores, lápices, etc.

### DIA 7

1- DIBUJAR EN EL CUADERNO LOS PASOS PARA EL CORRECTO LAVADO DE MANOS.



### DIA 8

1- EN EL CUADERNO: ESCRIBIR FECHA, NOMBRE COMPLETO Y D.N.I

2- ESCRIBE LA RECETA DE CEBOLLITAS EN VINAGRE EN EL CUADERNO.

JUNTO A MAMÁ RECUERDA INGREDIENTES Y CANTIDADES.

3- MÚSICA

Escuchamos nuevamente la canción

A-Respondo a la familia de que trata la canción

B-Ejecutamos la canción con los instrumentos construidos la clase pasada

### **DIA 9**

1- SEGUIMOS TABAJANDO CON LOS OFICIOS. DIBUJO EN EL CUADERNO EL QUE MAS ME GUSTA.

### **EDUCACIÓN FÍSICA**

ACTIVIDAD: Luego de realizar una buena entrada en calor, colocar varias botellas de plástico a unos pocos metros, para luego patear una pelota con la pierna hábil y luego con la otra pierna. Con cual pierna tengo más puntería?

Realizar la misma actividad con los brazos. Colocar, sobre una mesa o algún objeto alto, botellas de plástico, para lanzar la pelota primero con una mano y luego con la otra. Con que mano tengo más puntería?

### **DIA 10**

1- SEGUIMOS TABAJANDO , ESCRIBO EN EL CUADERNO EL OFICIO QUE MAS ME GUSTA.

## **COMPUTACION**

2- Colorea :



DIRECTORA ANALÍA ARACENA.