

## **EEE “INDIA MARIANA”**

**Docente:** María de los Ángeles Garay

**Sección:** Pre-Ocupacional “A”

**Turno:** Mañana

**EJE: “LA FAMILIA”**

### **Contenidos**

#### ÁREA ACADÉMICO FUNCIONAL

##### Matemática. Números Naturales.

Medidas convencionales y no convencionales de capacidad y peso.

Situaciones problemáticas. Estrategias de cálculo, problemas con uso de cálculo aproximado para responder a una pregunta.

##### Lengua

Interpretación de consignas.

Comprensión de textos, instrucciones (recetas de cocina), textos explicativos.

Conversaciones espontáneas y guiadas, formulando preguntas, opiniones y comentarios.

Escritura de: nombre, datos personales, recetas de cocina.

Lectura de textos que permita: interactuar, informarse.

##### Ciencias Sociales:

La familia: distintos tipos de constitución familiar. Valores.

Resolución de conflictos familiares.

##### HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA.

Hábitos necesarios de conducta durante las comidas: poner la mesa y utilizar los cubiertos.

Utilización del tiempo libre y de ocio.

##### HABILIDADES DE ORIENTACIÓN AL TRABAJO.

Utilización responsablemente los distintos ingredientes.

Respeto por las indicaciones del docente

Área Teatro – Expresión Corporal: Recursos escénicos: Vestuario, maquillaje.

Área agropecuaria: Huerta. Verduras de estación- Acelga y espinacas.

Educación física: Participación en actividades en interacción con otros, con y sin elementos, acordando acciones.

Área computación: “Uso de Google y WhatsApp”

## ACTIVIDADES

### DIA 1.AREA ESTUDIOS SOCIALES. TIPOS DE FAMILIA

En la actualidad las familias pueden ser muy diferentes y tener distintas costumbres

Busca en internet, pregúntale a un familiar, revisa la guía anterior y contesta:

¿Qué es una familia?

Nuclear:

Extensa:

Ensamblada:

Escribe ejemplos de los tipos de familias que hay en tu entorno cercano. Si deseas puedes dibujar o pegar.

AREA AGROPECUARIA. Título: "manitos a la siembra".

SEMBRAR EN ALMACIGO ES UNA FORMA DE ADELANTAR EL TIEMPO, DE ASEGURAR MAYORES CUIDADOS A LAS PLANTAS Y DE TENER MAYOR SEGURIDAD QUE ESTAS CRECERÁN SIN PROBLEMAS. SE PUEDE SEMBRAR LECHUGA, REPOLLO, PEREJIL, COLIFLOR, CEBOLLA, BRÓCOLI, PIMIENTO, BERENJENA ENTRE OTROS.

Leer en compañía de la familia el texto anterior, luego tomar las semillas chicas que nos quedaron del sembrado que se hizo en la huerta, para hacer almácigos. **Podemos usar cajones, latas y macetas:** a) En el fondo colocar una capa de hojas que servirá para conservar la humedad b) Luego una capa de tierra (fina) y después otra mezclada con abono c) Para sembrar marcamos surcos con una tablita, cuya profundidad debe ser de 10 cm aproximadamente d) Colocar la semilla con la mano, cubrir con la tierra preparada e) Regar en forma de lluvia fina (puedes usar una botella con la tapa ahuecada). Resguardar del frío y del calor.

DIA 2. AREA LENGUA- CIENCIAS SOCIALES La familia es la agrupación más pequeña que conocemos en la sociedad. Pueden ser de diferentes tipos.

1-Completa el cuadro teniendo en cuenta la guía anterior.



AREA TEATRO. Título: ¡Transformaciones familiares!

1) *Recreando un personaje...*

Con ayuda de tu familia, elige algún personaje de una película que hayas visto, puede ser de alguno de los sugeridos en las fotos o uno que te guste:



Busca telas, objetos y/o maquillaje que tengas en tu casa, y vístete o caracterízate como el personaje que elegiste. Pídele a un familiar que te realice una pequeña sesión de fotos al grupo de WhatsApp de tu sección o a tu profe de teatro (número de teléfono 2644717289).

DIA 3. AREA HABILIDADES SOCIALES. RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS

La convivencia se basa en el respeto, la solidaridad y la aceptación de las diferencias.

Para evitar la violencia debemos aprender a resolver los conflictos con el diálogo. A veces la violencia surge por malos entendidos, por diferentes opiniones y porque se permite que pequeñas cosas se conviertan en grandes diferencias.

1-¿Qué es un conflicto? Explícalo con tus palabras.

2-Observa el siguiente gráfico

En el siguiente esquema se presentan una serie de pasos, que debes tener en cuenta para enfrentar un conflicto



- A. Con ayuda de un familiar piensa y escribe tres conflictos que surjan en la convivencia diaria por ejemplo: hoy a mi hermana/o le toco limpiar y no lo hizo, tomo algo sin pedirlo,
- B. Piensen: ¿Cuál es el conflicto? -. Falta de respeto - burlas - insultos
- C. Traten de resolver el conflicto. Pueden seguir las siguientes recomendaciones:
- \* Cada parte expone sus ideas, como se siente y cómo cree que se puede resolver
  - \* Se debe escuchar sin interrumpir
  - \* Hacer una lista de posibles soluciones
  - \* Elegir una y aplicarla
  - \* Apliquen esta actividad cada vez que surja un conflicto

#### EDUCACION FISICA. TÍTULO: Jugando en casa

1. Todos arriba: todos arrodillados y abrazados en círculo deben levantarse todos a la vez. Luego más difícil, desde cuclillas intentar levantarse todos juntos y por último nos levantamos desde sentados intentando no dejar de abrazarse.
2. La mancha: el típico juego donde uno toca al otro y queda manchado, lo haremos pero en un lugar reducido y en posición de cuadrupedia (como perros o gatos). Gana quien nunca fue manchado.

#### DIA 4. AREAS INTEGRADAS – AGROPECUARIA. TITULO: “Compartiendo experiencias” ¡En el mes de familia trabajamos en equipo para fortalecer vínculos!

Seguimos elaborando recetas con la familia, utilizando verduras de estación ¡PREPARAMOS EMPANADAS DE VERDURA! Pueden utilizar la masa que habitualmente hacen en la casa o hacer la siguiente.

Para la masa. Ingredientes:

500 gramos de harina de trigo común

½ cucharada sopera de azúcar

½ cucharada sopera de sal

40 gramos de manteca, margarina o grasa.

235 mililitros de agua

#### Pasos a seguir para hacer esta receta:

- **Alistar todos los ingredientes** para poder elaborar la masa para empanadas.
- Pon a fundir la manteca o grasa y a calentar el agua.

*Truco: Calienta la mantequilla directamente con el agua y mezcla, esto hará que la masa se integre mucho mejor. También puedes sustituir la mantequilla por aceite de oliva manteniendo la cantidad.*

- Luego, coloca la harina de trigo en un tazón y agrega la sal y el azúcar. Haz una corona. Dentro agrega la manteca o grasa fundida y el agua tibia y empieza a mezclar y a **amasar de 5 a 8 minutos**.
- Al finalizar el amasado, pon una pieza de tela limpia sobre la masa para empanadas y déjala **reposar durante 30 minutos**. Después, simplemente será estirar y rellenar a tu gusto las empanadas caseras.

**Para el relleno.**

**Ingredientes:** 2 tazas de acelgas o espinaca, 1 cebolla, perejil, 1 pimiento, orégano, sal, ají o pimienta, 1 sobre de queso, 2 huevos, 2 cdas de aceite, 1cda de harina.

Preparación: a) Hervir la acelga o espinaca, escurrir bien y picarla b) Picar la cebolla, pimiento, perejil c) Llevar a una sartén con el aceite y freír d) Condimentar e) Una vez frito agregar el queso de rallar y la acelga, unir todo. f) Cuando este frío agregar los huevos batidos y la harina, mezclar todos los ingredientes g) Con la masa armar discos, rellenar, realizar el repulgue, pintar y hornear 25 minutos aproximadamente.

**DIA 5. AREA HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA.** En este tiempo de quedarnos en casa se reinventaron los tiempos y modos de esparcimiento.

Escribe 3 actividades que realizas en tu tiempo libre y completa el cuadro.

Actividad	Espacio donde la realizas (casa, escuela, calle)	Con quien la realizas

**AREA COMPUTACION**

1. Desde tu celular ingresa a Google, en el buscador busca una receta de pan o pizza
2. Realiza una captura de pantalla con el celular (mantenga oprimida la tecla de encendido y la tecla para bajar el volumen durante tres segundos)
3. Enviar la imagen al grupo de whatsapp de tu grado

**DÍA 6. ÁREA HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA.**

DOCENTES: MARIA DE LOS ANGELES GARAY, SILVIA ZAPPALA, AYELEN ALMEIDA, CARLA RUIZ, DAVID GUERRERO.

Para mejorar tus hábitos durante las comidas, es importante que aprendas a poner la mesa de manera adecuada y al mismo tiempo sepas comportarte antes, durante y después de comer; ya sea cuando compartes tu mesa con personas conocidas o no.

Para conseguir esto, deberás conocer y saber utilizar los distintos elementos que forman parte de la mesa: **la mantelería, los cubiertos, la vajilla, etc.**

### **USO DEL MANTEL**

-El mantel cubrirá al completo toda la mesa pero sin colgar hasta el suelo.

-El color debe ser armonioso con respecto a la vajilla, flores y servilletas utilizadas. Nunca olviden que el mantel no debe estar mal planchado.

### **.USO DE LAS SERVILLETAS**

-Las servilletas se colocan sobre el plato o a su derecha.

-Contaremos con servilletas de repuesto, para poder cambiarlas a lo largo de la comida si se ensuciasen mucho.

-Se colocan dobladas en forma de triángulo sobre el plato o en forma rectangular al lado del mismo.

### **UTILIZACION DE LA VAJILLA**

Básicos: platos llanos, hondos y platos de postre.

### **UTILIZACIÓN DE LOS CUBIERTOS**

La cuchara y el tenedor solo deben utilizarse para comer.

-El cuchillo sólo se debe utilizar para cortar, untar y pelar.

La colocación es:

Cuchillo: lo situamos a la derecha del plato con el filo hacia adentro.

Tenedor: a la izquierda del plato con la punta hacia arriba.

Cuchara: a la derecha del cuchillo con la concavidad para arriba.

Los cubiertos de postre pueden colocarse al principio en la parte superior del plato o al momento de servir el postre.

-Los cubiertos más alejados del plato son los primeros en utilizarse

1. Localiza en esta sopa de letras, las siguientes palabras que guardan relación con el tema que vimos hoy:

- Mantel      - Vajilla      - Copa              - Postre
- Salón        - Platos        - Servilletas      - Hondos

S	E	R	V	I	L	L	E	T	A	S
D	E	M	E	Q	A	F	U	P	L	O
S	E	P	A	N	C	O	P	I	S	P
M	E	O	S	V	A	J	I	L	L	A
V	I	S	P	L	A	T	I	L	L	C
E	S	T	L	A	T	A	S	C	U	O
T	E	R	A	T	O	N	S	C	U	P
S	C	E	T	O	R	T	A	S	C	A
S	A	L	O	N	H	O	N	D	O	S
T	A	R	S	M	A	N	T	E	L	S

### AREA AGROPECUARIA

Para evitar que se destruyan los almácigos (realizados la semana anterior) protegiéndolos de pájaros y gallinas, colocar una tela de red, bolsa de cebolla o limón, ubicándola sobre los cajones ¡No te olvides de sostener la tela con clavos, ladrillos o lo que encuentres en casa (elemento con peso)! Por ultimo seguir regando día por medio

### DIA 7. ÁREA HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA.

2-Completa estas frases, utilizando algunas palabras de la sopa de letras del día anterior.

EL M\_\_\_\_\_ DEBE CUBRIR AL COMPLETO TODA LA MESA, PERO SIN COLGAR HASTA EL SUELO (MANTEL).

LA MANTELERÍA DEBE IR CONJUNTADA CON LA V\_\_\_\_\_ (VAJILLA)

LAS S\_\_\_\_\_ DEBERÁN IR A JUEGO CON EL MANTEL (SERVILLETAS).

LOS CUBIERTOS DE P\_\_\_\_\_ PUEDEN COLOCARSE AL PRINCIPIO DE LA COMIDA EN LA PARTE SUPERIOR DEL PLATO O COLOCARSE A LA HORA DE SERVIRLOS (POSTRE).

LA MESA DEBE DISPONER DE AL MENOS PLATOS LLANOS, H\_\_\_\_\_ Y DE POSTRE.

### ÁREA TEATRO. Actividad: 1. Fiesta de disfraces familiar...

Para comenzar, pide a tu familia que compartan la siguiente actividad contigo: Imaginen que van a realizar una fiesta familiar y la temática es de disfraces, ¿qué disfraz elegiría cada uno de tus familiares? Luego de que lo sepas, elige a uno de ellos y vístelo, maquíllalo o caracterízalo como el personaje que eligió con telas, ropa, objetos, maquillaje que encuentres en tu casa.

- ¡IMPORTANTE!: Pide a alguno de tus familiares que te tome una foto o video haciendo la actividad y que la envíe al grupo de WhatsApp de tu sección o a tu profe de teatro (número de teléfono 2644717289)

DOCENTES: MARIA DE LOS ANGELES GARAY, SILVIA ZAPPALA, AYELEN ALMEIDA, CARLA RUIZ, DAVID GUERRERO.

DIA 8. AREA HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA. Actividad: [Práctica colocar la mesa de forma correcta y completa \(platos, cubiertos vasos, etc.,\).](#) Luego envía una foto a tu docente.

ÁREA MATEMÁTICA. Estimación de gastos. Actividad.

Realizo una lista con los ingredientes utilizados en la receta de las empanadas de verdura y averiguo el precio. Luego realizo el cálculo de lo gastado. Registro en el cuaderno.

ÁREA EDUCACION FISICA. Título: “Jugando en casa”.

**Todos arriba:** todos arrodillados y abrazados en círculo deben levantarse todos a la vez. Luego más difícil, desde cuclillas intentar levantarse todos juntos y por último nos levantamos desde sentados intentando no dejar de abrazarse.

**La mancha:** el típico juego donde uno toca al otro y queda manchado, lo haremos pero en un lugar reducido y en posición de cuadrupedia (como perros o gatos). Gana quien nunca fue manchado.

DIA 9. ÁREA INTEGRADA- AGROPECUARIA

1- Preparar la siguiente receta en familia “Ñoquis de verdura”

**Ingredientes:** 3 tazas de acelga o espinacas (puedes mezclarlas), sal, pimienta, orégano, ajo y perejil, 1 sobre de queso rallado, harina cantidad necesaria, 3 huevos batidos

**Preparación:** a) Colocar la verdura a hervir, una vez cocida, dejarla escurrir y luego picarla  
b) Agregar sal, pimienta, ajo, perejil, queso rallado, huevos batidos  
c) Mezclar bien y añadir harina hasta formar una masa bien consistente que no se pegue en las manos  
d) Armar los ñoquis, cocinar en una olla con sal  
e) Cuando floten, sacarlos y ponerlos en una fuente con algún tipo de salsa que debes hacer con anterioridad y de acuerdo a tus gustos ¡A disfrutar!

Para el cuaderno: escribe la receta de la salsa que elegiste para acompañar tus ñoquis. Comparte con una (1) foto [por privado](#) la actividad.

DÍA 10. ÁREA CIENCIAS SOCIALES. LOS VALORES FAMILIARES.

[Los valores familiares son el conjunto de creencias, principios, costumbres, relaciones respetuosas y demostraciones de afecto que se transmiten por medio de las generaciones. La familia es la base de toda sociedad. ... Los valores familiares fortalecen los lazos de unión, respeto y confianza.](#)

\*Conversa con tu familia y escribe en tu cuaderno 3 (tres) valores que consideran más importantes en una familia y explica brevemente por qué.

ÁREA COMPUTACION. Actividad

- Escribe una receta de cocina en tu cuaderno
- Sácale una foto con tu celular y envíala a mi whatsapp 2644361920 debes indicar tu nombre, grado y escuela

**Director: Prof. Raúl Riveros**

DOCENTES: MARIA DE LOS ANGELES GARAY, SILVIA ZAPPALA, AYELEN ALMEIDA, CARLA RUIZ, DAVID GUERRERO.