

EEE “INDIA MARIANA”

Docente: María de los Ángeles Garay

Sección: Pre-Ocupacional “A”

Turno: Mañana

Título: “cuidando nuestro ambiente“

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.
- ✓ Sistema monetario Argentino (monedas y billetes)
- ✓ Uso del calendario: días, meses.

Lengua

- ✓ Interpretación de consignas.
- ✓ Comprensión de textos (instrucciones recetas de cocina) y textos explicativos.
- ✓ Escritura de: nombre, datos personales, recetas de cocina.

Ciencias Sociales

- ✓ Las efemérides del mes de junio

Ciencias Naturales

- ✓ El cuidado y la higiene personal: el lavado de manos.
- ✓ Conocimiento de las distintas medidas de protección y prevención del ambiente a nivel individual y social.

HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA. Prevención de riesgos en el hogar:

- ✓ Identificación de productos tóxicos e inflamables para evitar situaciones de peligro.

HABILIDADES DE ORIENTACIÓN AL TRABAJO.

- ✓ Limpieza y desinfección de los utensilios utilizados y del área de trabajo.

Área Teatro – Expresión Corporal

El cuerpo en el espacio. El espacio personal, parcial y total. Desplazamientos en relación con los otros y con objetos

Área agropecuaria

- ✓ Las Plantas: sus partes

Área computación

E.E.E INDIA MARIANA PRE OCUPACIONAL A AREAS INTEGRADAS GUIA 6

✓ Trabajo en Word. Las teclas y sus funciones.

DIA 1. Área Curricular: *Teatro – Expresión Corporal*

Actividad: Complemento perfecto...

Selecciona un espacio de tu casa. Recórrelo y observa los objetos que hay. Luego, elige uno e interactúa con él como si fueras otro objeto. Por ejemplo: si eliges una mesa y puedes convertirte en la silla que se usa con la mesa. Si eliges un surtidor, puedes convertirte en el balde que se llena con el agua de aquel surtidor. Repite el ejercicio cuatro veces, con objetos diferentes.

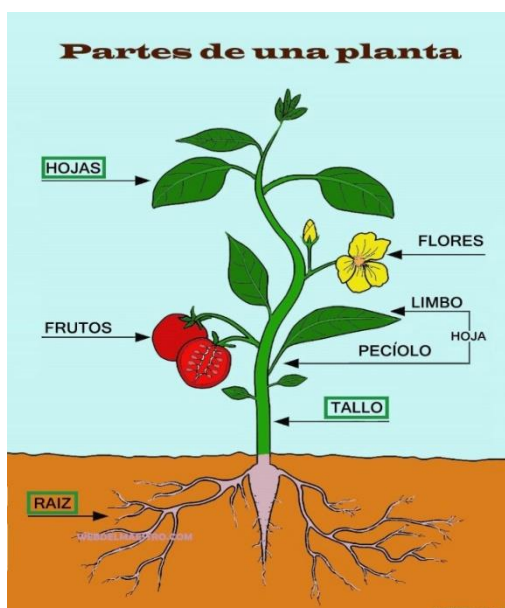
Área: Ciencias Naturales

Actividad. Averigua con la ayuda de tu familia y contesta en el cuaderno.

¿Qué es un eco botella? ¿Cómo se hace? ¿Con que la llenamos?

DIA 2. Área Educación Agropecuaria.

-Observar la imagen y que un adulto lea las partes que conforman la planta.



- Con la ayuda de un adulto dibujar una planta y escribir sus partes.

Áreas Integradas

Actividades: Busco y pego o transcribo el calendario del mes de junio.

Copio las siguientes efemérides. Luego las coloreo en el calendario mensual.

2: Día del Bombero Argentino.

5: Día Mundial del Ambiente.

7: Día del periodista.

10: Día de la Afirmación de los Derechos Argentinos sobre las Islas Malvinas, Islas del Atlántico Sur y Sector Antártico.

15: Día del Libro.

20: Paso a la inmortalidad del Gral. Manuel Belgrano. Día de la Bandera.

DOCENTES: MARIA DE LOS ANGELES GARAY, AYELEN ALMEIDA, DAVID GUERRERO, ANTONIO CATALDO.

E.E.E INDIA MARIANA PRE OCUPACIONAL A AREAS INTEGRADAS GUIA 6

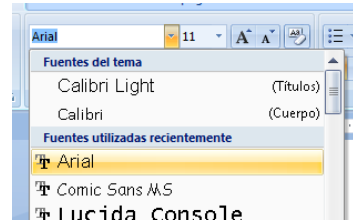
21: Comienza el Invierno.

DIA 3

Realiza la siguiente actividad en Word

Escribir el siguiente texto con el tipo de letra Comic Sans tamaño de letra 14

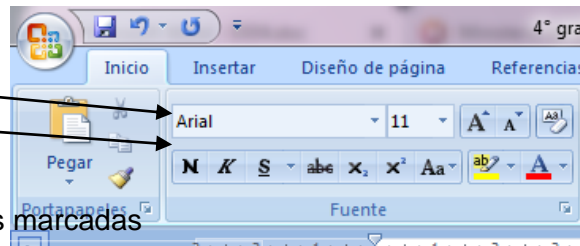
Los alumnos del Pre taller dieron un gran aplauso a las maestras de la escuela India Mariana por el gran esfuerzo que hacen por seguir enseñando



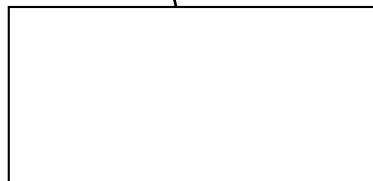
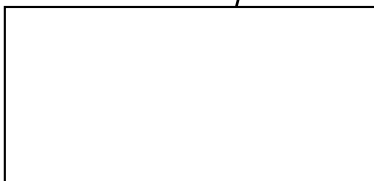
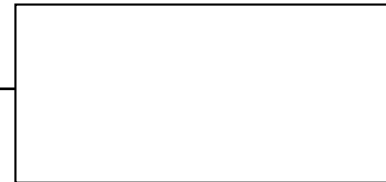
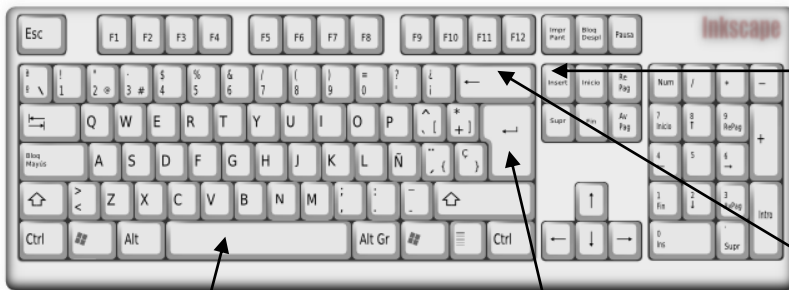
2) Una vez marcado ve a la parte superior de Word y busca el botón para cambiar color y cambia a rojo

3) Cambia el tipo de letra y tamaño

4) Presiona el botón de negritas y subrayado

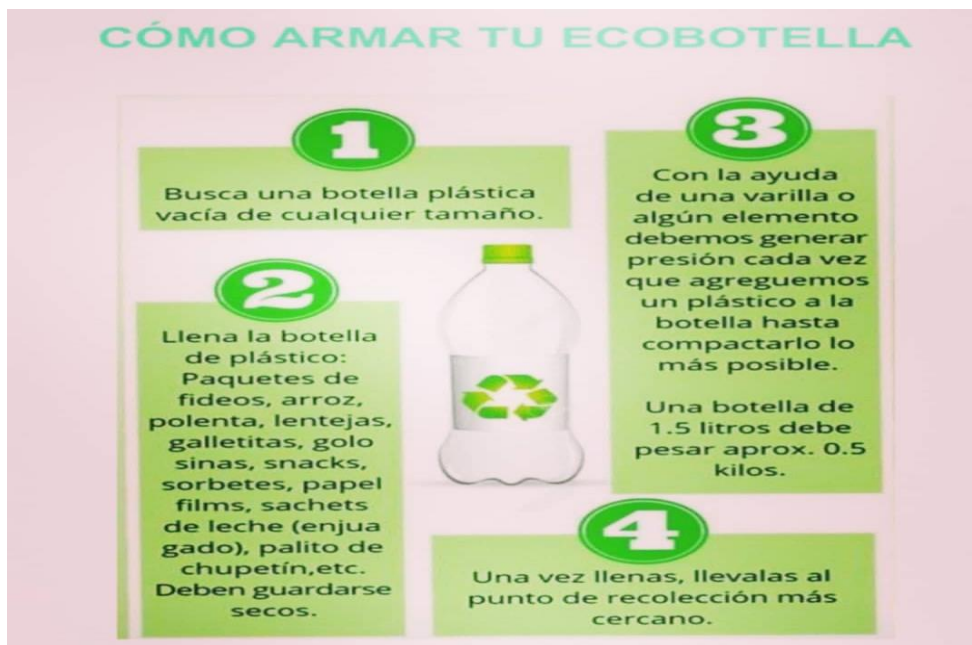


Escribe en los cuadros que hacen las teclas marcadas



DIA 4. Área Ciencias Naturales

Actividades: Realizamos una eco botella.



Recomendaciones:

- ✓ Los envases de arroz polenta, lentejas y otros deben abrirlos y limpiar con un paño seco y limpio.
- ✓ Los sachet deben ser bien enjugados y estar secos al momento de colocarlos en la botella. Todos los plásticos pueden ser recortados en pedacitos más pequeños con una tijera para que compacten mejor.

Actividades para el cuaderno

- Copio los pasos para realizar una eco botella.

DIA 5. Áreas Integradas.

Elaboramos "Tortas Fritas"

El origen de las tortas fritas es alemán y se cree que llegó al Río de la Plata de la mano de inmigrantes españoles y árabes. Estos últimos llamaban "sopaipillas" a esta torta, que a su vez significa "pan mojado en líquido".

- A. Con la ayuda de mamá o algún integrante de la familia, [escribo en el cuaderno](#) la receta de las tortas frita que realizamos siempre en casa. en el caso de no tener alguna receta buscamos alguna.
- B. Elaboramos las tortas fritas. Comparto una foto por WhatsApp con mis compañeros

IMPORTANTE:

- * Recuerda siempre lavarte las manos de forma correcta antes de realizar cualquier receta.
- * Limpia y desinfecta el lugar de trabajo antes y después de cualquier elaboración.

DIA 6. Área Curricular: Teatro – Expresión Corporal

E.E.E INDIA MARIANA PRE OCUPACIONAL A AREAS INTEGRADAS GUIA 6

Actividad: Mutando en objetos...

Selecciona un espacio de tu casa. Recórrelo y observa los objetos que hay. Luego, elige uno y desplázate en el espacio como si fueras ese objeto. Por ejemplo: si eliges una pelota, desplázate por el espacio rodando. Repite el ejercicio cuatro veces, con objetos diferentes.

Área Matemática

¡Calculamos los gastos de las tortas fritas! actividad para el cuaderno.

Realizamos una lista de los ingredientes utilizados y averiguamos con la ayuda de mamá o algún adulto responsable los precios. Luego realizamos la suma para estimar cuanto gastamos.

DIA 7. Área Curricular: Educación Agropecuaria

ACTIVIDAD: Realizar con la ayuda de un adulto un germinador.

Materiales: 1 frasco de vidrio, papel (hoja de cuaderno, recorte de cartulina, etc.), arena y 5 semillas de porotos o lentejas.

DIA 8. Área Computación

Revisar y completar la tarea de la semana anterior.

Área Matemática. Monedas y Billetes

Actividades: averiguo con ayuda de mi familia las monedas y billetes de circulación actual y los dibujo en mi cuaderno.

DIA 9. Áreas Integradas.

Actividades: "Elaboración de Pestiños "

Ingredientes

1 Vaso (250 ml) de aceite de oliva virgen extra (puede ser cualquier aceite el que tengan en casa)

1 Vaso (250 ml) de vino blanco

1 Rama de canela. 1 Cáscara de limón1 Cucharadita de sal

750 gr de harina leudante

Aceite para freír. Azúcar para emborrizar

Elaboración de los pestiños

Ponemos el vaso de aceite en una sartén junto con la rama de canela y la piel de limón. Freímos a fuego no muy fuerte, para evitar que se queme el aceite. Dejamos que el aceite se enfríe, eliminamos la piel de limón y la rama de canela y ponemos el aceite en un cuenco grande.

Incorporamos el vaso de vino, la sal y un poco de harina, mezclamos bien. Vamos añadiendo la harina poco a poco, al final tendremos que continuar amasando con las manos, amasamos unos cinco minutos hasta obtener una masa muy suave.

Esta masa es muy fácil de manejar gracias al aceite, no se pega nada.

DOCENTES: MARIA DE LOS ANGELES GARAY, AYELEN ALMEIDA, DAVID GUERRERO, ANTONIO CATALDO.

E.E.E INDIA MARIANA PRE OCUPACIONAL A AREAS INTEGRADAS GUIA 6

Formamos pequeñas bolitas con la mano, estiramos muy bien con un rodillo, debe quedar muy fina. Unimos dos laterales. Presionamos bien la unión de las dos masas, uniéndola de nuevo, esto es muy importante ya que si no se abrirán al freírse.

Freímos en abundante aceite hasta que estén dorados por ambos lados. Sacamos y dejamos sobre papel de cocina para que éste absorba el exceso de aceite, antes de que se enfríen los rebozamos en azúcar.

Actividades para el cuaderno: [Copio la receta.](#)

DIA 10. Área Habilidades de la Vida Diaria y Lengua.

Prevención de riesgos en el hogar

Los residuos generados en el ámbito doméstico representan un importante porcentaje de los originados por causa de las distintas actividades que realiza el ser humano. Hasta hace relativamente poco, la presencia y gestión de los productos domésticos y sus residuos no presentaban un problema grave para el entorno y la salud humana.

La mayoría de los productos domésticos suelen terminar vertidos por los desagües o por el inodoro, contaminando las aguas residuales urbanas. Otros acaban en la bolsa de la basura, dificultando procesos de reciclaje y convirtiendo los vertederos en grandes emisores de sustancias tóxicas y peligrosas. Entre las muchas consecuencias negativas, las más importantes son:

- * La contaminación del medio ambiente.
- * El peligro que representan para la salud de las personas, ya que ciertos componentes se concentran en cantidades elevadas dentro del hogar (mareos, dolor de cabeza, etc.)
- * Exposición a estas sustancias tóxicas por vía cutánea o por ingestión accidental.

Actividades

A. Busco, recorto y pego o dibujo de productos que pueden ser tóxicos en nuestro hogar. Por ejemplo: el cloro.

B. Escribo medidas de precaución que tomamos para que no sean perjudiciales para nuestra salud. Por ejemplo mezclar lavandina con detergente para limpiar.

C. Confecciono un cartel alertando del peligro. Por ejemplo: **¡NO TOCAR!**
PRODUCTO TOXICO Y colocar en el lugar donde guardemos estos productos.

¡Codos de saludos para mis alumnos!

Director: Prof. Raúl L. Riveros

DOCENTES: MARIA DE LOS ANGELES GARAY, AYELEN ALMEIDA, DAVID GUERRERO, ANTONIO CATALDO.