

TÍTULO DE LA PROPUESTA: ¡ME ENCANTA COCINAR!

Propósitos: Favorecer la comprensión de las funciones de la lectura y de la escritura por medio de la participación en ricas, variadas y frecuentes situaciones de lectura y de escritura.

Propiciar el interés por producir textos escritos (instructivos).

Favorecer la identificación de distintas costumbres en la sociedad colonial.

Generar hábitos que favorezcan la salud.

Propiciar situaciones que permitan incorporar y afianzar nociones relacionadas a las regularidades numéricas.

Criterios: *Producción de un texto. *Reconocimiento de comidas típicas de la época colonial.*Identificación de alimentos saludables.*Reconocimiento de las regularidades numéricas en números naturales hasta 199.

Indicadores:

Lee oraciones.

Escribe oraciones con coherencia respetando el orden cronológico.

Identifica alimentos saludables.

Reconoce comidas típicas de la época revolucionaria.

Lee y escribe números naturales hasta 199.

Actividades de Desarrollo:

LUNES 14 DE JUNIO

- Conversamos acerca de las recetas de cocina:

¿Qué es una receta? ¿Cuáles son sus partes? ¿Qué recetas conocen? ¿Qué comidas tradicionales o de otros países han comido o conocen? ¿Qué recetas han preparado? ¿Cuáles son sus comidas favoritas? ¿Qué comidas raras conocen?

- Hojeamos libros de recetas.



- Dialogamos acerca de “ME GUSTA COMER”.
- Ilustramos lo que nos gusta comer.
- Escribimos una linda oración con el nombre de la comida preferida.
- En casa, con ayuda de un integrante de la familia, copio una receta muy simple.

LOS LIBROS DE RECETAS NOS TRAJERON LA SIGUIENTE ADIVINANZA...

¡Adivina, adivinador!

- Es un número de 3 cifras.
- Está justo después del 99.
- En billetes es el de color lila-rosa.



¿TE DISTE CUENTA?

100

CIEN



- Construimos el número con el material de los palitos y las bandas elásticas.



- Construimos el castillo numérico de la familia del 100.

100	101	102	103	104	105	106	107	108	
110									
120									
130	131	132	133	134	135	136	137	138	139
140									
150									
160									
170									
180									
190	191		193	194	195	196	197		

MARTES 15 DE JUNIO

- Observamos la siguiente receta de cocina.

CHOCOTORTA

INGREDIENTES:

- 2 paquetes de galletas Chocolinas.
- **250** gramos de dulce de leche.
- **100** gramos de crema de leche.
- 1 taza de café con leche.



PREPARACIÓN:

DOCENTES: ANDREA VIVIANI, ROSANA MONTAÑO, ROMINA PEREYRA, DANIELA PALACIO Y RUBÉN VILLAVICENCIO.

Esc. Timoteo Maradona 2° grado –Turno mañana-Áreas Integradas.

- Preparar café en una taza.
- Sumergir rápidamente, una a una las galletas.
- Acomodar las galletas en una fuente.
- Mezclar el dulce de leche y la crema en un bowls.
- Untar las galletas con la preparación.
- Cubrir cada capa de galletas con un poco de pasta.
- Poner en la heladera.

Aprendemos: La lista de lo que se necesita se denomina “ingredientes” y las instrucciones son la “preparación”.

- Dibujamos en dos columnas: COMIDAS- POSTRES.
- Leemos la receta de la CHOCOTORTA.
- Marcamos título, ingredientes y preparación.
- En casa, pegamos una receta y marcamos título e ingredientes.

¿CUÁNTO SE NECESITA DE CREMA DE LECHE PARA PREPARAR EL POSTRE?.....

Jugamos a los números tapados.

Materiales:

- Castillo numérico.
- Tarjetas para cubrir los números.

Completamos el castillo numérico con los números “tapados”.

100	101	102	103	104	105	106	107	108	109
110	111	112	113	114	115	116	117	118	119
120	121	122	123	124	125	126	127	128	129
130	131	132	133	134	135	136	137	138	139
140	141	142	143	144	145	146	147	148	149
150	151	152	153	154	155	156	157	158	159
160	161	162	163	164	165	166	167	168	169
170	171	172	173	174	175	176	177	178	179
180	181	182	183	184	185	186	187	188	189
190	191	192	193	194	195	196	197	198	199

100	101	102	103	104	105	106	107	108	
110		112	113	114	115	116	117	118	
120	121			124	125	126	127	128	
130	131	132	133	134	135	136	137	138	139
140	141							148	149
150	151		153	154	155	156		158	159
160	161		163	164	165	166		168	169
170	171		173	174	175	176	177	178	179
180	181		183	184	185	186	187	188	
190	191		193	194	195	196	197		

MIÉRCOLES 16 DE JUNIO

¡VIAJAMOS EN EL TIEMPO!

- Dialogamos: ¿Cuáles serían las comidas favoritas de los criollos de la época de la colonia?
- Observamos el video LAS COMIDAS EN 1810. [youtube.com/watch?v=j0ZgNbvExbo](https://www.youtube.com/watch?v=j0ZgNbvExbo)
- Conversamos acerca de lo observado.
 - Hacemos una lista de las comidas y postres que se comían en la época de la colonia.

DOCENTES: ANDREA VIVIANI, ROSANA MONTAÑO, ROMINA PEREYRA, DANIELA PALACIO Y RUBÉN VILLAVICENCIO.

Esc. Timoteo Maradona 2° grado –Turno mañana-Áreas Integradas.

- Escuchamos leer.

La mazamorra, el postre favorito de los chicos.

Muchísimo antes de que existieran las golosinas, el postre favorito de los niños de la época colonial era la mazamorra. **Esta mezcla de maíz blanco, azúcar molida y leche cruda, se comía a toda hora.** La figura del mazamorrero era muy popular, ya que estos hombres recorrían las calles a caballo cargando sus tarros al grito de “¡Mazamorra espesa para la mesa y mazamorra cocida para la mesa servida!”.

- Investigamos y escribimos la receta de la rica y nutritiva MAZAMORRA.

¡Cálculos en la cocina!

1. Estrella decidió preparar la receta de la Mazamorra. Colocó 50 gramos de azúcar y 45 gramos de miel. ¿Cuántos gramos agregó para endulzar el postre?
2. Debía colocar 200 gramos de maíz blanco pero solo tenía 100 gramos. ¿Cuántos gramos de maíz le faltan?



JUEVES 17 DE JUNIO

- Leemos juntos.

LOS CRIOLLOS ERAN DULCEROS.

LES GUSTABAN LAS FRUTAS: MORÍAN EN BUENOS AIRES POR LOS DURAZNOS, MIENTRAS QUE EN SAN JUAN, LOS SECABAN CONVIRTIÉNDOLOS EN OREJONES.

- Conversamos: ¿Cuál era la fruta preferida en Buenos Aires? ¿A ustedes les gusta la fruta? ¿Cuál es su preferida? ¿Es saludable comer fruta? ¿Por qué?

¡ME ENCANTA LA FRUTA!

- Observamos la receta de la ensalada de frutas.

ENSALADA DE FRUTAS

INGREDIENTES

- 2 NARANJAS
- 2 BANANAS
- 2 PERAS
- 2 MANZANAS
- UVAS
- JUGO DE 1 LIMÓN
- **150** GRAMOS DE AZÚCAR.

PREPARACIÓN

- 1- PELAR LAS FRUTAS.
- 2- SEPARAR LAS UVAS.
- 3- CORTAR EN TROZOS LAS FRUTAS.
- 4- PONER EN LA ENSALADERA.
- 5- AGREGAR EL AZÚCAR Y EL JUGO DE LIMÓN.
- 6- MEZCLAR BIEN Y LISTO.



- Dialogamos acerca de cuáles son las partes del texto y los nombres de cada parte.
- Encerramos:

El título de la receta.

Los subtítulos de las dos partes (ingredientes, preparación).

Esc. Timoteo Maradona 2° grado –Turno mañana-Áreas Integradas.

Los números que indican cantidades.

Las oraciones que ordenan las acciones.

- Leemos el texto.
- Escribimos al dictado: LAS MANZANAS SE PELAN Y SE CORTAN.

¿QUÉ CANTIDAD DE AZÚCAR NECESITAMOS PARA PREPARARLA?.....

• Formamos el número con el material de los palitos reconociendo “cienes”, “dieces” y “unos”.

- Ubicamos el número en el castillo numérico.
- Identificamos el número anterior y posterior.

..... **150**.....

- Dibujamos los billetes que necesitamos para formar el número **150**.

VIERNES 18 DE JUNIO

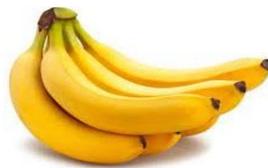
- Leemos solitos la receta de LA ENSALADA DE FRUTAS.
- Escribimos los nombres de las frutas en forma de lista y hacemos un dibujo de cada una.
- Leemos la lista con los nombres de las frutas.
- Elegimos otra fruta que podemos agregar a la ensalada y escribimos su nombre.
- Hablamos de la importancia de comer fruta para tener una alimentación saludable.
- Observamos el video <https://www.youtube.com/watch?v=L09hgZMHVGg>
- Escribimos una oración acerca de porqué debemos comer FRUTAS.

¡QUÉ GRANDES SOMOS! SALIMOS DE COMPRAS PARA LA ENSALADA DE FRUTAS.

- Trabajamos con billetes de \$100, de \$10 y monedas de \$1.



\$155



\$120



\$118

1. Si tengo 1 billete de \$100 y 2 billetes de \$10. ¿Cuánto dinero tengo? ¿Qué fruta puedo comprar?
2. ¿Cuántos billetes de \$100, de \$10 y monedas de \$1 necesito para comprar las uvas?
3. ¿Con cuál de las siguientes sumas de billetes puedo formar \$118?

$$100 + 10 + 10 + 10 + 1 + 1 + 1$$

$$100 + 10 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1$$

$$100 + 100 + 10 + 10 + 10$$



ÁREA: TECNOLOGÍA.

TÍTULO: LOS ELECTRODOMÉSTICOS

PROPÓSITO: FACILITAR EL ANÁLISIS Y RECONOCIMIENTO DE PRODUCTOS TECNOLÓGICOS DE LA VIDA COTIDIANA.

ACTIVIDADES:

PODEMOS CLASIFICAR A UN ELECTRODOMÉSTICO EN TRES LÍNEAS:

LÍNEA BLANCA: ALLÍ SE INCLUYEN AQUELLOS QUE SIRVEN PARA LA COCINA, EL LAVADO, LA REFRIGERACIÓN Y LA VENTILACIÓN.

LÍNEA MARRÓN: LOS APARATOS DE TELEVISIÓN, VIDEO Y AUDIO PERTENECEN A ESTE RUBRO.

PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS: PERTENECEN A ESTA LÍNEA LAS BATIDORAS Y OTROS ELECTRODOMÉSTICOS MENORES QUE SON UTILIZADOS EN LAS COCINAS, ADEMÁS DE OTROS QUE USAMOS PARA NUESTRO CUIDADO PERSONAL.

BUSCA, RECORTA Y PEGA UN ELECTRODOMÉSTICO DE CADA LÍNEA.

ÁREA: EDUCACIÓN MUSICAL

TÍTULO: “NUESTRO CUERPO COMO MEDIO DE EXPRESIÓN “

PROPÓSITO: *INCENTIVAR SOBRE EL MOVIMIENTO CORPORAL, A TRAVÉS DE DESPLAZAMIENTOS LIBRES Y PAUTADOS.

ACTIVIDADES:

1) OBSERVE Y ESCUCHE EL SIGUIENTE LINK

<https://www.youtube.com/watch?v=b3lqliovkDo>

2) MEMORICE LOS MOVIMIENTOS CORPORALES QUE APARECEN EN LA CANCIÓN.

3) CANTE Y BAILE LA CANCIÓN “LEVANTANDO LAS MANOS “.

TÍTULO: MOTRICIDAD FINA

ÁREA: EDUCACIÓN FÍSICA

PROPÓSITO: PROPICIAR EL TRABAJO CON Y SIN ELEMENTOS EN TODAS SUS POSIBILIDADES, PRESTANDO ESPECIAL ATENCIÓN A LA MOTRICIDAD FINA.

ACTIVIDADES: DESARROLLO PEDAGÓGICO ÁULICO.

CON LA AYUDA DE DOS LÁPICES, DE SU PROPIEDAD, CADA ESTUDIANTE DEBERÁ:

- TOMAR UNA TAPITA PLÁSTICA DE UN RECIPIENTE O SU BANCO Y DEPOSITARLA DENTRO DE UN CARTÓN DE HUEVOS, SEGÚN EL COLOR DE LA MISMA (EL CARTÓN, CONTARÁ CON ORIFICIOS PREVIAMENTE SEÑALIZADOS CON DIFERENTES COLORES COINCIDIENDO CON LOS DE LAS TAPITAS).

Directora: Sandra Trozzi

Vicedirectora: Verónica Trigo