

E.E.E. Múltiple de Angaco. Preocupacional A. Lengua. Matemática. Industrialización. Artesanías. Educación física. Música. Artes Visuales. Tecnología. Agropecuaria.

Escuela: E.E. Múltiple de Angaco

Docente: Daniela Nieves

Sección: Preocupacional “A”

Turno: tarde

Área curricular:

Ciencias Sociales: Efemérides: 13 de Junio. 20 de Junio.

Lengua: Lectura, escritura y copiado.

Artesanías: Materiales reciclados. Técnica de decoración: cartapesta.

Matemática: El dinero: monedas.

Industrialización: Elaboración de sopaipillas – semitas.

Música: Discriminación auditiva de un instrumento de cuerda. Análisis del texto de la canción.

Artes visuales: Relieve

Ed. Física: Coordinación óculo podal, espacio total y parcial de trabajo.

Tecnología: Proceso tecnológico. Registro.

Agropecuaria: La planta. Cosecha y comercialización. Alimentos. Trabajos culturales.

Título de la propuesta: CONOCIENDO NUESTRAS RAICES

Actividades

DIA 1

1- Copia en el cuaderno: Efeméride: 13 de junio: Fundación de San Juan.

Un 13 de Junio de 1562, el colonizador español Juan Jufré de Loaliza Montesa, funda lo que llamó “San Juan de la Frontera” en lo que hoy es Concepción.



TECNOLOGÍA

2- Lee o escucha con atención y con la ayuda de la familia, responde:

En cuanto a lo que se refiere a las **comidas típicas locales**, San Juan se destaca con el tradicional asado o las empanadas, como en el resto de la Argentina. Sin embargo, las comidas locales como el machacado, tomaticán, puchero, la carbonada, la humita, pastel de

E.E.E. Múltiple de Angaco. Preocupacional A. Lengua. Matemática. Industrialización. Artesanías. Educación física. Música. Artes Visuales. Tecnología. Agropecuaria.

choclo, el chivo, locro de choclo, los niños envueltos, conejo a la cacerola y la cazuela, marcan la diferencia para quienes nos visitan. Un párrafo aparte merece la semita, el panificado quizá más emblemático de la provincia. A todo esto, se suman las especialidades dulces como membrillo con queso, cebollas caramelizadas, flan casero, torta de trilla, arrope de uva, entre otros.

*¿Qué otras comidas típicas de San Juan conoces? Nómbralas.

DIA 2

3- Con ayuda de mamá, dibuja la imagen del punto 1 en el cuaderno, y coloca como título: Fundación de San Juan. Colorea la imagen.

AGROPECUARIA

4- La agricultura es la base de la alimentación de un pueblo. En nuestra provincia SAN JUAN tenemos varias especies de cultivos (vid, olivos) frutales (membrillo, duraznero) y hortalizas (cebolla tomate) que enriquece la actividad económica de nuestro país. La VID es una planta trepadora con hojas grandes, sus flores se agrupan en racimos al igual que su fruto. La cosecha de su fruto tiene un nombre especial “vendimia .Kilos y kilos de racimos se llevan a las bodegas donde se elabora el vino, también se consume el fruto en fresco, y se lo seca para la preparación de pasas. ¿Cómo se llama el fruto de la vid?.....

DIA 3

5- Para festejar el aniversario de San Juan, realizaremos unas ricas SEMITAS, tan nuestras como nuestro nombre. Con ayuda de mamá o de la abuela, escribe en el cuaderno, los ingredientes y los pasos a seguir. Luego realiza la receta y saca fotos a los pasos realizados y al producto final.

EDUCACION FÍSICA

6- Fútbol tenis

Materiales: soga para dividir la cancha en dos y pelota de fútbol o alguna que pique.

Desarrollo: pueden jugar dos o más, y consiste en que la pelota debe pasar la soga, que se encuentra a 50 cm aproximadamente del piso, cada jugador puede pegar una vez y pasar la pelota con pique previo. Gana el que primero llega a 10.

No olvidar lavarse las manos después de jugar.

DIA 4

7- Pensamos un poquito:

- Si tengo dos monedas de dos pesos y un billete de cincuenta ¿Cuánto dinero tengo?



.....
- Si tengo tres billetes de cien pesos y cuatro de veinte pesos ¿Cuánto dinero tengo?



.....
- Dibujo los billetes en el cuaderno y escribo las respuestas.

ARTES VISUALES

8- **Materiales:** masa de sal, cartón, piedritas. **Desarrollo:** Preparar masa de sal. Sobre un cartón, dibujar la silueta del mapa de San Juan. Recortar. Luego colocar plasticola o engrudo, y cubrir la silueta con masa de sal. Con piedritas pequeñas, incrustamos en diferentes lugares, tratando de representar el relieve de San Juan, podemos utilizar arena, o ramitas, para dar diferentes texturas.

DIA 5

9- Unir con flechas según corresponda. (en el cuaderno copiar los números y al lado los nombres tales como están. Y unir).



TOMATICÁN



CARBONADA



SOPAIPILLA

TECNOLOGIA

2- Escribe en el cuaderno, con ayuda de la familia otras dos recetas de comidas típicas de San Juan respetando el cuadro siguiente:

Utensilios-máquinas	Ingredientes
Preparación	

DIA 6

3- Observa las siguientes imágenes y luego a trabajar.

Materiales: botella de plástico, cartón, diario, plasticola, cordón. Pasos: con ayuda de mamá, elijo una botella descartable para trabajar, le corto el pico, y luego recorto papel de diario. Después los pego con plasticola diluida en agua, sobre la botella. Dejo secar y pinto. Para introducir el cordón, le pido a mamá que realice las perforaciones con un



clavo caliente y paso el cordón como en la imagen. Así logramos tener en casa, una obra de arte, como las que antiguamente realizaban los pueblos originarios.

AGROPECUARIA

4- Indica si es verdadero o falso (V o F)

- En SAN JUAN se preparan pasas de UVA
- De la planta de olivo se cosecha la ACEITUNA.
- El fruto de UVA Y ACEITUNA son iguales

DIA 7

5- Observa la siguiente imagen coméntala con la familia y compárala con los utensilios de hoy. Luego dibuja los utensilios que utilizaban nuestros aborígenes y los que tienes en tu cocina.



MUSICA

E.E.E. Múltiple de Angaco. Preocupacional A. Lengua. Matemática. Industrialización. Artesanías. Educación física. Música. Artes Visuales. Tecnología. Agropecuaria.

6- Escuchamos la canción: Por San Juan, Link: <https://youtu.be/jYg65WUxsj4>,
¿Reconoces el instrumento que suena en la canción? Este es un instrumento de cuerda y es característico de nuestra provincia. En esta canción recorreremos los departamentos de San Juan. ¿Sabes en qué departamento vives? ¿Qué es característico de tu departamento según lo escuchado? Realiza un dibujo con lo que más te gusta de la canción.

DIA 8

7- Copiar en el cuaderno: Efeméride: 20 de junio Día de la Bandera

El 20 de junio celebramos el día de la Bandera Nacional, en homenaje a su creador, el General Manuel Belgrano, en conmemoración del día de su fallecimiento, (20 de junio de 1820). La Bandera Argentina es un símbolo Nacional, el cual representa valores e historia en sus ciudadanos, creando un sentimiento de pertenencia.



AGROPECUARIA

8- Adivina adivinador!!! Copia la actividad en el cuaderno.

NACE VERDE Y DURA, SE PONE DULCE Y REDONDA CUANDO MADURA.
NO LE GUSTA ANDAR SOLA PREFERE SALIR EN PATOTA... ¿QUIÉN SOY?

DIA 9

9- Decoramos nuestra bandera.

Materiales: hoja de dibujo blanca. Papel celeste y blanco (de diarios, revistas, bolsitas), plasticola.

Pasos: con ayuda de mamá, dibuja la bandera y luego pega pequeñas bolitas hechas con recortes de papel, donde corresponda, según el color.



TECNOLOGIA

10- A cocinar:

Humita en olla

E.E.E. Múltiple de Angaco. Preocupacional A. Lengua. Matemática. Industrialización. Artesanías. Educación física. Música. Artes Visuales. Tecnología. Agropecuaria.

Ingredientes (para 4 personas)

6 choclos 2 cebollas. 1 pimiento. 3 dientes de ajo. 2 tomates. ½ l de leche. Sal y condimentos a gusto.

Preparación

Pelar y lavar los choclos. Rallar con rallador o licuarlos. Poner a cocinar en una cacerola con ½ litro de agua. Aparte freír la cebolla, el pimiento, ajo y tomate y condimentar. Colocar esta preparación en la olla donde se están cocinando los choclos. Continuar la cocción y por último agregar la leche.

DIA 10

11- Preparamos unas ricas sopaipillas, para festejar nuestro día y el Día de la Bandera.

INGREDIENTES:

250 gramos de harina común. 250 gramos de harina leudante. 8 cucharadas de grasa derretida. Sal (cantidad necesaria).

PASOS

Colocar toda la harina junta en un recipiente y hacer un hueco en el medio. Agregar la grasa derretida, mezclar con un poco de la harina y comenzar a agregar el agua con la sal (salmuera).

Mezclar todo hasta formar una masa bien firme.

Para formar las sopaipillas. Tomar porciones de masa de acuerdo con el tamaño deseado. La forma es también a gusto.

Poner en un sartén, abundante cantidad de grasa o aceite.

Cuando la grasa está bien caliente comenzar a cocinarlas de un lado hasta que se doren, y luego darles vuelta, para que se doren del otro lado.

12- Recuerda y realiza las tareas diarias en la tierra, jardín, compostera, a esto se lo llama “**trabajos culturales**”, riego, control de maleza, picar la tierra, rastrear, nivelar, abonar, entre otros.

En este mes del cuidado del medio ambiente seguimos haciendo reciclado. Ahora reciclaremos botellas de plástico para realizar una regadera o dispersor de agua. Con ayuda de un mayor le realizamos tres huequitos a la tapa de una botella, puede ser con un clavo o un cuchillo.

Equipo de conducción: Directora Prof. Patricia Aguirre

Vicedirectora Prof. Cristina Dominguez