

Escuela: E.E.E Múltiple Calingasta

Docente: Jennifer Balmaceda Sección: Pre-taller Ciclo: 2020

Turno: Mañana

Contenidos:

Áreas	Ejes	Contenidos
Matemática	Numeración y operaciones	Números naturales 1 al 9. Nociones de agregar y quitar.
Ciencias Sociales	Las Sociedades a través del tiempo.	La familia.
lengua	La comprensión y la producción oral	Lengua oral y escrita, comprensión lectora. Letra S y M

ACTIVIDADES PROPUESTAS:

DÍA1: ¡A TRABAJAR EN FAMILIA!

LEE EN FAMILIA:



-PINTA LAS VOCALES DE LA ORACIÓN CON VERDE.

-MARCA LA OPCIÓN CORRECTA:

¿QUIÉNES TOMAN HELADO?



SUSI



MARÍA



FAMILIA

¿QUÉ TOMAN LAS NIÑAS?



SEMITAS



HELADO

Docente: Jennifer Balmaceda

Docentes de Especialidades: Daniela Donoso, Noel Reina, Romina Sánchez

Directora: Sandra Lillo

DÍA 2: ¡LA LETRA S!

ÁREA: LENGUA

-UNE EL NOMBRE DE CADA NIÑA CON LA LETRA QUE CORRESPONDE:

SUSI

M

MARÍA

S

- DIBUJAR OBJETOS QUE COMIENZE CON LAS LETRAS "S" Y "M" .

DÍA 3: EDUCACIÓN FISICA.

DÍA 4 ¡TRABAJAMOS CON SÍLABAS!

ÁREA: LENGUA

-COMPLETA CON LA SÍLABAS QUE CORRESPONDA:



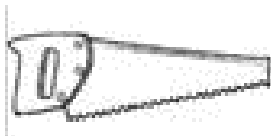
___SA



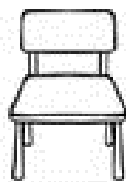
___L



___NZANA



___RRUCHO



___LLA



___ÑECA

DÍA 5: EDUCACIÓN MUSICAL

Docente: Jennifer Balmaceda

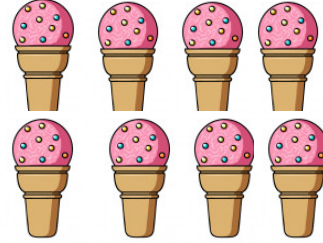
Docentes de Especialidades: Daniela Donoso, Noel Reina, Romina Sánchez

Directora: Sandra Lillo

DÍA 6: ¡EN FAMILIA!

ÁREA: MATEMÁTICA

-ESCRIBE EL NÚMERO DE HELADO DE CADA COLECCIÓN:



DÍA 7: ¡EN FAMILIA!

ÁREA: MATEMÁTICA

-ESCRIBE EL NOMBRE DE LOS SIGUIENTES NÚMEROS:

3:

6:

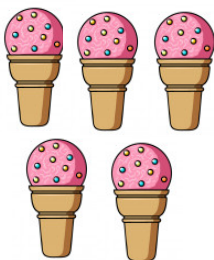
9:

8

DÍA 8: ¡AGRAGAMOS O QUITAMOS!

ÁREA: MATEMÁTICA

-DIBUJA LA CANTIDAD SEGÚN INDICA **AGREGAR** O **QUITAR**:



HABÍA _____



SE **AGREGA** _____



AHORA HAY _____



HABÍA _____

SE QUITA _____

AHORA HAY _____

DÍA 9: ¡LAS FAMILIAS DE HOY!

ÁREA: CIENCIAS SOCIALES

-MARCA CON X LOS ELEMENTOS DE HIGIENE QUE SE UTILIZAN EN CASA PARA EVITAR EL VIRUS COVID-19.



DÍA 10: TECNOLOGÍA

Hoy te invito que con ayuda de un adulto prepares la siguiente receta, puedes reemplazar la manteca por 100cc de aceite de girasol.

*Receta Galletas
Mantequilla*

- 250 gr mantequilla a temperatura ambiente
- 250 gramos de azúcar blanca
- 1 huevo grande
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 500 gramos de harina de repostería

1. Mezclar ingredientes poco a poco en ese orden y dejar reposar al menos una hora en el frigo.
2. Sacar y con un rodillo estirar la masa (altura 6mm).
3. Cortar la masa con las formas deseadas.
4. Precalentar horno 180° y hornear 9 minutos. Dejar enfriar.



Pídele a mamá que te ayude con alguna receta de bizcochuelo que ella sepa.

Recuerda:

- ♥ Lavarte siempre bien las manos antes de cocinar, recoger tu cabello, y colocarte un delantal si tienes en casa.
- ♥ Además es importante colocar todos los ingredientes que vayas a utilizar sobre la mesa o mesada donde realices la preparación.

ACTIVIDAD DE CELADURIA

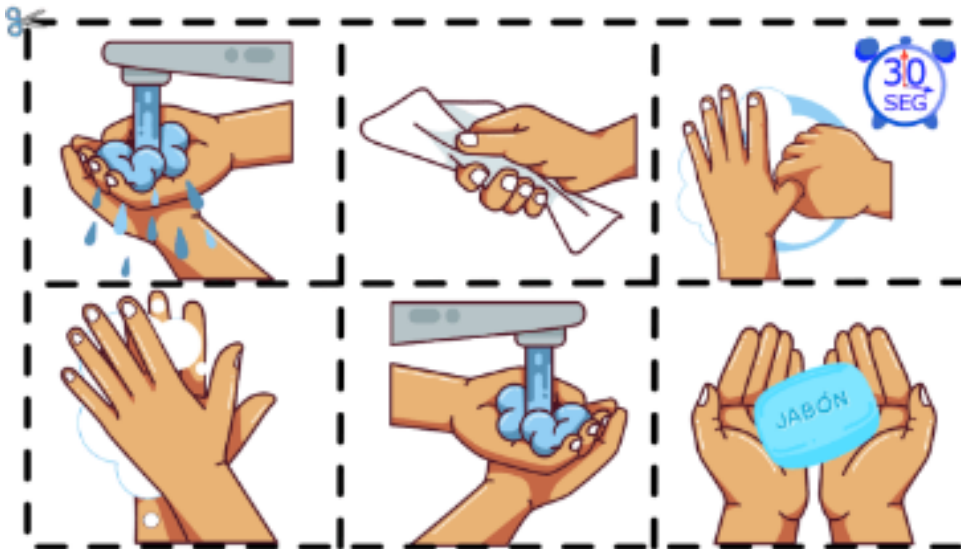
- ✚ LAVADO DE MANOS CORRECTAMENTE
- ✚ RECORTA LAS TARJETAS Y PÉGALAS EN EL ORDEN CORRECTO

Docente: Jennifer Balmaceda

Docentes de Especialidades: Daniela Donoso, Noel Reina, Romina Sánchez

Directora: Sandra Lillo

1	2	3
4	5	6



Docente: Jennifer Balmaceda

Docentes de Especialidades: Daniela Donoso, Noel Reina, Romina Sánchez

Directora: Sandra Lillo