



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN



CARTA A LA COMUNIDAD EDUCATIVA DE SAN JUAN

Querida Comunidad Educativa, hoy la población sanjuanina, como la del mundo entero, está transitando una situación compleja y desconocida, totalmente impensada, provocada por la denominada pandemia de Coronavirus COVID-19. Situación que ha generado cambios abruptos y profundos en el desarrollo de nuestras vidas. El aislamiento social y obligatorio, modificó no sólo nuestras conductas y actividades sociales, sino también produjo la pérdida de espacios personales, entre otros hechos, que nos inspiró de algún modo, a reactivar y poner en marcha comportamientos positivos, apelando a la creatividad y originalidad para la reorganización más saludable posible de las rutinas diarias. En este sentido, se produjo también un sensible e importante cambio en la educación de nuestros hijos, quienes a partir de un Decreto Nacional que dispone la suspensión de las clases en todo el país, nuestro hogar, el espacio de convivencia natural de las familias, pasa a ser el escenario principal, esencial de la continuidad de las trayectorias educativas de niños/as, adolescentes, jóvenes y adultos. Esto implicó e implica un desafío para el Ministerio de Educación y para la comunidad educativa sanjuanina toda, quienes pusimos en práctica por primera vez y de modo muy acelerado, un modelo de acompañamiento pedagógico, impregnado de herramientas tecnológicas, tal vez impensadas para muchos adultos que se desempeñan en el ámbito educativo y para muchos padres, que hasta ahora tenían un rol diferente en el proceso educativo de sus hijos. En tan sólo horas fuimos capaces, Supervisores, Directores, Docentes y Familias, de poner en marcha la implementación del sitio Nuestra Aula en Línea, activando todos los recursos del Estado para hacer llegar al hogar de cada uno de los estudiantes, guías pedagógicas con aproximaciones pedagógicas, diseñada por docentes y supervisadas por Directivos y Supervisores. Estas guías se distribuyeron en formato digital para aquellos que tienen acceso a la conectividad, y en formato papel, para aquellos que les resulta más complejo acceder a la plataforma virtual. En este escenario, y tomando el pulso a las necesidades de la comunidad, propusimos implementar otro espacio denominado Nos Cuidemos Entre Todos, el cual ofrece recursos de orientación, asesoramiento y contención emocional a las familias, sobre cómo

organizarse en casa, pautas de organización familiar para la tarea escolar de los estudiantes, protocolos y otros recursos de utilidad para esta etapa del aislamiento social. Posteriormente se sumaron los espacios ofrecidos por “Infinito por Descubrir”, lo “Nuevo de San Juan y Yo”, “Matemática para Primaria”, “Fundación Bataller” con sus aportes de Historia y Geografía, y todos los recursos educativos que se suman día a día en nuestra jurisdicción. Conscientes de esta nueva etapa del aislamiento social por la que transitamos todos, el Ministerio de Educación pone a disposición de Supervisores, Directores, Docentes, Padres y Estudiantes, los siguientes contactos, para todo tipo de consultas e inquietudes personales, de índole psicológico, psicopedagógico, social, académico, lúdico o abierto a cualquier situación compleja que lo amerite, como así también sobre dudas o dificultades sobre guías pedagógicas.

Consultas: educacionsanjuanteguiayorienta@gmail.com /

4305840 - 4305706

POR TODO LO TRANSITADO Y LO QUE QUEDA POR RECORRER, POR LOS ESFUERZOS, POR LA COLABORACION Y EL ACOMPAÑAMIENTO PERMANENTE, LES AGRADECEMOS INFINITAMENTE.

Educación te sigue acompañando.

Escuela: EEE Alfredo Fortabat

Docente: Astorga Melanie

Taller: Cocina 3

Turno: Tarde

Área Curricular: Tecnología

Título: “El origen”

Contenidos:

➤ HABILIDADES CONCEPTUALES:

LECTURA DE TEXTOS SENCILLOS.

➤ HABILIDADES PARA EL TRABAJO:

HÁBITOS QUE FAVORECEN LA SALUD COMO LA HIGIENE PERSONAL.

DESCRIBIR LOS PASOS PARA EL DESARROLLO DE LA RECETA

LAS ACTIVIDADES ENVIADAS A CONTINUACIÓN DEBERÁN REALIZARSE EN EL CUADERNO CORRESPONDIENTE.SERÁN CORREGIDAS AL RETOMAR LAS CLASES NORMALES

DIA MIÉRCOLES

1) LEE ATENTAMENTE EL SIGUIENTE TEXTO: “ORIGEN DE LOS ALIMENTOS”

LA MAYORÍA DE LOS ALIMENTOS QUE CONSUMIMOS, PROCEDEN DE LA NATURALEZA.

LOS ALIMENTOS PODEMOS OBTENERLOS DE LOS ANIMALES, DE LOS VEGETALES, FRUTAS O PLANTAS QUE NOS DA LA TIERRA Y DE LOS MINERALES. DEPENDIENDO DE DÓNDE SE OBTIENEN, LOS CLASIFICAMOS EN:

- ORIGEN ANIMAL: PORQUE SON ALIMENTOS QUE PROCEDEN DE LOS ANIMALES (CARNES, PESCADOS, HUEVOS, LECHE...).

- ORIGEN VEGETAL: PORQUE SE OBTIENEN DE LAS PLANTAS, VEGETALES Y FRUTOS QUE NOS DA LA TIERRA (FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES, CEREALES...).

- ADEMÁS ESTÁ EL AGUA Y LA SAL QUE LOS CONSIDERAREMOS DE ORIGEN MINERAL

EJEMPLO:

ANIMAL

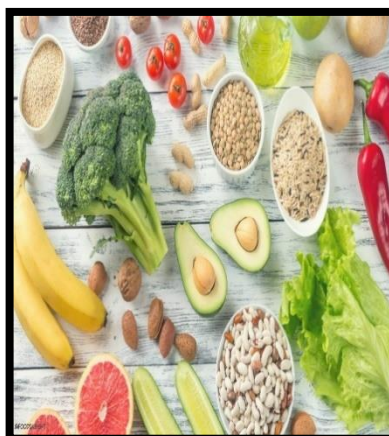
CARNE, PESCADO,
LECHE, HUEVO,
MANTECA, MIEL...

VEGETAL

FRUTA, VERDURA,
LEGUMBRE,
CEREALES, FRUTOS
SECOS, ACEITE...

MINERAL

AGUA Y SAL.



SI DESEAS VER MAS DE ESTE TEMA, PUEDES INGRESAR AL SIGUIENTE
LINK: <https://www.youtube.com/watch?v=x6xzf1i75g>

2) BUSCA EN LA SOPA DE LETRAS, LAS SIGUIENTES FRUTAS:
BANANO, DURAZNO, MANDARINA, MANZANA, MELOCOTON, MELON, PAPAYA, PERA, PIÑA
SANDIA, UVAS.



¿LAS FRUTAS DE QUE
ORIGEN SON?
.....

DIA JUEVES

1) REDONDEA LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL



2) UNE CON FLECHAS CADA ALIMENTO CON SU ORIGEN:

- CEREALES
- NARANJA
- SAL
- ZAPALLO
- LECHE
- BANANA
- PESCADO


ORIGEN ANIMAL

ORIGEN VEGETAL

ORIGEN MINERAL

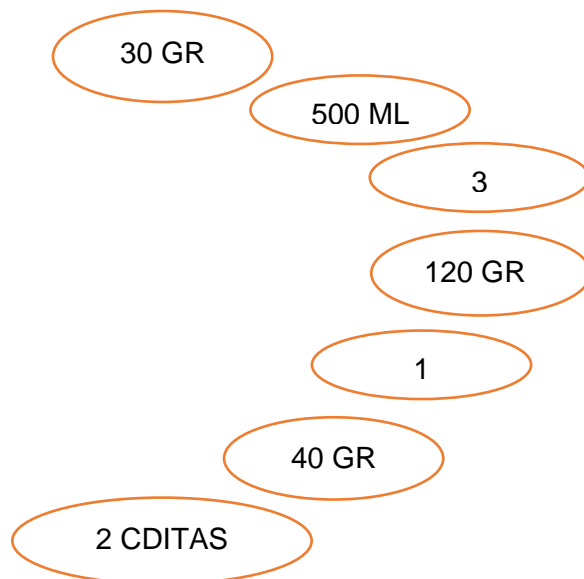
DIA VIERNES

1) LEE LA SIGUIENTE RECETA “CREMA PASTELERA”

INGREDIENTES	PROCEDIMIENTOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 500 ML DE LECHE ➤ 120 GR DE AZÚCAR ➤ 3 YEMAS ➤ 1 HUEVO ➤ 40 GR ALMIDÓN DE MAÍZ ➤ 2 CDITAS DE EXTRACTO DE VAINILLA ➤ 30 GR DE MANTECA 	<ol style="list-style-type: none"> 1. CALIENTA LA LECHE CON LA MITAD DEL AZÚCAR EN UNA OLLA. 2. CON UN BATIDOR DE MANO BATE LAS YEMAS, EL HUEVO Y EL EXTRACTO DE VAINILLA CON EL RESTO DEL AZÚCAR. 3. TAMIZA LA MAICENA DIRECTAMENTE SOBRE LOS HUEVOS, EL AZÚCAR Y LA VAINILLA MEZCLA BIEN HASTA QUE QUEDE UNA MASA MUY SUAVE. 4. CUANDO LA LECHE ESTÉ APUNTO DE HERVIR INCORPORAR LA MEZCLA ANTERIOR EN FORMA DE HILO SIN DEJAR DE REMOVER CON UN BATIDOR DE MANO. EN ESTE PUNTO ES NECESARIO REMOVER CONSTANTEMENTE PARA CONSEGUIR UNA CREMA PASTELERA SIN GRUMOS. 5. COCINA LA MEZCLA A FUEGO MEDIO-BAJO MIENTRAS SIGUES REMOVIENDO CON EL BATIDOR HASTA QUE LA CREMA ESPESE, CUANDO EMPIECE A HERVIR SEGUIR REVOLVIENDO LA CREMA PASTELERA DURANTE UNOS 2 MINUTOS. 6. PARA COMPROBAR QUE LA CREMA PASTELERA ESTÁ LISTA RETIRA EL BATIDOR DE LA MEZCLA Y SI LA CREMA QUE CAE DEJA MARCA Y NO DESAPARECE EN EL RESTO DE CREMA ES QUE YA ESTÁ. 7. AÑADE LA MANTECA A TEMPERATURA AMBIENTE Y REMUEVE HASTA QUE SE INTEGRE. 8. RETIRA DEL FUEGO Y DEJA ENFRIAR. LA CREMA PASTELERA TIENE QUE ENFRIARSE COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZARSE


2) UNE CON FLECHA SEGÚN LAS CANTIDADES QUE NECESITAMOS EN LA RECETA:
 “CREMA PASTELERA”

- LECHE
- AZÚCAR
- YEMAS
- HUEVO
- ALMMIDON DE MAÍZ
- VAINILLA
- MANTECA



DIA MIÉRCOLES

1) LEE LA SIGUIENTE RECETA: “ROSCA DE PASCUA”

INGREDIENTES	PROCEDIMIENTOS
<p>INGREDIENTES</p> <p>PARA EL FERMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 50 GR DE LEVADURA. ■ 50 GR DE AZÚCAR. ■ 150 CC DE LECHE. ■ 120 GR DE HARINA <p>PARA LA MASA.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 150 GR DE AZÚCAR. ■ 100 GR DE MANTECA. ■ 3 HUEVOS. ■ 350 GR DE HARINA COMÚN. ■ ESENCIA DE VAINILLA. ■ 2TAZAS DE CREMA PASTELERA. ■ UNA TAZA DE DULCE DE LECHE. ■ CEREZAS ■ 50GR DE CHIPS DE CHOCOLATE 	<ol style="list-style-type: none"> 1. PREPARAR EL FERMENTO EN UN RECIPIENTE CON LA LEVADURA, 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR, 4 DE HARINA Y 4 DE LECHE TIBIA. 2. BATIR Y DEJAR REPOSAR 10 MINUTOS EN LUGAR TEMPLADO. 3. LUEGO INCORPORAR AL FERMENTO LA MANTECA, EL RESTO DEL AZÚCAR Y BATIR. 4. AGREGAR LOS HUEVOS DE A UNO MIENTRAS SE SIGUE BATIENDO. PERFUMAR CON LA ESENCIA O LA RALLADURA, A GUSTO. 5. AGREGAR LA HARINA, INTERCALANDO CON LA LECHE RESTANTE. 6. SEGUIR MEZCLANDO HASTA QUE SE FORME UNA MASA SUAVE. DEJAR LEUDAR 2 HORAS EN UN LUGAR CÁLIDO. 7. UNA VEZ LISTA, ESTIRAR EN FORMA RECTANGULAR. 8. COLOCAR LA CREMA PASTELERA Y EL DULCE DE LECHE EN EL MEDIO, A LO LARGO. 9. TOMAR DE UNO DE LOS COSTADOS Y TRAER HACIA EL CENTRO, CUBRIENDO LA CREMA. REPETIR DEL LADO CONTRARIO. 10. UNIR LOS DOS EXTREMOS FORMANDO UN CÍRCULO Y, CON CUIDADO, ACOMODAR EN UNA FUENTE REDONDA ENMANTECADA Y ENHARINADA. 11. DECORAR CON LA CREMA PASTELERA POR ENCIMA COLOCAMOS LA CEREZA Y CHIPS DE CHOCOLATE. 12. POR ÚLTIMO, DEJAR LEUDAR POR UNA HORA Y MEDIA Y LUEGO LLEVAR AL HORNO A 160°, DURANTE 30 MINUTOS. 

2) RESPONDE: A) ¿CUANTO TIEMPO TENGO QUE DEJAR REPOSAR LA LEVADURA, ANTES DE AGREGAR EL RESTO DE LOS INGREDIENTES?

B) ¿ CUANTOS HUEVOS NECESITO EN ESTA RECETA?

C) SI DUPLICARA LA RECETA ¿ CUANTO DE HARINA NECESITARÍA?

D) ¿POR CUÁNTO TIEMPO DEBE COCINARSE LA ROSCA?

DIA JUEVES

1)ORDENA LOS PASOS DE LA RECETA

- BATIR Y DEJAR REPOSAR 10 MINUTOS EN LUGAR TEMPLADO.
- AGREGAR LOS HUEVOS DE A UNO MIENTRAS SE SIGUE BATIENDO. PERFUMAR CON LA ESENCIA O LA RALLADURA, A GUSTO.
- DECORAR CON LA CREMA PASTELERA POR ENCIMA COLOCAMOS LA CEREZA Y CHIPS DE CHOCOLATE.
- TOMAR DE UNO DE LOS COSTADOS Y TRAER HACIA EL CENTRO, CUBRIENDO LA CREMA. REPETIR DEL LADO CONTRARIO.
- LUEGO INCORPORAR AL FERMENTO LA MANTECA, EL RESTO DEL AZÚCAR Y BATIR.
- UNA VEZ LISTA, ESTIRAR EN FORMA RECTANGULAR.
- UNIR LOS DOS EXTREMOS FORMANDO UN CÍRCULO Y, CON CUIDADO, ACOMODAR EN UNA FUENTE REDONDA ENMANTECADA Y ENHARINADA.
- POR ÚLTIMO, DEJAR LEUDAR POR UNA HORA Y MEDIA Y LUEGO LLEVAR AL HORNO A 160°, DURANTE 30 MINUTOS.
- SEGUIR MEZCLANDO HASTA QUE SE FORME UNA MASA SUAVE. DEJAR LEUDAR 2 HORAS EN UN LUGAR CÁLIDO.
- PREPARAR EL FERMENTO EN UN RECIPIENTE CON LA LEVADURA, 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR, 4 DE HARINA Y 4 DE LECHE TIBIA.
- AGREGAR LA HARINA, INTERCALANDO CON LA LECHE RESTANTE
- COLOCAR LA CREMA PASTELERA Y EL DULCE DE LECHE EN EL MEDIO, A LO LARGO.

2) BUSCA EL SIGNIFICADO DE LAS PALABRAS SUBRAYADAS EN EL DICCIONARIO.

DIA VIERNES

1) COMPLETA EL CUADRO SEGUN LOS INGREDIENTES, COLOCANDO LAS CANTIDADES QUE NECESITAMOS PARA REALIZAR LA RECETA DE LA “ROSCA DE PASCUA”.

INGREDIENTES	CANTIDAD
LEVADURA	
AZUCAR	
LECHE	
HARINA	
MANTECA	
HUEVOS	
CHIPS DE CHOCOLATE	

2)¿QUE UTENSILIOS UTILIZAMOS EN ESTA RECETA?

DIRECTORA GIOVANNA MARINO.