

E.E.E. Cura Brochero- Taller de Carpintería Sección "A"- Áreas Integradas

Escuela: E.E.E. CURA BROCHERO

Docentes: Laciari, Yanina; Castro, Ariel; Correa, Ana María; Caravajal, Gerardo; Carrión, Giselle; Videla, Daniel. Residente de Educación Física: García, Martín.

Año: Taller de Jóvenes y Adultos- Carpintería, Sección "A".

Turno: Tarde

Áreas Integradas: Lengua, Matemática, Carpintería, Artes Visuales, Educación Física, Cocina.

Título: "Reforzando contenidos trabajados en casa..."

Contenidos seleccionados:

Lengua:

- La lectura: comprensión y el disfrute de textos
- La escritura de textos instructivos, vocabulario-nombre de las máquinas y herramientas de carpintería (identificación y uso).

Matemática:

- El número natural, funciones y usos en la vida cotidiana: contar.
- Sistema monetario.

Ciencias Naturales:

- Hábitos y formas de higiene.

Carpintería:

- Análisis y reproducciones de tareas de base manual, reconociendo la necesidad de disponer de medios técnicos, el uso adecuado y seguro de ellos.
- Exploración de diversas maneras de transformar materiales, especialmente extraídos de la naturaleza: doblar, romper, deformar, mezclar, filtrar, mojar, secar, etc.

Artes Visuales:

- Color. Tipografía.

Educación Física:

- Desarrollo de la capacidad coordinativa. Valoración y práctica sistemática de acciones motrices que involucren las capacidades coordinativas: combinación y acople de movimientos, orientación espacio temporal.

Cocina:

- Identificación de procesos tecnológicos en contextos reales de producción mientras se reconocen materiales y utensilios.

Docentes: Laciari Yanina; Castro Ariel; Correa Ana María; Caravajal Gerardo; Carrión Giselle; Videla Daniel; Residente de Educación Física: García, Martín.

DESARROLLO DE ACTIVIDADES.

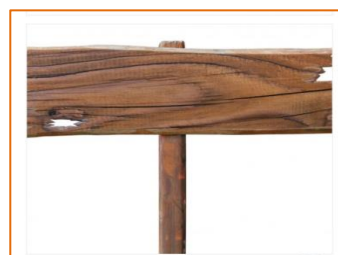
DÍA 1: CARPINTERÍA.

1- Realiza un CARTEL INDICADOR DE HUERTA siguiendo las instrucciones e implementa lo aprendido en las diferentes guías del año.

Materiales: tablas de cajón de frutas, pegamento o cola de carpintero, pintura (con la que escribirás en el cartel), clavos pequeños (2 cm), lija fina.

Herramientas: pinza, serrucho, metro, pincel, martillo.

1. Consigue en alguna verdulería cerca de casa un cajón de fruta.
2. De acuerdo a los conocimientos adquiridos y siguiendo los pasos desarmarás el cajón.
3. Cortarás tablas de distintas medidas (a tu elección) para formar el cartel.
4. Una vez que tengas las maderas cortadas, con ayuda de algún familiar, procederás a encolar y clavar las tablas en forma de T para formar el cartel (ten en cuenta que es un cartel rústico y no es tan importante que este bien centrado).
5. Pinta cada uno de los carteles que realizaste del color que elijas.



2- Completa con lo aprendido:

a- Cuenta en breves palabras cómo resultó el trabajo, si te fue fácil realizarlo o no.

.....

b- ¿Qué fue lo que más te costó durante el proceso?

.....

c- Ordena a continuación cuáles fueron los pasos que seguiste en la construcción del cartel:

Serruchar - pintar- clavar- desarmar- medir- encolar

-.....-.....-.....-.....-.....-.....

d- Marca cuáles de estas herramientas utilizaste más:

Destornillador- martillo- taladro- lápiz- metro- serrucho- tenaza.

e- Nombra qué herramientas debes utilizar para la realización de un cajón.

.....

f- ¿Cuál de todas las actividades que realizaste te gustaría volver a hacer?

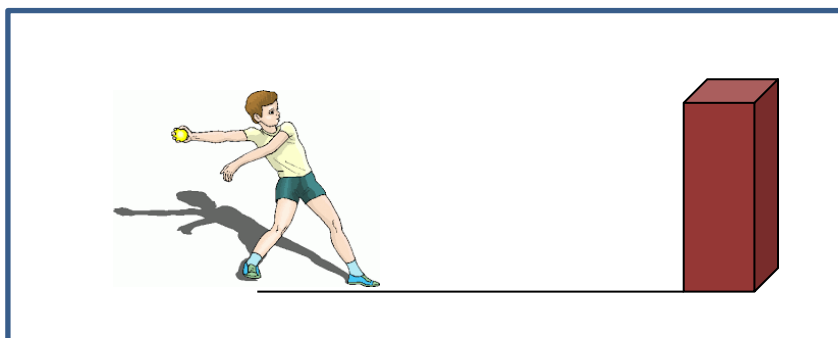
.....

Docentes: Laciari Yanina; Castro Ariel; Correa Ana María; Caravajal Gerardo; Carrión Giselle; Videla Daniel; Residente de Educación Física: García, Martín.

DÍA 2: EDUCACION FÍSICA- CIENCIAS NATURALES.

Educación Física: 1) Enfrentados a una pared a 5 (cinco) metros aproximadamente, realiza las siguientes actividades: con pelota de goma en mano.

- Lanzar la pelota a pie firme, con mano derecha; luego con la otra mano.
- Lanzar la pelota con mano hábil, tomar el rebote en el aire.
- Hacer un paso hacia delante, salto leve hacia arriba y lanzar la pelota contra la pared.
- Hacer un paso lateralmente hacia la derecha, lanzar la pelota con mano hábil. Luego realizar lateralmente hacia la izquierda.
- Repetir el ejercicio anterior, agregar un salto después del paso lateral.



- Finalmente, realiza una caminata de 5 minutos a pasos acelerados.

Ciencias Naturales: 1) Después de las actividades de Educación Física, lee y copia en tu cuaderno las siguientes recomendaciones para el cuidado de la integridad física.

ANTES DEL EJERCICIO

- ✓ No hacer ejercicios en la hora de la digestión.
- ✓ Usar ropa y zapatillas adecuadas.
- ✓ Realiza un calentamiento suave para no tener lesiones (al menos 5 minutos).

DURANTE EL EJERCICIO.

- ✓ Beber agua si el ejercicio es largo.
- ✓ No hacer ejercicios más del que puedas soportar.

DESPUÉS DEL EJERCICIO.

- ✓ No pares de repente, camina unos minutos.
- ✓ Si sudaste, date una buena ducha.
- ✓ Bebe agua después del ejercicio.



DÍA 3: COCINA

Cocina: 1) Realiza las siguientes actividades con ayuda de la familia:

CROQUETAS DE VERDURAS.

Ingredientes:

Docentes: Laciari Yanina; Castro Ariel; Correa Ana María; Caravajal Gerardo; Carrión Giselle; Videla Daniel; Residente de Educación Física: García, Martín.

E.E.E. Cura Brochero- Taller de Carpintería Sección "A"- Áreas Integradas

- 2 tazas de verduras picadas: -1/2 taza de pan rallado
- (zanahoria, acelga, perejil, zapallo) -Orégano
- 1/2 cebolla picada -Sal
- 1/2 pimiento picado -Aceite
- 2 huevos

Preparación:

1. En una sartén freír la cebolla, después de 2 minutos agregar el pimiento picado y cocinar dos minutos más.

2. En bol batir levemente los huevos, agregar orégano y sal a gusto, colocar las verduras picadas, las verduras previamente fritas (cebolla y pimiento) y el pan rallado. Mezclar todo muy bien

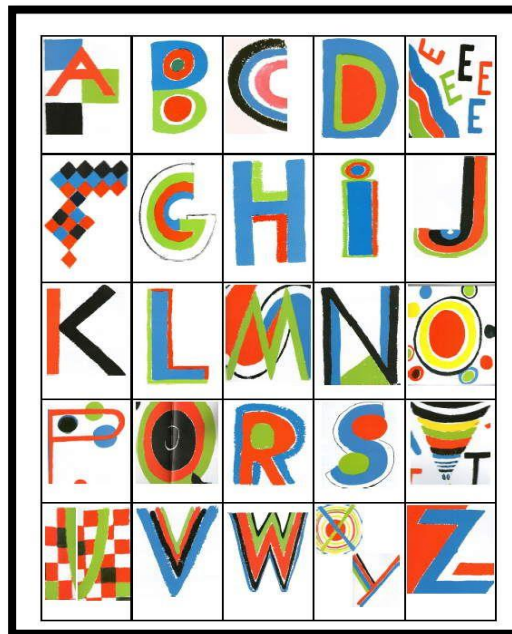


3. Formar las croquetas (pueden ser como bastones o albondiguitas chatas); freír en aceite hasta que se doren de ambos lados o llevar a horno por unos 15 minutos. Retirar y servir.

2) Escribe los utensilios necesarios para realizar esta preparación.

DÍA 4: ARTES VISUALES.

Artes Visuales: 1) En una hoja n° 5 blanca dibuja y escribe tu nombre, observando el abecedario creado por la artista plástica SONIA DELAUNAY. Finaliza tu trabajo pintando con lápices de colores, marcadores, crayones y témperas.



DÍA 5: MATEMÁTICA

1) Resuelve la siguiente situación problemática teniendo en cuenta lo trabajado en el Día 3:

Docentes: Laciari Yanina; Castro Ariel; Correa Ana María; Caravajal Gerardo; Carrión Giselle; Videla Daniel; Residente de Educación Física: García, Martín.

Para realizar la receta de las "croquetas de verduras", Camila fue a un negocio y compró los siguientes ingredientes: $\frac{1}{2}$ kg de zanahoria a \$40, 1 atado de acelga a \$60, $\frac{1}{4}$ de zapallo a \$30, $\frac{1}{2}$ de cebolla a \$25, 1 pimiento a \$35, una botella de aceite a \$105, 2 huevos a \$10 cada uno.

- ¿Cuánto gastó en total?.....
- Si pagó con \$500, ¿Le alcanzó para realizar la compra? ¿Le sobró dinero? ¿Cuánto?.....
- ¿Qué producto le costó más?.....
- ¿Qué producto le costó menos?.....

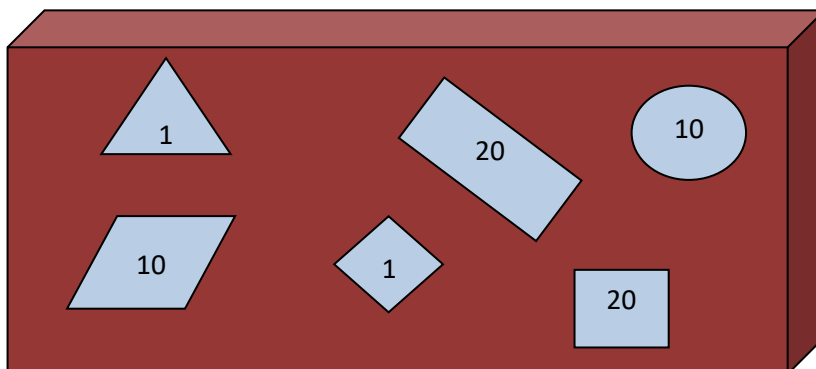
DÍA 6: EDUCACION FÍSICA

1) ¡Jugamos en familia y afilamos puntería!

En la pared, dibujar con cinta o tiza diferentes formas geométricas y le agregamos un puntaje (10 puntos, 15 puntos, 20... etc.)

Enfrentados a 6 (seis) metros de distancia, realizar cinco lanzamientos a las formas geométricas y anotar el puntaje que haga. Luego lanzará un familiar y compararemos los puntajes.

¡Retar a duelos de lanzamientos a toda la familia!



DÍA 7: COCINA- LENGUA.

Cocina: ¿CUÁNTO CONOCES EL VOCABULARIO DE TU COCINA?

1) Lee la definición de cocina y escribe la palabra apropiada según corresponda:

RALLAR	PICAR	ESCURRIR	SALTEAR
PRECALENTAR	HORNEAR	AMASAR	MEZCLAR

PICAR Raspar el alimento contra los agujeros de un rallador para hacer pedazos finos.

_____ Encender el horno por adelantado para que esté a la temperatura deseada cuando se necesite.

Docentes: Laciari Yanina; Castro Ariel; Correa Ana María; Caravajal Gerardo; Carrión Giselle; Videla Daniel; Residente de Educación Física: García, Martín.

- _____ Cocinar rápido en un poco de aceite, manteca o margarina.
- _____ Cocinar en un horno.
- _____ Unir los ingrediente, usando un movimientos rápidos y circular con un tenedor, cuchara, batidora.
- _____ Sacar todo el líquido usando un escurridor, colador.
- _____ Cortar en pedacitos pequeños.
- _____ Apretar, doblar o estirar la masa hasta que esté suave y uniforme

DÍA 8: CARPINTERÍA.

¡RECORDAMOS EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE LA MADERA!

1) Lee el proceso para la obtención de la madera y une con una flecha con la imagen que corresponda.



- 1) Tala
- 2) Poda
- 3) Transporte
- 4) Descortezado
- 5) Tronzado
- 6) Secado
- 7) Cepillado



2) De acuerdo al punto anterior, lee las siguientes definiciones sobre la obtención de la madera y encierra con un círculo a que proceso corresponde:

PROCESO DE OBTENCIÓN DE LA MADERA	
 PODA TRANSPORTE	Una vez derribados los árboles, se cortan sus ramas con sierras mecánicas.

Docentes: Laciari Yanina; Castro Ariel; Correa Ana María; Caravajal Gerardo; Carrión Giselle; Videla Daniel; Residente de Educación Física: García, Martín.

CEPILLADO TALA	Consiste en cortar el tronco del árbol por su base. Se utilizan sierras mecánicas.
SECADO CEPILLADO	Mediante ella se eliminan las irregularidades y se da a la madera un buen acabado y las medidas adecuadas.
TRANSPORTE TALA	Los troncos son transportados por carretera, por ferrocarril o por agua a la serrería.
PODA DESCORTEZADO	Se realiza en la serrería con cadena de rodillos.
SECADO CEPILLADO	Se reduce la cantidad de agua de la madera antes de trabajarla. Así se evitan deformaciones.
TRONZADO DESCORTEZADO	Los troncos se cortan en trozos, según la longitud deseada, con sierras circulares.

DÍA 9: ARTES VISUALES.

1) En una hoja n° 5 blanca dibuja y escribe una frase de esperanza, observando el abecedario y la manera en la que forma las palabras la artista plástica SONIA DELAUNAY. Finaliza tu trabajo pintando con lápices de colores, marcadores, crayones y témperas.



DÍA 10: CIENCIAS NATURALES.

1) Lee con ayuda de un adulto:

Docentes: Laciari Yanina; Castro Ariel; Correa Ana María; Caravajal Gerardo; Carrión Giselle; Videla Daniel; Residente de Educación Física: García, Martín.

IMPORTANCIA DEL CEPILLADO DENTAL

El cepillado dental es un método de higiene por el cual se eliminan las placas bacterianas de los dientes y previene las caries dentales como también las enfermedades.



2) Lee la secuencia del cepillado dental y une con flecha con la imagen que corresponde.



1) Agarrar el cepillo.



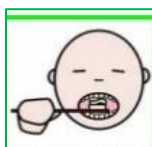
2) Poner pasta de dientes.



3) Abrir la canilla.



4) Cepillar los dientes.



5) Enjuagar la boca.



6) Limpiar el cepillo.

7) Cerrar la canilla.



8) Secar las manos.



Al finalizar puedes realizar tu propia secuencia del cepillado de dientes al menos tres veces al día o después de cada comida.

DIRECTORA: CÁCERES ANALÍA

Docentes: Laciari Yanina; Castro Ariel; Correa Ana María; Caravajal Gerardo; Carrión Giselle; Videla Daniel; Residente de Educación Física: García, Martín.