

E.N.I Nº 67

Docentes: Conturso Andrea, Alesandro Laura, Páez Dina

Educación Musical: Barrionuevo Yesica

Artes Visuales: Rivero Yamila

Educación Física: Regalado Germán

Sala de 5 años

Turno: Mañana y Tarde

Área Curricular: Integradas

Título de la propuesta: “Como alimentarnos para crecer sanos y fuertes”

Guía Nº 11: Desde el 24/8 al 4/9

Dimensión: Ambiente Natural y Sociocultural.

Ámbito: Ambiente natural.

Núcleo: Seres Vivos y su ambiente

Contenidos:

- La salud.
- Nutrición.
- Alimentación saludable.

“Una alimentación sana, se logra consumiendo alimentos de buena calidad que satisfagan las necesidades de energía y nutrientes del organismo.”

Actividad Nº 1:

Le pedimos a mamá que veamos juntos el cuento “EL DILEMA DE JUANITA”

<https://www.youtube.com/watch?v=DrI477HTWNY>

Conversamos en familia sobre este video, lo importante de tener buenos hábitos alimenticios.

Actividad Nº 2:

Le pedimos a mamá que nos muestre el siguiente video, porque hoy cocinamos:

“Sopa de Verduras” https://www.youtube.com/watch?v=7TLce_ccVxM

Mamá anota los ingredientes y los pasos para preparar un rico alimento saludable. La receta la escribe en imprenta mayúscula. Disfrutamos en familia de la rica sopa de verduras que preparamos.

Actividad Nº 3:

En familia realizamos juegos de pistas sobre alimentos: El juego consiste en sacar una tarjeta con una fruta o verdura (mamá las puede hacer recortando frutas y verduras de revistas y pegarlas en una tarjeta). Harán descripciones sobre un alimento sin nombrarlo

Docentes Responsables: Conturso Andrea, Alesandro Laura, Páez Dina, Barrionuevo Yesica, Rivero Yamila, Regalado Germán

para descubrir cuál es. Por ejemplo: "es de color verde, tiene hojas, sirve para comer en ensalada...". Otra opción es jugar con adivinanzas de verduras y frutas, armando equipos en familia, el equipo que más adivine es el ganador.

Actividad N° 4:

En esta actividad vamos a preparar un delicioso pan casero. Se sugiere que mamá lea la receta, y los ingredientes que se necesitan (harina, agua, sal y levadura). A continuación, le contará al pequeño que todos estos ingredientes pasaran por diferentes cambios, y que se necesitará de toda su atención para observar dichas transformaciones.

En primer lugar, se le pediría que el niño toque la harina, el adulto le preguntará ¿Cómo es la textura?, ¿es suave?, ¿tiene grumos?, ¿de qué color es? alguna vez... ¿jugaste con tierra o arena?, ¿se siente igual que la harina? O ¿es diferente?, luego se lo invitará a volcar la harina en un bol y agregarle agua. Nuevamente se lo interroga al niño ¿y qué pasó ahora?, ¿cómo se puso la harina?, ¿qué sucede en tus manos?, ¿qué hizo el agua en la harina?, incorporamos de a uno el resto de los ingredientes. Comienza el amasado... ¿es necesario realizar mucha fuerza?, ¿te gusta amasar?, se le pide al niño que con ayuda del adulto junten todo, ya que de un buen amasado dependerá el éxito de la preparación.

Se explica al niño que es necesario dejar la masa en reposo un rato, y en un ambiente cálido para que todos los ingredientes se unan y produzcan un delicioso sabor.

Finalizado el tiempo de descanso de la masa, observan qué pasó con la misma... y preguntamos al niño ¿Tiene el mismo tamaño?, ¿qué piensa que es lo que pasó?, ¿porque se habrá producido eso?, ¿está más grande? o ¿más chica? y si la dejamos más tiempo ¿seguirá creciendo?, ¿por qué será? los invitamos a que averigüen por qué pasa eso... puede ser a través de Google o interrogando a algún familiar o vecino. Por último, se arma el pan y se lleva al horno, ¡es en ese momento que ocurrirían unas cuantas cosas interesantes!... se forma la corteza del pan. El adulto pregunta ¿Tiene el mismo color?, ¿a qué se debe el cambio?, ¿huele sabroso? la parte de afuera del pan ¿está dura o blanda? ¿la harina sigue igual que al principio? ahora sí... ¡llegó el momento de disfrutar!

Actividad N° 5:

En esta actividad vamos a preparar la masa para hacer rosquitos dulces. Los ingredientes que necesitamos son: 2 tazas de harina leudante, 1 taza de azúcar, 2 huevos, ralladura de limón y manteca.

Invitamos al pequeño a comenzar con la preparación ¿Estás listo? ¡Manos a la obra! con ayuda de un adulto colocarán la harina en un bol, luego añadirán el azúcar, y con sus manos podrán apreciar la textura del azúcar, ¿Es igual que la harina?, ¿es granulada?,

Docentes Responsables: Conturso Andrea, Alesandro Laura, Páez Dina, Barrionuevo Yesica, Rivero Yamila, Regalado Germán

¿qué color tiene?, ¿te animas a mezclar ambos ingredientes?, ¿qué está ocurriendo? ¿puedes separar los ingredientes?, ¿por qué será?... A seguir explorando... A continuación, agregaremos los huevos ¿te animas a romper con cuidado la cáscara? te sugiero hacerlo en un recipiente aparte... ¿por qué?, ¿de qué color es? alguna vez ¿probaste el huevo crudo?, ¿qué sabor tendrá?, ¿será igual que el huevo frito?, ¿sabes cómo se llama la parte de color amarilla? y la otra parte ¿cómo se llamará?, ¿qué color tiene?, ¿te animas a investigar?, ¿cómo es la cáscara del huevo?, ¿de qué color es?

Llegó el turno de la manteca, cuando las sacamos de la heladera ¿cómo está?, Y ¿si la dejamos un buen rato sobre la mesa?, ¿qué empieza a suceder?, ¿puedes tocarla y decirme? Ahora falta agregar el último ingrediente a la preparación ¿te acuerdas cuál es? pídele a mamá que relea los ingredientes... a ver, a ver ¿cuál falta? ¡Sí!!! el limón... Vamos a necesitar que con mucho cuidado ralles el Limón... ¿de qué color es? puedes probarlo... ¿te gusta? ¿Qué sabor tiene?, ¿te animas a exprimir y probar? y si el limón lo mezclas con agua ... ¿qué sabor tendrá?

Con todos los ingredientes juntos comenzamos a mezclar agregando agua muy lentamente y con ayuda de mamá. Sacamos la masa del bol y sobre la mesada amasamos hasta que se hayan incorporado todos los ingredientes, de la misma manera que jugabas con plastilina, ahora realizarás con masa tiritas tipo viboritas y las enroscaras formando un círculo. Te propongo variar las formas que a vos más te guste.

Actividad N° 6:

Esta vez haremos pizza, para esta actividad necesitamos los siguientes ingredientes: Para 5 unidades - 1 kg de harina, 50 gramos de levadura fresca, un pocillo de aceite, agua tibia, sal con media cucharada de azúcar, salsa o puré de tomate a gusto.

Preparación:

En un recipiente colocar la levadura fresca ... ¿Alguna vez tocaron la levadura?, ahora es el momento, ¿cómo es?, ¿de qué color?, ¿te animas a desmenuzarla un poco con las manos?, a continuación, agregarle dos cucharadas de harina junto con la media cucharada de azúcar y media taza de agua tibia aproximadamente (Ni muy espeso, ni muy líquido) tapar y dejar reposar por unos 5 minutos para activar la levadura.

Después de que pasen los 5 minutos se le preguntará al niño ¿Qué sucedió?, ¿por qué será?, ¿que habrá pasado para que ocurra eso?

En otro recipiente amplio colocar la harina. Le pedimos al pequeño formar una corona y añadir al rededor la sal, ¿probaste alguna vez la sal?, ¿qué gusto tiene?, ¿qué prefieres la sal o el azúcar? A continuación, se colocará en el centro de la corona la mezcla de levadura

Docentes Responsables: Conturso Andrea, Alesandro Laura, Páez Dina, Barrionuevo Yesica, Rivero Yamila, Regalado Germán

y aceite. Presten mucha atención en este ingrediente, el aceite ¿Se parece a algún otro ingrediente?, ¿a cuál?, ¿por qué harán esas burbujas? Ahora, vamos a incorporar el agua tibia, de a poco, hasta lograr una masa chirle (se tiene que pegar en las manos) agarrarla con fuerza, estirla, apretarla y volverla a unir integrando todos los ingredientes. Amasar por 10 minutos aproximadamente, ¿Qué pasó con la masa luego de amasarla un rato?, ¿cómo se puso?, ¿está como al principio?, ¿se transformó la harina?, ¿qué pasó con la levadura y con el aceite?

Una vez formado el bollo untarlo con un poco de aceite, tapar y dejar reposar por 40 a 50 minutos. Hasta que triplique su volumen. Observemos con atención ¿Cómo quedó el bollo?, ¿tiene el mismo tamaño?, ¿tiene la misma textura?

Ahora viene la parte donde, con un poco de calor, sucede la magia, observen.

Aceitar una pizzera, tomar un pequeño bollo de nuestra masa y estirlo desde el centro hacia los bordes, y pincelar con salsa de tomate previamente condimentada a gusto.

Llevar al horno fuerte por 10 minutos... ¿Cómo salió la masa?, ¿qué cambios se produjeron? Ahora... ¿la podemos comer? Antes de meterla al horno ¿se podía comer?

Solo falta un poco más de magia con calor. Cortamos el queso mantecoso y lo colocamos sobre la pizza un rato más al horno y ¡tarán! ¡tarán! ¡Listas para comer!

Actividad N° 7: “Juegos dramáticos”

Armamos en casa, junto con mamá y papá, un supermercado, por ejemplo: Con sobres de jugo, paquetes de galletas, envases de gaseosas, cajas de leche, té, arroz, etcétera. Todo material descartable, una vez ordenada la mercadería, comenzamos a jugar asumiendo roles, de comprador y vendedor: Jugarán a cocinar, preparar la mesa, comer, etcétera.

Actividad N° 8: “Jugamos a las adivinanzas de frutas y verduras”

Me siento en ronda con mi familia en el piso y mamá o papá dicen: “Adivina, adivinador... ¿Qué será? ¿qué será?... ¿quién adivina que es?”

No toma té
ni toma café,
y está Colorado
dime ¿Quién es?
(El tomate)

Me abrigo con paños
blancos,
luzco blanca cabellera,
y por causa mía llora
hasta la misma cocinera.
(La cebolla)

Muy ricas estamos
fritas,
en puré también muy
bien,
Y; ¡en tortilla maravilla!
(Las papas)

Actividad N° 9: ¿Nos convertimos en cocineros?

Mamá y yo nos colocamos un delantal, un pañuelo en la cabeza, nos lavamos bien las manos... y ... ¡¡ Manos a la obra!!

Hoy hacemos: "Bastoncitos dulces".

Mamá lee los ingredientes que se necesitan:

- Cáscaras de pan, un huevo, una taza de azúcar, manteca para el molde.
Y ahora... Ayudo a mamá
- Coloco primero en un recipiente el huevo, luego lo bato con un tenedor, agrego el azúcar, luego las cáscaras de pan que, al mezclarlas con el huevo y azúcar, me quedarán como unas "milanesas", después las enrolló, y las transformo en bastoncitos. Por último, los coloco en un molde enmantecado, y al horno durante 10 minutos.

¡¡Y colorín Colorado, estos bastoncitos ya se han elaborado!!

Área Curricular: Educación Física

Docente: German Regalado López

Sala: 5 Años

Turno: Mañana y Tarde

Título de la propuesta: Educación Física en casa

Dimensión: Formación personal y social

Contenido: Habilidades Motoras Básicas de tipo Manipulativas

Capacidades Generales: Resolución de problemas – Responsabilidad y compromiso

Capacidades Específicas: Diseñar diferentes alternativas de solución de problemas – Tomar decisiones con diferentes niveles de autonomía, en diversas situaciones.

Actividad N° 1:

Se van a distribuir por el espacio 5 pelotitas de medias. La actividad consiste en ir trotando y esquivando las pelotitas y a la orden de algún familiar (¡YA!!!) van a agarrar una pelotita, la van a lanzar hacia arriba y cuando caiga al suelo la debemos guardar en algún recipiente. Posteriormente seguimos trotando y a la orden agarramos la segunda pelotita y hacemos lo mismo, al igual que con todas las pelotitas.

Actividad N° 2:

Vamos a lanzar 6 pelotitas de media hacia una pared, a una distancia considerable, es decir, hay que lanzarlas con mucha fuerza.

La 1° y 2° pelotita la vamos a lanzar con las dos manos.

Docentes Responsables: Conturso Andrea, Alesandro Laura, Páez Dina, Barrionuevo Yesica, Rivero Yamila, Regalado Germán

E.N.I Nº 67 – Sala de 5 años – Áreas Integradas

La 3° y 4° pelotita la vamos a lanzar con una mano (mano derecha).

La 5° y 6° pelotita la vamos a lanzar con la otra mano (mano izquierda).

Área Curricular: Educación Musical

Profesora: Barrionuevo Yesica

Sala de 5 años

Turno: Mañana y Tarde

Título: “EL SONIDO A TRAVÉS DEL CUENTO”

Capacidades:

- Aprender a aprender
- Comunicación

Contenido seleccionado: Rasgos distintivos del sonido. Altura. Intensidad. Duración. Textura del sonido.

Desarrollo de actividades:

1. Observar y escuchar con mucha atención el siguiente cuento sonorizado “Pinocho”
<https://youtu.be/mW92glr6Fal>
2. Comentar lo escuchado y observado trabajando memorización, sonidos, imitación de los sonidos presentes en el cuento.

Área Curricular: Artes Visuales

Docente: Rivero Yamila Daniela

Sala de 5 años

Turno: Mañana y Tarde

Tema: Modelado

Actividad N° 1: Modelamos nuestro propio tatetí.

Para esta actividad vamos a necesitar arcilla o masa de sal. Comenzamos amasando bien nuestra masa. Luego con el bolillo le damos una superficie plana y cortamos una forma cuadrada, al finalizar realizamos seis pelotitas y dejamos secar.

Actividad N°2: Le damos color a nuestros juegos.

Completada la actividad N°1 comenzamos pintando nueve cuadrados.

Tres arriba, tres en el medio, y tres abajo, de los colores secundarios (naranja, violeta, verde) y tres pelotitas de un color y tres de otro color. Lo dejamos secar y estamos preparados para jugar.

Docente a cargo de dirección: Mercado Paola

Docentes Responsables: Conturso Andrea, Alesandro Laura, Páez Dina, Barrionuevo Yesica, Rivero Yamila, Regalado Germán