

Escuela: ENI N° 5 Patricia Sarlé

Docentes: Arrieta.

Nivel Inicial: Sala de 5

Turno: Mañana y tarde

Área Curricular: Lenguaje y Ciencias Naturales

Título de la propuesta: ¡¡Con las manos en la masa!!

Fundamentación:

Dado que en esta segunda mitad del año se continuará con la modalidad virtual, las docentes de la salas de 5 años, pretendemos acercarles una propuesta que sabemos, siempre ha sido de gran interés para los pequeños. “¡¡Con las manos en la masa!!” Son una serie de actividades que, no sólo permitirán compartir momentos inolvidables en familia, sino que además, se estarán iniciando en el maravilloso mundo de la cocina; y es nuestra intención hacer de este espacio cotidiano (cocina) un laboratorio que permita a cada pequeño la posibilidad de observar, descubrir y establecer algunas conclusiones.

La tarea de preparar comidas, (mezclar, revolver, amasar, estirar, apretar, volcar), además de despertar el goce y la alegría, favorecer el lenguaje y la lectoescritura, enriquecer el conocimiento matemático (contar, medir, y seguir una serie de pasos), permite, desde las ciencias naturales, que los niños observen el cambio del estado físico de los ingredientes y sus transformaciones (temperaturas, mezclas, disuelto, derretido, líquido, sólido etc.)

Capacidades:

- Comunicación
- Resolución de problemas

Propósitos:

- Promover momentos de encuentros entre los miembros de las familias
- Facilitar procesos de aprendizajes que involucren distintos procedimientos como producir representaciones sencillas (recetas) por medio de distintos lenguajes.
- Facilitar el análisis de algunas transformaciones que suceden en los materiales usados en las recetas (elaborar hipótesis)
- Promover prácticas de higiene fundamentales para una buena manipulación de alimentos

Actividades:

Para comenzar a trabajar es importante que un adulto disponible, supervise durante todo el tiempo, el accionar del niño para evitar todo tipo de accidentes. Por favor no olvidar que si bien es una actividad muy gratificante hay momentos en que la presencia de un adulto es fundamental, y este, es uno de ellos.

A continuación es importante que le dediques tiempo a las siguientes recomendaciones:

Antes de cocinar..

- ❖ Lavarse las manos con agua y jabón
- ❖ Colócase un delantal para proteger la ropa y un gorro o pañuelo en la cabeza
- ❖ Preparar sobre una mesa limpia todos los utensilios que vayas a necesitar
- ❖ Pídele ayuda a un adulto para que te lea todos los ingredientes que vas a necesitar.
- ❖ Recuerda que en caso de utilizar el horno debes solicitar la imprescindible colaboración de un adulto.

Durante la preparación:

- ❖ Sigue los pasos tal cual lo indique la receta
- ❖ Conserva el lugar limpio y ordenado
- ❖ Manipula los ingredientes de manera suave

Al finalizar la preparación:

- ❖ Que el adulto que acompaña, siempre se encargue del horno
- ❖ Limpiar y lavar todos los utensilios
- ❖ Higienizar la mesa

Recuerda que debes aplicar estas recomendaciones en todas las preparaciones.

Actividad N° 1 Exquisito pan casero

Lo primero que vas a hacer es pedirle a quién te acompaña, que busque en el celular ¿qué es una receta? Y de ser posible observa varias imágenes. ¿ya las viste? Como te habrás dado cuenta, si bien cada receta puede tratarse de un plato diferente, todas tienen la misma estructura. Es decir, todas tienen un apartado llamado **ingredientes**, donde se detallan los materiales y las cantidades a usar, luego encontramos las **instrucciones** que indica el o los procedimientos a seguir y generalmente alguna **foto** de ese plato o comida.

Ahora te voy a dejar la receta para que realices pan casero. Lo importante de esta receta es que se hace en dos pasos. Una parte la noche anterior y la otra al día siguiente. ¡es muy fácil, no te desanimes!

Les solicitamos a los adultos que acompañen estas propuestas, la mayor disponibilidad y paciencia, para que nuestros pequeños realmente disfruten de las actividades. Lo primero que les sugerimos es leerle en voz alta los ingredientes y luego la preparación

Ingredientes:

- 3 tazas de harina
- ¼ cucharada de té de sal
- 1 ½ taza de agua tibia

Instrucciones:

- 1- Mezclar la masa: la noche anterior mezclar todos los ingredientes en un bol con una cuchara de madera hasta que estén unidos. Cubrir con papel film y dejar entre 12 y 20 horas sobre tu mesada.
 - 2- Al día siguiente con una espátula mojada(o manos húmedas), amasar y formar la masa en la forma que quieres que esté el pan. Poner en una lata y llevarla al horno entre 20 y 30 minutos precalentado a 180°C.
 - 3- Debes asegurarte que la superficie del pan esté dorado. Ese es un indicativo que está listo. Mientras esperan que el pan se cocine, los invitamos a buscar en algún dispositivo (celular, tablet, computadora) recetas de pan casero. ¿se parecen a la que hicieron? ¿qué le faltaba a la nuestra? ¿para qué crees que sirven las recetas?
 - 4- Cuando el pan ya esté listo, te pedimos que lo observes detenidamente ¿qué cambios observas? ¿Te animas a realizar la receta en un papel? Puedes realizarla dibujando los pasos que realizaste, también lo puedes contar con tus palabras. Si te animas puedes grabar un audio contando qué y cómo lo hiciste y compartirlo con las personas que lo desees (abuelos, señorita o compañeros del jardín)
 - 5- A disfrutar y saborear!!!
- * A continuación te dejamos una serie de recetas para que sigan compartiendo y aprendiendo en familia.

Actividad N° 2 Ronda de pizzas

Antes de empezar con esta receta les sugerimos averiguar en algún dispositivo ¿qué es un bolillo y para qué sirve? Y qué significa la palabra condimentar. Seguro quien te acompaña lo sabe, pero si a parte buscan el significado, es una buena manera de corroborar los conocimientos.

En esta actividad vamos a necesitar que realices los pasos 1 y 2 que seguiste para el pan casero. Luego dividir la masa en 2 bollos iguales, y colocarlos en latas, estirar la masa para que quede parejo y colocarle salsa de tomate previamente condimentada.

Llevarlas al horno aproximadamente 25 minutos, sacarla y colocarle queso, paleta y todo lo que desees (huevos, pimientos, cebollas, etc) Mientras esperas ¿podrías decirme que tienen de comun o de parecido la receta del pan casero y de la pizza? ¿qué parte no te enviamos? ¿Te animas a escribir esta receta? Si te pedimos que no te falte ninguna.

Actividad N°3 Receta de palitos de queso

Ingredientes (para 45 raciones o palitos)

2 1/2 tazas harina

3/4 taza queso rallado

75 ml aceite

75 ml agua caliente

1 cda polvo de hornear

una pizca sal

Instrucciones:

1. Colocar en un bol la harina, el queso rallado y la sal, mezclar. Agregar el polvo de hornear e incorporar con cuchara. Hacer un hueco en el centro y agregar el aceite y el agua caliente. Mezclar usando una cuchara y luego tomar la masa con las manos, si es necesario agregar un poco más de agua. Queda una masa tierna, fácil de estirar.
2. Estirar y espolvorear con harina, doblar (como muestran las fotos), realizar el procedimiento 3 veces. Llevar a la heladera por 20 minutos.
3. Cortar la masa en trozos, estirar de modo tal que no quede muy gruesa, cortar en tiras más bien finas y tornear usando ambas manos.



4. Colocar en una asadera, no es necesario aceitar porque la masa ya tiene suficiente aceite. Si gustas puedes espolvorear los palitos con queso rallado.
5. Llevar a horno moderado, previamente precalentado por unos 20/ 25 minutos o hasta que estén dorados. Mientras esperas su cocción, ¿que ingrediente en

común tienen todas estas recetas? ¿qué características tiene la harina en su estado natural, es decir, cómo es cuando la tocas? Luego de pasar por el horno, ¿qué crees que sucede? ¿se puede ingerir sin cocinar? ¿qué otro ingrediente consideras importante para realizar una masa? ¿se puede ver el agua en algún producto ya terminado? ¿qué crees que sucedió?. Todas estas respuestas serían importantes que las puedas comprobar !!. La cocina de casa siempre es un gran laboratorio para experimentar!! ... te sugiero que elijas una receta y experimenta agregando o sacando las cantidades que te sugieren en la receta elegida.

Actividad N° 4

En esta actividad los desafiamos a poner toda su creatividad en su máximo esplendor. Los invitamos a reversionar algunas de las recetas dadas agregando algún ingrediente que te guste y sea compatible con la preparación, por ejemplo, en el caso del pan casero pueden saborizarlo con alguna especia como orégano, tomillo, ajo, etc.

Como esta es una auténtica receta familiar, les solicitamos que la compartan con los integrantes del grupo del jardín, (puede ser en video, fotos o escrita) Así todos podremos confeccionar un hermoso recetario. Por último, les recordamos a las familias, que lo importante de estas propuestas es que cada pequeño pueda reconocer los cambios, las transformaciones y los procedimientos que se realizan en el mundo de la cocina.

Ámbito: Música

Docente: Facundo Toledo

TÍTULO: Silencio.

DESAFÍO: Incorporar el silencio en una rima, sin perder el sentido del ritmo y métrica.

CAPACIDADES GENERALES: Aprender a aprender.

CAPACIDADES ESPECÍFICAS: -Explorar conocimientos previos para incorporar nuevos aprendizajes.

NÚCLEO: Fuentes sonoras e instrumentos.

CONTENIDO: -Trabajo de acción e inhibición del sonido.

ACTIVIDADES

PROPUESTA N°1

Contesten la siguiente pregunta: Cuando no hay sonido, ¿Qué es lo que hay?
Observen el siguiente paisaje: Es un atardecer en la playa.



¿Creen que estas imágenes guardan muchos sonidos?

Ahora imaginemos que un avión atraviesa las montañas, o que un barco suena su bocina en el mar.

Primero hubo silencio, por un momento, habrá sonidos. ¿Cómo serán? ¿Se animan a imitarlos con la voz? Luego que el barco se vaya y el avión pase. Pueden imaginar otros sonidos que pasen por estos paisajes y luego desaparezcan.

Descubrimos que: “La ausencia de sonido es el silencio”

El silencio es necesario para: pensar, dormir, relajarse ¿Y qué más?

Un mayor debe escribir las respuestas.

PROPUESTA N°2

“El silencio también es importante para la música”

Con ayuda de un mayor aprendamos la siguiente rima:

***Tengo algo amarillo yo
Escondido yo.
En mi bolsillo yo.
Es un pato to.
Muy simpático.
Y se la pasa todo el día haciendo
Cuac, cuac, cuac.***

Ahora vamos a recitar, pero sacando la última sílaba.

***Tengo algo amarillo --.
Escondido --.
En mi bolsillo --.
Es un pato --.
Muy simpáti --.
Y se la pasa todo el día hacien --.
Cuac, cuac, --.***

Luego quitaremos una sílaba más a ver qué ocurre. Podemos hacer gesto de silencio llevando nuestro dedo índice a los labios cuando quitamos la sílaba.

Área Curricular: Artes Visuales.

Docente: Fabiana Escobar

Espacio Tridimensional- construcción. Bidimensional-Collage.

Propuesta 1. Título:” Armado de Recetario”

- a) En familia cortar dos tapas de cartón del tamaño de las hojas de tus recetas, forrar con papel de diario o revistas con pegamento para que quede más firme.
- b) Decoramos las tapas con bolitas de papel, tapas, papeles de colores, botones etc. creando un collage con el dibujo que más guste. En familia escribir un título en las tapas, ejemplo “ Recetas de Familia”, “Mis Recetas”

Equipo de conducción: directora: M Belén Sanchez, Vice: Rosa Filli