

E.E.E Dr. Ramón Peñafort/Sección Taller 1/Áreas Integradas.

Escuela: E.E.E. Dr. Ramón Peñafort.

Docentes: Sirvente Claudia, Ornella Marengo, Montero Marcelo, Daniela Miranda, Jorgelina Siores, Ana Recio.

Sección: Taller 1.

Guía N° 15

Turno: Mañana.

Tema: "Repaso de Contenidos"

Contenidos seleccionados:

Lengua: Producción de Palabras. Textos Instructivos.

Matemática: Medida de Capacidad y Peso.

Ciencias Sociales: Trabajo Colaborativo.

Ciencias Naturales: Los Nutrientes. Alimentación Saludable y No Saludable. Conservas.

Carpintería: Técnicas Varias.

Cerámica: Modelado.

Plástica: Color expresivo, decorativo y comunicativo.

Educación Física: Exploración, valoración y practica de acciones motrices que involucren las capacidades coordinativas: combinación y acople de movimiento.

Tecnología: Conocer textos instructivos - Reconocer normas de higiene y seguridad.

Desarrollo de las actividades.

Día 1: Lengua - Tecnología.

1) Observar la siguiente receta de conserva y responder.

¿Las partes de la receta se encuentran ubicadas correctamente?

2) Escribir de forma correcta la receta en el cuaderno, teniendo en cuenta el TÍTULO, IMÁGEN, INGREDIENTES Y PROCEDIMIENTO.

PROCEDIMIENTO:

- a) PELAR LAS BERENJENAS Y CÓRTAR EN RODAJAS DE UN CENTÍMETRO DE ESPESOR, O BIEN, HACIA LO LARGO.
- b) COLOCAR DENTRO DE UN COLADOR O ESCURRIDOR Y ESPOLVOREAR CON SAL GRUESA. DÉJALAS REPOSAR DURANTE 40 MINUTOS PARA QUE PIERDA SU JUGO, EL CUAL ES BASTANTE AMARGO Y SI NO SE HACE ESTE PASO PODRÍA MODIFICAR EL RESULTADO DE LAS BERENJENAS EN ESCABECHE.
- c) ENJUAGAR LAS BERENJENAS Y CONSERVAR.
- d) COLOCAR EN UNA OLLA EL AGUA, EL VINAGRE Y ALGUNAS HOJAS DE LAUREL.
- e) CUANDO COMIENZE A HERVIR, AGREGAR LAS BERENJENAS Y ESPERAR A QUE ROMPA NUEVAMENTE HERVOR. A PARTIR DE ALLÍ, DEJAR COCINAR DURANTE 7 MINUTOS APROXIMADAMENTE Y ESCURRIR.

INGREDIENTES.

- | | |
|------------------------|-------------------|
| ▪ 1 KILO DE BERENJENAS | 1 LITRO DE AGUA |
| ▪ 1 LITRO DE VINAGRE | 200C.C. DE ACEITE |
| ▪ HOJAS DE LAUREL | Orégano c/n |
| ▪ Sal gruesa c/n | |



CONSERVAS DE BERENJENAS AL ESCABECHE.

- 3) Tecnología. LEER Y REALIZAR LA SIGUIENTE RECETA.

ROSQUITOS.



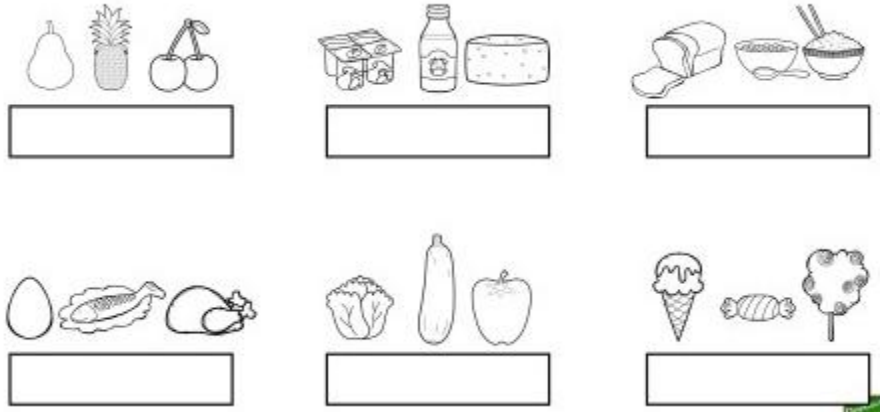
INGREDIENTES: 1 HUEVO, ½ TAZA DE LECHE, ½ TAZA ACEITE, 1 TAZA DE AZÚCAR, ESENCIA DE VAINILLA O RALLADURA DE NARANJA Y HARINA CANTIDAD NECESARIA.

PROCEDIMIENTO: MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES E IR COLOCANDO POR ULTIMO HARINA HASTA OBTENER UNA MASA NO MUY DURA. ARMAR LOS ROSQUITOS, A PARTIR DE ROLLITOS DE MASA. HORNEAR Y DEJAR ENTIBIAR. LUEGO PASARLOS POR LECHE Y AZÚCAR.

E.E.E Dr. Ramón Peñafort/Sección Taller 1/Áreas Integradas.

Día 2: Ciencias Naturales – Educación Física.

1) Escribir el nombre del grupo de nutrientes que pertenecen los siguientes alimentos.



2) Educación Física. Trazar en el patio, pasillo, cochera, una línea recta de cuatros metros. El niño tiene que desplazarse sobre la línea lanzando con dos manos una pelota de media o de plástico hacia arriba y atraparla con ambas manos.



Día 3: Matemática – Plástica.

1) Marcar con un circulo los ingredientes que pesan 1 Kilo.



2) Observar atentamente las obras plásticas originales a la izquierda y su copia del lado derecho.

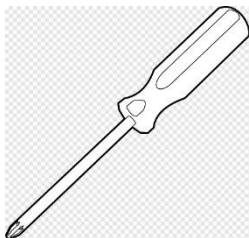


Día 4: Lengua– Carpintería.

- 1) Observar las imágenes de las siguientes recetas de conservas trabajadas en guías anteriores y colocar el título de cada una.



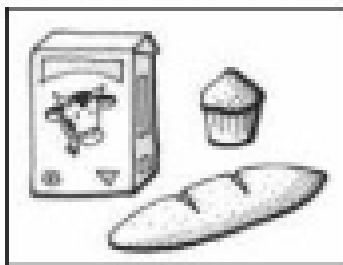
- 2) Carpintería. Pintar la herramienta. ¿Qué herramienta es?



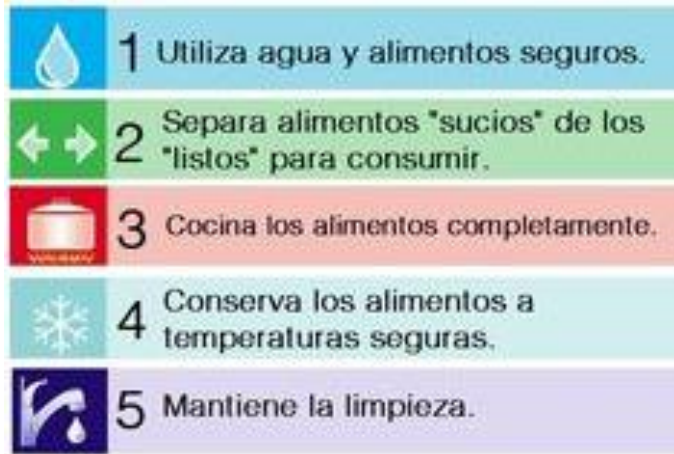
- 3) ¿Qué función tiene?

Día 5: Ciencias Naturales – Tecnología.

- 1) Tachar con una x el alimento que no corresponde al grupo de nutrientes.



2) Tecnología. Leer las siguientes recomendaciones de higiene y seguridad para cocinar alimentos. Piensa una recomendación en familia y escribe una propia.



Día 6: Ciencias Sociales – Cerámica.

1) Leer las recomendaciones para trabajar en equipo y escribir en el cuaderno el nombre de cada uno para realizar la siguiente actividad.

TRABAJO EN EQUIPO

Roles y Responsabilidades

<p>El líder/portavoz</p> <ul style="list-style-type: none">• Actúa en nombre del grupo.• Resume oralmente las actividades o conclusiones del grupo. 	<p>El secretario</p> <ul style="list-style-type: none">• Registra todas las actividades encargadas al equipo.• Toma notas que resumen los diálogos. 
<p>El facilitador</p> <ul style="list-style-type: none">• Mantiene la atención del grupo en la tarea.• Se ocupa de que cada miembro lleve a cabo su parte del trabajo. 	<p>El cronometrador</p> <ul style="list-style-type: none">• Indica al grupo las limitaciones de tiempo.• Garantiza que el área de trabajo del equipo quede en perfectas condiciones al acabar la sesión. 

2) Cerámica. Realizar centros de mesa.

Materiales:

Masa para modelar, vasitos de yogurt, hoja de papel o cartón, lápiz, tijera, acrílico o temperas, pincel.

Pedir a un integrante de tu familia que te ayude hacer una estrella en la hoja de papel o cartón y cortar.

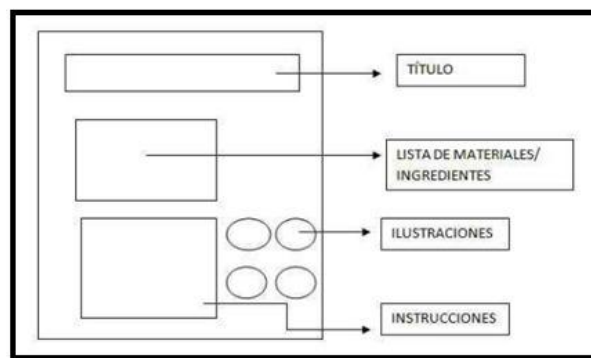
Amasar la masa para modelar para ablandarla, cortar unos pedacitos de masa y hacer unos chorizos, hacer varios, juntar de a 3 y enroscarlo como se observa en la imagen, y ponerlo arriba del vaso de yogurt. Estirar la masa con un bolillo y colocar sobre la masa el molde de la estrella y cortar. Introducir un palillo en la estrella y colocarla arriba del árbol. Hacer pequeñas pelotitas y adornar el arbolito. Luego dejar secar.



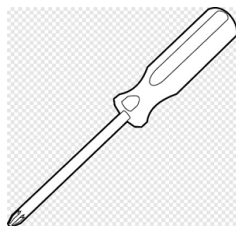
Día 8: Lengua - Carpintería.

- 1) Elegir una receta de conservas, vista en guías anteriores y completar.

Partes de una receta



- 2) Carpintería. Imprimir la imagen en grande y la recortar para practicar la motricidad fina.

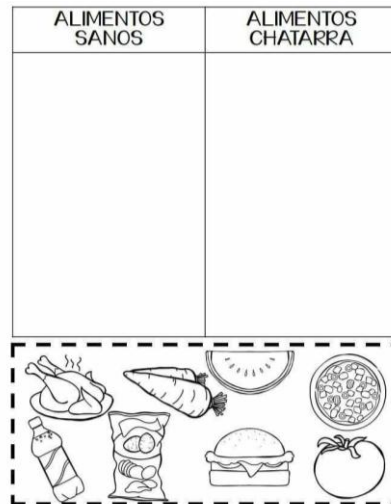


- 3) Escribir 3 herramientas manuales.

E.E.E Dr. Ramón Peñafort/Sección Taller 1/Áreas Integradas.

Día 9: Ciencias Naturales – Cerámica.

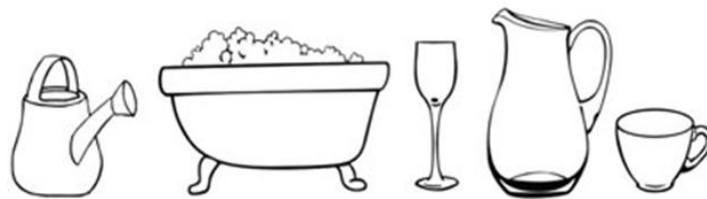
1) Colocar el nombre de los alimentos observados, teniendo en cuenta la alimentación saludable y no saludable.



2) Cerámica. Retomamos la clase anterior. Los arbolitos están bien secos, proceder a pintar. No olvides de lavar el pincel al cambiar de color. Pintar también el vaso de yogurt. Recuerda limpiar y ordenar donde has trabajado.

Día 10 Áreas: Matemática – Educación Física.

1) Colorear los recipientes en donde podría haber más de 1 litro de agua.



2) Educación Física. Hacer lanzamientos hacia arriba con ambas manos, antes de atraparla aplaudir una vez. Luego intentar hacer 5 paso y lanzar la pelota hacia arriba con ambas manos, aplaudir una vez y atrapar la pelota



Directora: Prof. Melisa Soria.