

E.E.E. MÚLTIPLE DE 25 DE MAYO.

Docentes responsables: Carina Mingolla- Gladys Sesé.

Grado: Taller de Tecnología.

Turno: Mañana.

Áreas Curriculares: Habilidades Sociales, Habilidades Conceptuales, Habilidades para el trabajo, Música y Educación Física.

Título: Lazos familiares.

Contenidos Seleccionados:

Habilidades Sociales:

-Datos más relevantes de la persona.

Habilidades Conceptuales:

-Escritura del nombre propio.

-Hábitos que favorecen la salud como la higiene personal, la alimentación, la actividad física social y el juego.

Habilidades para el Trabajo:

-Registro de procesos tecnológicos destinados a elaborar productos: unitarios o muchos iguales identificando las operaciones técnicas que intervienen y el orden en que se utilizan.

-Elaboración de productos, seleccionando los materiales y las técnicas más apropiadas, diferenciando insumo, operaciones y medio técnico.

Música:

- Cuidado de la Salud.

-Movimiento Corporal: libre.

Educación Física:

- Capacidades condicionales fuerza general.

- Pase de arriba, Vóley.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES:

DÍA 1:

1)-Escribir tus datos completos en el cuaderno.

2)-Dibuja tu casa y los integrantes de tu familia.

EDUCACIÓN FÍSICA:

Realizar el siguiente circuito, 3 veces

Saltar abriendo y cerrando piernas, acompañado de movimientos de brazos, 30 segundos.

Fuerza de piernas: realizar sentadillas, 8 repeticiones.



DÍA 2:

1)-Escribe la dirección completa de tu casa detallando barrio, calles, ciudad, departamento, provincia y país.

DÍA 3:

A cocinar en familia, hoy: Ñoquis.

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de papas
- 300 gramos de harina 0000
- 2 yemas de huevo
- 50 gramos de queso rallado
- 1 cucharada postre de sal fina
- 1 pizca de pimienta negra



- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 puñado de sal gruesa para cocinar las papas

Preparación:

-Cocinar las papas dejarlas enfriar.

-Pelar las papas y hacer puré, agregar las yemas, queso de rallar, sal, pimienta, y la nuez moscada mezclar todo los ingredientes.

-Comenzar agregar la harina de apoco hasta que tome consistencia y formar una maza tierna.

-Tomar pequeñas porciones y formar rollitos largos y finos, así toda la masa.

-Cortar 2cm aproximadamente dejar sobre la mesa enharinada para que no se pegue.

-Luego pasamos por el tenedor haciendo una pequeña presión con el dedo pulgar. de esta forma se forman los ñoquis.

-Mientras tanto en una olla poner agua con sal a hervir y cocinar.

-Por último colar y prepararlos con tuco.

DÍA 4

Budín de zanahoria

Ingredientes

3 zanahorias grandes

1 taza de azúcar

1 taza de aceite

4 huevos

2 tazas de harina leudante

Nueces (opcional)



Preparación:

-Poner todo en la licuadora y licuar bien. Luego enmantecar y enharinar la budinera y ponerla al horno a 180°, aproximadamente por 40 minutos.

Sino tiene licuadora:

- 1)-Rallar bien finita la zanahoria con la parte del rallador mas chiquito.
- 2)-Picar las nueces chiquitas.
- 3)-Colocar en un bowl la zanahoria rallada, los huevos, el azúcar y mezclar, verter el aceite, la canela y las nueces picadas bien chiquitas, por ultimo agregar la harina y mezclar todo hasta que se forme una mezcla homogénea.
- 4)-Verter la preparación en una budinera y llevar a horno bajo.

DÍA 5

- 1)-Escribe el nombre de 5 comidas en las cuales uses zanahoria en su preparación, escribirlas en el cuaderno.

MÚSICA:

- 1). Escuchar la canción "Rap de los Alimentos" (audio enviado aparte).
- 2). Escribir en tu cuaderno de que habla la canción. ¿Qué tipo de género musical es la canción?
- 3). Te desafío para que aprendas la letra del rap y si te animas mandar un pequeño video para ver como lo realizaste.

DÍA 6

- 1)-Confeccionar una maceta con la ayuda de un adulto.

Materiales: una botella de plástico de dos litros , tijera, pedacitos de goma Eva, pinturas de colores, retazos de tela o cualquier material que tengan en casa que sirva para decorar nuestra maceta, pegamento.

Procedimiento:

Con la ayuda de un adulto cortarán la botella de plástico un poco más de la mitad. Luego, cortarán pedacitos de goma Eva o tela con las formas que deseen, o bien pueden pintar con los deditos, y dejar secar.



DÍA 7

Cocinamos en familia.

Receta: Bombones.

Ingredientes:

- 1 paquete de galleta,
- Dulce de leche,
- 5 cucharadas de coco.

Preparación:

Paso 1: Moler las galletas.

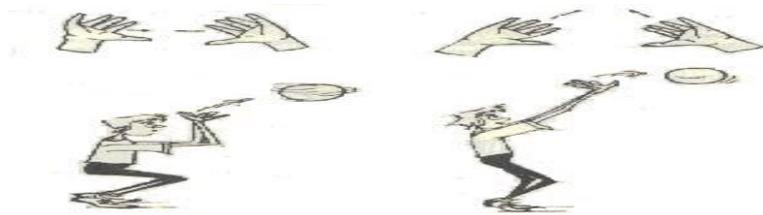
Paso 2: Colocar el dulce de leche a las galletas molidas. Y mezclar hasta formar una pasta.

Paso 3: Hacer bolitas con la mano y pasar por coco.

Ahora a disfrutar en familia.

EDUCACIÓN FÍSICA:

Realizar pase de vóley en la pared 5 veces, luego con algún integrante de la familia.



DÍA 8

1)-Realizar nuestra casa con palitos.

Materiales: palito de helado o palitos que encontremos alrededor de casa, lanas o piolas plasticola y lápices de colores o marcadores.

Procedimiento: unir los palitos de helado con plasticola o los palitos que encontramos alrededor de casa con lanas o hilo.

2)- Dibujamos nuestra familia y lo pegamos en nuestra casa de palitos.

Ya tenemos el porta-retrato de nuestra familia ahora a disfrutar.



MÚSICA:

Realizar con todos los integrantes de tu familia una súper coreografía divertida con la siguiente música: "Uptown Funk" (Mark Ronson ft Bruno Mars).

DÍA 9

1)-Jugamos a poner diferentes caras en un espejo, feliz, triste, enojado, asustado. Luego en una hoja hacemos un círculo grande (cabeza) y con diferentes elementos (botones .lentejas.

fideos, lanas etc.) realizamos una de las caras que más nos gustó o solo la dibujamos y pintamos.

DÍA 10

UN ABRAZO PARA TU FAMILIA.

1)-Dibujar a tu familia y escribir el nombre de cada integrante.

-Pintar al integrante de la familia que quiero abrazar.

-Sacar una foto abrazando a alguien de mi familia y enviarla al grupo.

2)-Elaborar Jabón líquido.

Ingredientes.

-1 Jabón compacto blanco

-2 cucharadas soperas de bicarbonato de sodio

-6 litros de agua

Preparación

-Rallar el jabón

-Colocar a hervir 4 litros de agua, luego colocar el bicarbonato de sodio en una taza con agua hirviendo. ¡Cuidado que rebalsa!

-Revolver hasta que se disuelva, luego agregar el bicarbonato ya disuelto y revolver

-Agregar 2 litros de más de agua fría de a poco y dejar reposar por 5 horas o más.

-Una vez finalizado la Elaboración envasar en recipiente que tengan o botellas de plástico.



NO OLVIDAR DE MANDAR UNA FOTO O VIDEO A TUS CELADORES COMO SE REALIZA EL TRABAJO DADO EN FAMILIA.

DIRECTORA: ROXANA VALDÉZ.