

PROPUESTAS DE ENSEÑANZA - ESCUELAS FARO -

TIEMPO: En septiembre y octubre.

LUGAR: Escuela Doña Anita de Sacavino

PROYECTO EXPO CHICOS

OBJETIVO GENERAL

Elaboración de pre-pizza para vender en la expo-niño de la escuela.

FUNDAMENTACIÓN

Se propone el proyecto “Elaboración de pre-pizza”, como método para integrar los contenidos abordados en el Proyecto Aprendizaje Prioritario “Mariposas Viajeras”. Obteniendo como resultado pre-pizzas que se venderán en la expo a realizarse en nuestro centro educativo.

DESTINATARIOS

Alumnos de 4º de la Escuela Doña Anita de Sacavino.

CONTENIDOS

- Uso de instrumentos de medición de capacidades, como jarra de medidoras, para medir y comparar medidas de capacidad.
- Uso de unidades convencionales y que sean mitades y cuartas partes de las unidades más usuales.
- Uso de balanzas para pesar diferentes ingredientes.

- Uso de unidades de tiempo para determinar duraciones.
- Circuito productivo de la harina y aceite.
- Verbos en infinitivo y sus conjugaciones.
- Texto instructivo.

OBJETIVOS

- Realizar estimaciones y mediciones de capacidades y peso, utilizando diferentes procedimientos y acudiendo al uso de unidades no convencionales y convencionales de uso frecuente.
- Determinar duraciones de tiempo utilizando como recurso el reloj y empleando para ello unidades convencionales de uso frecuente y también medios y cuartos de esas unidades (horas y fracciones de horas).
- Valorar las posibilidades de la lengua oral y escrita para expresar y compartir ideas, puntos de vista, conocimientos, sentimientos, emociones y para aprender y participar en el contexto sociocultural.
- Demostrar interés, respeto y valoración por las producciones de los demás.
- Participar en situaciones de escritura de diversidad de textos atendiendo al proceso de producción, el propósito comunicativo, las características del texto, la normativa ortográfica incorporada, la comunicabilidad y la legibilidad.
- Expresar opiniones, posturas personales y creencias disponiendo de argumentos cada vez más sólidos para fundamentarlas.
- Recurrir al diálogo como forma privilegiada para resolver conflictos.
- Realizar exposiciones orales para el docente y compañeros.
- Desarrollar, progresivamente, estrategias de producción que le permitan planificar, revisar y corregir la escritura.

METODOLOGÍA

El proyecto propicia el trabajo cooperativo, corresponsable y solidario en un ambiente de confianza y respeto mutuo.

ACTIVIDADES A DESARROLLAR

A modo de inicio del proyecto la docente solicitará a los niños que junto a su familia escriban una receta de elaboración de pre-pizza. La cual se compartirá en clases. Se hará una puesta en común de todas las recetas, haciendo reflexionar a los niños sobre los verbos que en aparecen en las mismas, marcando los mismos en las recetas. Luego se les pedirá a los niños que entre todos confeccionen una receta más apropiada para la elaboración de las pre-pizzas, según la cantidad necesaria para luego realizar la venta, deberán copiarla en Word para luego colocarla en el stand y en los respectivos paquetes (elaborar etiquetas).

Se trabajará con el circuito productivo de la harina y el aceite, dialogando con los niños e investigando en las netbook de la escuela las diferentes etapas. Para registrar lo trabajado se elaborarán afiches con ambos circuitos, haciendo un registro fotográfico de las diferentes etapas (afiches que luego se utilizarán en la expo).

En matemáticas se trabajará la numeración que aparece en la receta de la pre-pizza, las diferentes unidades de medida que aparecen, como así también los números presentes en ella. Se deberá calcular las cantidades necesarias para elaborar una cantidad adecuada para la venta (aplicando diferentes estrategias, sumas, multiplicaciones).

Además deberán confeccionar los diferentes afiches publicitarios para la venta de las pre-pizzas incentivando su compra. Los mismos se realizaran en computadora utilizando el programa Word o Publisher.

Para la elaboración de las pre-pizzas, se trabajará con la higiene personal y del lugar en que se trabaja, dialogando con los niños sobre su importancia, como así también las normas de higiene y seguridad a la hora de cocinar (uso de cofia, barbijo, delantal). Realizando un instructivo sobre los mismos, plasmándolo en una lamina para compartir con el resto de la escuela y familiares en la expo. El día de la elaboración, se pedirá a los familiares de los niños la colaboración para cocinar.

Todo el trabajo quedará registrado en fotos y videos, con el cual se elaborará un documental (hecho por los niños, utilizando el Movie Maker) para proyectar el día de la exposición.

➤ **CLASE 4**

“¿KILOS O GRAMOS? ¿LITROS O MILILITRO?”

La docente comenzará la clase presentando a sus alumnos los siguientes elementos: una botella de aceite de 800ml y una de 1litro, una bolsa de harina de 500 gramos y una de kilo. Los indagará:

- ¿Cuántos gramos tiene esta bolsa de harina? (bolsa de 500grs, miran la etiqueta)
- ¿Cuántos gramos tiene la que pesa 1kg? (1000 grs) ¿Por qué? (porque un kilo está formado por 1.000 gramos)
- Entonces, ¿Cuántos gramos tiene 1kg? (1.000 grs.)
- ¿Cuántos ml tiene esta botella de aceite? (botella de 800ml, miran la etiqueta de la botella)
- ¿Cuántos ml tiene la botella de aceite de 1litro? ¿y la de un 1,5litros? ¿Cómo lo descubrieron?
- Entonces ¿Cuántos mililitro forman 1 litro? (1.000 ml)

Una vez que se realizó la indagación la docente escribirá lo que sus alumnos dijeron en el pizarrón. De la siguiente manera:

1.000 gramos _____ 1kg

1.000 mililitro _____ 1Litro

Teniendo en cuenta la información a la que llegaron, la docente les pedirá que busquen la carpeta de matemáticas donde se encuentra los cálculos que realizaron para obtener los ingredientes para las distintas cantidades de pizzas. Con los datos obtenidos deberán determinar cuantos kilos y litros de ingredientes necesitan, es decir, deberán pasar las cantidades que superan los 1.000 grs y los 1.000 ml, a kg y litro. Se realizará con todos los datos obtenidos que superan estas medidas.

Por ejemplo:

Harina para 20 pizzas: 5.000grs. _____ 5kg

En sus carpetas de matemáticas:

FECHA:...../...../.....

NOMBRE:

D.N.I.:

TITULO: “¿KILOS O GRAMOS? ¿LITROS O MILILITRO?”

“Averiguamos que: 1kilo está formado por 1.000 grs., y 1litro está formado por 1.000 ml.”

ACTIVIDADES:

Pasamos a kg y litros, las cantidades que averiguamos de ingredientes para preparar las pizzas.

Por ejemplo:

Harina para 20 pizzas:

5.000grs. _____ 5kg



➤ CLASE 5

“HABLEMOS DE FAMILIA”

La docente realizará una lectura modelo del cuento “La Familia Delasoga”

LA FAMILIA DELASOGA -GRACIELA MONTES-

La familia delasoga era muy unida. O, por lo menos, muy atada. Juan delasoga y María Delasoga se habían atado un día de primavera con una soguita blanca, larga, flexible, elástica y resistente. Y desde ese día no se habían vuelto a separar. Lo mismo había pasado con Juancho y con María. En cuanto nacieron, los ataron. Con toda suavidad, pero con nudos.



*Hay lazos que atan más fuertes
Que un nudo y mil nudos más
Y son los lazos del alma,
De amar sin atar jamás*

No es tan difícil de entender si uno lo piensa. Marita, por ejemplo, estaba atada a su mamá, a su papá y a su hermano: en total, tres soguitas blancas anudadas a la cintura. Y lo mismo pasaba con Juancho. Y con Juan. Y con María.

Claro que no era fácil acomodar tanta sogá; había peligro de galletas, de sacudidas, de tropezones. Pero con el tiempo se habían ido acostumbrando a moverse siempre con prudencia y a no alejarse nunca demasiado.

Por ejemplo, cuando se sentaban a la mesa era más o menos así. y cuando se acostaban a dormir. y cuando salían a pasear los domingos por la mañana.

Los Delasoga eran expertos en ataduras. La sogá con que se ataban no era una sogá así nomás, de morondanga; era una espléndida sogá, elástica y extensible.

Así que cuando Juancho y Marita iban a la escuela, que quedaba a la vuelta, María podía quedarse en su casa haciendo la comida, casi como si tal cosa, salvo que la cintura le molestaba un poco porque la soguita estaba tensa... y tiraba.

Lo mismo pasaba cuando Juan iba al taller que, por suerte, quedaba al lado. A la hora de la leche no era raro ver a María, a Marita y a Juancho mirando la televisión mientras tres sogas los tironeaban un poco hacia la calle, porque el papá todavía no había vuelto.

De un modo o de otro, los Delasoga se las arreglaban.

Aunque, claro, había cosas que no podía hacer. Por ejemplo: Juancho nunca había podido salir a dar una vuelta a la manzana con sus patines.

Y eso era bastante grave porque Juancho tenía un par de patines relucientes con rueditas amarillas. Pero ¿qué sogá podía aguantar una vuelta a la manzana en dos patines?

A María le hubiese gustado ir a visitar a su amiga Encarnación, la de Barracas. Pero no se había inventado todavía una sogá tan resistente. Eso a María le daba un poco de pena porque era lindo charlar con Encarnación de tantas cosas.

Bueno, en realidad la tijera brillante siempre había estado allí, en el costurero, hundida entre botones y carteles. Pero nunca había brillado tanto como esa tarde. En una de esas porque era una tarde de sol brillante como la tijera. Los Delasoga estaban, como siempre, atados.

María cosía un pantalón gris y aburrido. Marita miraba como María cosía. Juan miraba a Juancho mirar a Marita, que miraba a María, que cosía. Y la tijera

brillaba. Cada tanto María la agarraba y -tris tras- cortaba la tela. Y, mientras cosía, miraba las soguitas enrolladas en montoncitos blancos sobre el piso.

En realidad María nunca había pensado mucho en las sogas. Ahora, de pronto, las miraba mejor, las miraba fijo, y se daba cuenta de que les tenía rabia. Entonces sucedió, por fin, lo que tenía que suceder de una vez por todas. María agarró la tijera y -tris tras- no cortó el pantalón gris; cortó la sogá. Una sogá cualquiera, la que tenía más cerca. Y después otra sogá. La tercera y la cuarta las cortó Juan. Y Marita y Juancho cortaron una cada uno.

Las soguitas cortadas se cayeron al piso y se quedaron quietas. ¡pobrecitos Delasoga! no estaban acostumbrados a vivir desatados. Al principio se asustaron muchísimo y casi casi salen corriendo a comprar otro rollo.

Pero después Juan dijo en voz baja: -Casi casi... me iría a la cancha de Ferro, que hoy juega River.

Y María dijo en voz alta: -Casi casi... me iría a visitar a Encarnación, la de Barracas.

Y Juancho corrió a buscar los patines de las ruedas amarillas.

Y Marita dijo cahu y se fue al quiosco del andén a elegirse dos revistas.

Esta vez los cuatro Delasoga pasaron cuatro tardes, todas distintas. Se volvieron a encontrar a la nohecita. Estaban cansados, porque no era fácil andar solos y para cualquier lado. Juan y María se abrazaron muy fuerte y se contaron cosas. Juancho contó, mientras se desataba los patines, que en el barrio tenía un amigo que no se llamaba Juan, sino Bartolo. Marita contó que, junto al quiosco del andén siempre había campanillas azules y geranios rojos. De la sogá no hablaron más. ¿Para qué iba a hablar de sogas una gente tan unida?

Fin.

La docente preguntará:

- ¿Qué ocurría con la familia Delasoga?
- ¿Qué cosas no podían hacer? ¿Por qué?
- ¿Quién cortó la sogá primero? ¿Por qué lo hizo?
- ¿Qué paso después que cortaron la sogá?
- ¿hace falta estar atado con una sogá para que tu familia este unida? ¿Por qué?

En sus carpetas de Lengua:

FECHA:/...../.....

NOMBRE

DNI

TÍTULO: "HABLEMOS DE FAMILIA"

Actividades:

- La seño nos leyó el cuento "La familia Delasoga"
- Cuenta con tus palabras, de manera breve, de que se trató.
- Luego responde ¿Cómo está formada tu familia? Dibújalos.
- Escribe una frase que identifique a tu familia.

Buscarán en internet frases sobre la familia, se elegirá una, por votación, para el afiche que se colgará en el stand de la expo. El mismo será elaborado en computadora por los niños en jornada extendida, el espacio literatura y tic.

➤ **CLASE 5**

¿CÓMO PROMOCIONAMOS NUESTRAS PIZZAS?

Para comenzar la clase la docente les presentará a los estudiantes distintos tipos de publicidades, afiches publicitarios y videos publicitarios. Luego los indagará:

- ¿Quién habrá creado estos afiches y videos?
- ¿Para qué los habrá creado? ¿Qué intención tienen? (para vender un producto, incentivar la compra)
- ¿En qué lugares los podemos ver? (en la televisión, frente a los negocios, etc.)
- ¿Saben cómo se llaman estos afiches y videos? (publicitarios)
- Si tuvieras que decir que es un video o afiche publicitario, ¿Cómo lo definirías?

Los alumnos llegaran a la definición de publicidad con la guía de la docente y sus conocimientos previos.

La docente le pedirá a cada uno que invente un nombre para la marca de la pizza, una frase que incentive su compra y una imagen que será utilizada en representación de lo que se vende. Con esta información deberán pensar como harían un afiche que sirva para vender las PIZZAS que ellos venderán para la expo. De manera individual diseñaran un afiche teniendo en cuenta lo que se habló anteriormente. El mismo se realizara en computadora una vez que ya este diseñado en formato papel.

Una vez que todos terminaron el trabajo, cada uno expondrá su afiche, y explicará a sus compañeros como y porque lo realizo de esa manera.

Luego de que todos pasen y compartan sus trabajos, la docente les propondrá realizar una **votación** para elegir el afiche que se utilizará en la expo.

De manera grupal, realizaran una publicidad grabada para la radio de la escuela que funcionará en la expo-niño. Teniendo en cuenta el afiche que ya elaboraron, la docente preguntará ¿Cómo podemos hacer una publicidad que nos sirva para pasar en la radio? ¿Qué herramienta podemos usar? ¿Qué dirían para vender las pizzas?

En sus carpetas de Lengua:

FECHA:/...../.....

NOMBRE

DNI

Título: "¿Cómo promocionamos nuestras pizzas?"

Llegamos a la conclusión que una publicidad es una forma de incentivar a la gente a comprar algo.

Actividades:

- Elaboramos una publicidad para vender nuestras pizzas.
- Utilizando el programa Word, realizo la publicidad.
- Votamos entre todos el afiche que utilizaremos para la expo.
- Hacemos y grabamos una publicidad para la radio de la escuela.



➤ **CLASE 5**

“MEDIDAS DE HIGIENE PARA TRABAJAR CON ALIMENTOS”

La docente comenzará la clase proyectando los siguientes videos:

<https://www.youtube.com/watch?v=lp9ou8kq0uc>

<https://www.youtube.com/watch?v=w6Lu5FqFkyg> luego indagará a los alumnos de la siguiente manera:

- ¿De qué hablaba el video?
- ¿Cuáles son las 4 normas para garantizar la seguridad de los alimentos que preparamos?
- ¿Por qué es importante lavarse bien las manos?
- ¿Debemos limpiar el lugar que vamos a utilizar para trabajar y los utensilios?
¿Por qué?
- ¿Qué ocurre si usamos el mismo cuchillo para la carne cruda y para cortar un alimento que no necesita cocción? ¿Qué debemos hacer?
- ¿Pueden estar mucho tiempo fuera de la heladera los alimentos? ¿Por qué?
- ¿Es importante cocinar bien los alimentos? ¿Por qué? ¿Qué puede pasar si no los cocinamos bien?
- ¿Cómo debemos descongelar los alimentos?
- ¿Qué precauciones tenemos que tener para manipular los alimentos?
- ¿Cómo podemos evitar que caiga pelo en la comida que estoy preparando?

Luego la docente pedirá a los niños que piensen consejos para tener en cuenta a la hora de cocinar. Cada uno los compartirá de forma oral con sus compañeros.

En sus carpetas de Ciencias Naturales:

FECHA:/...../.....

NOMBRE

DNI

Título: “MEDIDAS DE HIGIENE PARA TRABAJAR CON ALIMENTOS”

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1- COCINE BIEN LOS ALIMENTOS APLICANDO AL MENOS UNA T° DE 70 °C EN TODA SU MASA

2- EVITE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA POR CONTACTO ENTRE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS

3- CONSUMA CUANTO ANTES LOS ALIMENTOS COCINADOS Y CONSÉRVELOS CUIDADOSAMENTE
- LOS CALIENTES POR ENCIMA DE 70 °C
- LOS REFRIGERADOS POR DEBAJO DE 7 °C

4- MANTENGA ESCRUPULOSAMENTE LIMPIAS TODAS LAS SUPERFICIES Y ÚTILES DE TRABAJO

6- PRACTIQUE UNA HIGIENE PERSONAL ADECUADA:
- LÁVESE LAS MANOS AL MANIPULAR ALIMENTOS
- PROTÉJASE BIEN DE CORTES O HERIDAS
- LÁVESE DESPUÉS DE TOCAR OBJETOS CONTAMINADOS O DE USAR EL BAÑO
- MANTENGA LIMPIA SU INDUMENTARIA DE TRABAJO

7- NO FUME NI COMA EN LOS LOCALES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. **NO TOSA O ESCUPA** SOBRE LA COMIDA

8- EVITE LA PRESENCIA DE INSECTOS, ROEDORES Y OTROS ANIMALES TRANSPORTADORES DE AGENTES PATÓGENOS

9- MANTENGA CERRADOS LOS CUBOS DE BASURA Y **LÁVESE** LAS MANOS DESPUÉS DE MANIPULARLOS

FUENTE: TEXTO: OPS-OMS, IMAO E INPA/IZ, ILLUSTRACIONES: IMAO/CASTRO

Actividades

- Escribimos los consejos que pensamos para tener en cuenta a la hora de cocinar.
- Para vos, ¿Qué es lo más importante que debes hacer antes de ponerte a cocinar?
- Elaboramos los delantales y cofia para cocinar las prepizzas.



Esta publicación está disponible en acceso abierto bajo la Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional

Al utilizar el contenido de la presente publicación, los usuarios podrán reproducir total o parcialmente lo aquí publicado, siempre y cuando no sea alterado, se asignen los créditos correspondientes y no sea utilizado con fines comerciales.

Las publicaciones de la Subsecretaría de Promoción de Igualdad y Calidad Educativa (Secretaría de Educación, Ministerio de Educación, Gobierno de la Provincia de Córdoba) se encuentran disponibles en <http://www.igualdadycalidadcoba.gov.ar>

07 de ENERO 2019