

## **PROYECTO: ¿VIAJAMOS JUNTOS HACIA LA ÉPOCA COLONIAL?**

**SECCIÓN:** 4 años

### **FUNDAMENTACIÓN:**

El niño pequeño, aún se encuentra en proceso de construcción de la noción de tiempo y con un pensamiento concreto. Pero, desde la opinión de historiadores, pedagogos y psicólogos, la historia puede ser estudiada y apropiada desde los inicios de la escolaridad; de hecho, los niños pueden dar cuenta de la regularidad de las actividades cotidianas y llegar a ordenar elementos temporales simples.

En este contexto, proponemos abordar la Revolución de Mayo, antesala de lo que, años más tarde, llevaría a nuestro país a proclamar la Independencia.

Como institución educativa, resulta significativo acercar a los niños a los hechos históricos que forman parte de nuestra historia, creando espacios en los que se puedan reconstruir los acontecimientos de nuestro pasado

### **ACTIVIDADES**

- Escuchar la historia acontecida el 25 de mayo de 1810 (ver video del día lunes 18/5 en el facebook institucional).
- Observar imágenes de la época colonial y actual.

### **"ÉPOCA COLONIAL - ÉPOCA ACTUAL"**

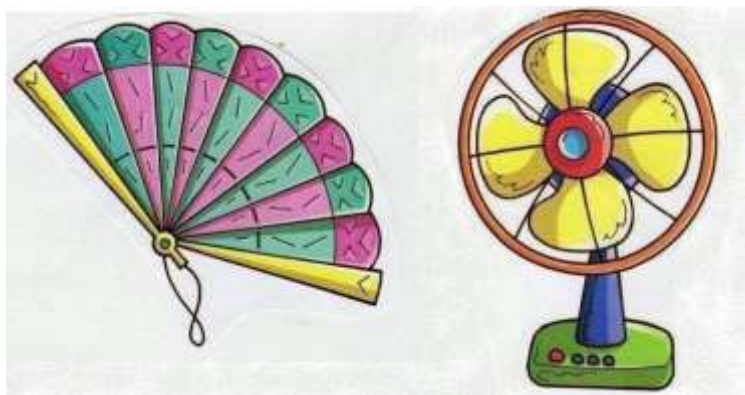
**BUSCANDO Y BUSCANDO, EN MI CASA ENCONTRÉ UN LIBRO MUY ANTIGUO DEL AÑO 1810. TENIA FOTOS DE AQUELLA ÉPOCA, COSAS QUE SE USABAN Y DECIDÍ DIBUJAR, AL LADO, LO QUE NOSOTROS USAMOS AHORA...**



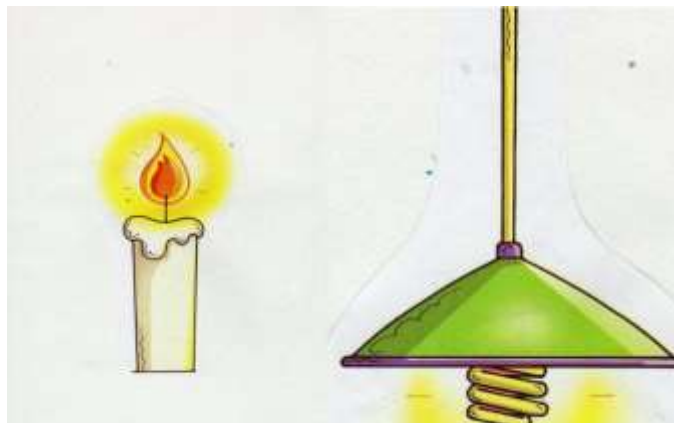
ANTES LOS CABALLEROS USABAN **GALERAS** CON ELEGANCIA. AHORA USAN **GORRAS CON VISERA**.



A LA HORA DE PASEAR, **PEINETONES** USABAN LAS DAMAS. AHORA USAN **HEBILLAS, COLITAS Y VINCHAS**.



LAS DAMAS SE **ABANICABAN** SI HACIA MUCHO CALOR. AHORA NOS ALIVIAMOS USANDO EL **VENTILADOR O EL AIRE ACONDICIONADO**.



CUANDO LLEGABA LA NOCHE, SOLO **VELAS** SE ENCENDÍAN.  
AHORA TENEMOS ELECTRICIDAD CON **LÁMPARAS** Y VELADORES.



PARA TENER AGUA FRESCA, DEL **ALJIBE** LA SACABAN.  
AHORA TENEMOS **CANILLAS** Y HASTA AGUA ENVASADA.



CUANDO LA ROPA SE ENSUCIABA, EN EL **RÍO** HABÍA QUE LAVARLA.  
AHORA, CON EL **LAVARROPAS**, ES MÁS RAPIDO Y APRETANDO SOLO  
UN BOTÓN SALE TODO LIMPIO.



ANTES HABÍA **FAROLES**, QUE ENCENDÍA EL FAROLERO.  
AHORA LAS **LUCES** SE ENCIENDEN SOLAS PARA VER LO QUE QUIERO.



PARA IR DE UN LUGAR A OTRO EN **CARRETA** SE MOVÍAN.  
HOY **AUTOS, COLECTIVOS, TRENES Y AVIONES** USAMOS.

- Confeccionar algunos de estos elementos de la época colonial. Para esto, pueden utilizar materiales descartables como ser: tubos de cartón del papel higiénico o de cocina, lanas, cintas, telas, fibras, papel, crayones.
- Con lo confeccionado, los invitamos a recrear lo acontecido este día tan importante para nuestra patria. ¡A divertirse y a jugar!
- Además, pueden jugar a ser vendedores ambulantes recitando algunos pregones:

**Colegio La Salle Jobson**

Jardín de Infantes Particular Incorporado N° 1267

Pje. Hermanos De La Salle 3251

(S3000IGM) Santa Fe - Argentina

Tel. (+54) (0342) 452 0146/47/48

[www.lasallejobson.edu.ar](http://www.lasallejobson.edu.ar)

VENDO VELAS Y VELITAS  
PARA ALUMBRAR LAS CASITAS.  
VENDO VELAS Y VELONES  
PARA ALUMBRAR LOS BALCONES.

VENDO PLUMEROS Y ESCOBAS  
PARA QUE LIMPIE SEÑORA  
PLUMERITOS, PLUMERITOS  
PARA LIMPIAR MUEBLECITOS.

VENDO LECHITA BLANQUITA  
PARA TOMAR EN TACITA.  
LECHE RECIÉN ORDEÑADA  
PARA TOMAR DE MAÑANA.

VOY A PASEAR A LA PLAZA  
CON VESTIDO Y PEINETÓN  
LA ACOMPAÑO SEÑORITA  
CON MI TRAJE Y MI BASTÓN.

VENDO PASTELES DORADOS  
PARA LOS HOMBRES CASADOS.  
VENDO PASTELES CASEROS  
PARA LOS HOMBRES SOLTEROS.

- ¿Se animan a inventar un pregón en familia?
- Realizar un rompecabezas del Cabildo con la imagen que se encuentra en el anexo. Deben pintarlo, recortarlo (con ayuda de un adulto) y luego armarlo sobre una hoja.
- La profesora Rosario los invita a conocer y bailar una chacarera ¿se animan?

[https://www.youtube.com/watch?v=K6\\_PZ\\_LTMEw](https://www.youtube.com/watch?v=K6_PZ_LTMEw)

ANEXO

ROMPECABEZA



¡Les dejamos algunas recetas para compartir en familia y festejar este gran día!

**CHOCOLATADA**

Ingredientes:

1 taza de leche.

3 cucharadas de chocolate en polvo.

Opcional: azúcar.

Preparación:

Colocar todos los ingredientes y mezclarlos.

**Colegio La Salle Jobson**

Jardín de Infantes Particular Incorporado N° 1267

Pje. Hermanos De La Salle 3251

(S3000IGM) Santa Fe - Argentina

Tel. (+54) (0342) 452 0146/47/48

[www.lasallejobson.edu.ar](http://www.lasallejobson.edu.ar)

## TORTA FRITAS

### Ingredientes:

- ½ Kg de harina.
- 4 cucharadas de grasa o manteca.
- ½ taza de agua.
- 2 cucharaditas de sal.
- Aceite o grasa de vaca para freír, cantidad necesaria.

### Preparación:

Poner en un bol la harina cernida y colocar en el centro la grasa a temperatura ambiente. Con la punta de los dedos ir tomando la masa, agregando de a poco el agua con la sal y seguir hasta formar un bollo. Amasarlo enérgicamente hasta que la masa forme ampollas en su superficie. Dejar reposar durante 1 o 2 horas y luego cortar pequeñas pelotitas, achatarlas con la palma de la mano y pincharlas con un tenedor. Freírlas enseguida en abundante aceite o grasa muy caliente, retirar con espumadera y colocar sobre papel blanco las tortas fritas para que se escurran. Espolvorearlas con azúcar molida.

## TORTITAS NEGRAS

### Ingredientes:

- 500 gramos de harina.
- 150 gramos de azúcar.
- 50 gramos de levadura fresca.
- 1 cucharadita de sal fina.
- 150 g. de manteca.
- 200 cc de leche.
- 2 huevos.
- 300 gramos de azúcar negra.

### Preparación:

En una taza mezclar un poco de la leche tibia con la levadura, para que espume un poco. En un bol mezclar la harina con el azúcar. Hacer un hueco e incorporar la leche, la levadura espumada a los secos. A continuación, agregar la sal sin que toque la levadura y los huevos, mezclar todo, y comenzar a amasar. Una vez amasado obtendremos una masa suave y tierna que dejaremos descansar unos 20 minutos.

A parte tenemos la manteca que está a punto pomada, que la obtenemos sacándola un rato antes de la heladera. ¡Tomamos el bollo de masa, lo abrimos un poco y comenzamos a incorporar la manteca pomada, volvemos a cerrar, amasamos golpeando la masa contra la mesada varias veces, este procedimiento es para que se una la manteca a la masa...no agregar harina!!!! La masa tiene que quedar lisa y suave. Dejar descansar la masa y leudar aproximadamente por una hora, en un lugar cálido. Estirar la masa con palo de amasar, más o menos de 1 cm de espesor. Cortar con un cortante del tamaño deseado (ideal 1 o 7 cm de diámetro). Colocar las tortitas de masa en una placa enmantecada por una hora y enharinada, fijándonos de ponerlas bien pegadas entre sí. Hacemos esto porque queremos que leven de alto y no de ancho. Lo que suelen hacer los panaderos para que no se pegue el azúcar negro en los huecos de la placa es llenar los bordes y huecos entre tortita y tortita con harina. Remover la harina que haya podido quedar encima de las tortitas con un pincel seco. Pincelar ligeramente las tortitas con agua para que se adhiera el azúcar. Cernir el azúcar negro sobre cada tortita. Dejar levar por ½ hora más. Hornear a 180 grados por 20 minutos aproximadamente. Nota: estas tortitas negras también se pueden hacer con azúcar blanca y se pueden cortar a la mitad y rellenar con dulce de leche.