



eu son...

“OS BOLECHAS” VISITAN O COLEXIO



Que contentos se puxeron os nenos e nenas de Educación Infantil cando recibiron nas aulas á familia dos Bolechas. O alumnado sintese moi identificado con eles por ser personaxes que participan na vida cotiá igual ca eles.

Os Bolechas son 6 irmáns e un can que se van presentando un a un da seguinte forma: “Eu son.....” ¿E ti quén es?, para fomentar nos nenos e nenas a expresión oral en lingua galega.

Pasamos a presentalos...

CARLOS é o irmán máis vello dos Bolechas, ten moita forza e come de todo.

PILI e LOLI son irmáns xemelgas, Pili ten o pelo máis claro, gústalle xogar ao tenis e de maior quere ser veterinaria. A Loli gústalle facer maxia, tamén sabe de mecánica de coches.

BRAULIO é o 3º irmán empezando pola cola. Sabe nadar moi ben e gústalle os libros de inventos e de cómo funcionan as cousas.

SONIA é a penúltima dos irmáns. Para sentirse maior, pon as cousas da nai: colares, pulseiras, bolsos, zapatos...

TATÁ aínda é un bebé. As veces non atina onde bota a pelota e rompe as cousas.

CHISPA é o can da familia. É un husky siberiano. Devece polos ósos do churrasco e polos da sopa cocidos. É ben lambón.

Durante unha semana realizáronse distintas actividades relacionadas co material que a Consellería de Educación e a Secretaría Xeral de Política Lingüística enviou aos centros: contos, crebacabezas, pegatinas, libriños para completar.... E unhas camisetas para poñer o nome de cada un e persoalízasas. Ao rematar a semana levaron o material e ían moi contentos coa camiseta co seu nome.



BIBLIOTECA 33

Na rúa santiaguesa de Frei Rosendo Salvado, 14-16, atópase a sede da Biblioteca da Fundación Caixa Galicia, cun espazo adicado aos máis cativos. Ata alí desprazáronse os nenos e nenas de EI de 4 e 5 anos do CEIP Pio XII coa intención de pasar unha xornada amena e formativa ao mesmo tempo.

Agradando a nosa chegada estaban Álvaro e Bea que, despois de darnos unha calorosa benvida, amosáronnos ás súas instalacións.

A biblioteca é un lugar fermoso e cun grande atractivo, cheo de cor e luminosidade, onde todos vos libros e contos están ao seu alcance, e cuns espazos ben definidos para poder ollalos ou facer algunha manualidade segundo ás súas preferencias.

Álvaro explicounos o seu funcionamento na necesidade de coidar os libros e manter unha orde para que todos podan gozar deles.

Bea contoulles moitos contos cos que os nenos e nenas gozaron moito.

Ao despedirnos, agasalláronnos cun conto e unhas pinturas de cores para que sigan a desenvolver ou artista que levan dentro, e invitáronnos a todos a facernos socios para que xunto coa nosas familias poidamos seguir gozando da maxia dos contos.

Pasamos unha xornada marabillosa.





AS T.I.C. NA EDUCACIÓN INFANTIL

PEPITA MARTÍNEZ. MESTRA EI

Na actualidade os nenos e nenas conviven dentro do seu nacemento, dentro dun contexto familiar e social, con todo tipo de "aparells" tecnolóxicos, como son o vídeo, o equipo de música, o televisor, os mandos a distancia, os videoxogos... ata chegar ao computador.

Pais e educadores sabemos o rápido que aprenden os nosos nenos e nenas.

Pero non nos equivoquemos. É certo que aprenden moi rápido, de todas partes lle chega información e a capacidade de asimilala é enorme. Pero a información que lle chega, especialmente aos máis pequenos, debe ser seleccionada, tratada, escollida, procesada, organizada e sistematizada.

Na educación infantil os mestres debemos dotar aos nosos alumnos dos mecanismos necesarios para facer fronte a este avance tecnolóxico ao que esta suxeito a nosa

sociedade. Debemos capacitalos para acceder a estes medios e axudalos na súa xusta medida.

O computador é un medio moi importante na escola, para os alumnos que aínda non dominan a lecto-escritura pode chegar a ser unha ferramenta de grande utilidade.

A educación infantil, dentro do proceso educativo, é en realidade a etapa de maior relevo que asentará as bases para todo o desenvolvemento humano. Durante esta etapa, os nenos aprenden especialmente en torno ao xogo, a afectividade e a linguaxe. Construirán a partir de aquí o seu desenvolvemento cognitivo e emocional.

Podemos empregar o computador cos alumnos organizando de diferentes xeitos o traballo:

- Traballando en grupo, para que toda a clase traballe xunta, visionando un programa ou creando en equipo.

- Traballando baixo a dirección do mestre para reforzar coñecementos ou introducir conceptos concretos.

- Traballando libremente con xogos ou programas cos que o alumno crea, experimenta, toma decisións...

Os alumnos realizan un proceso de autoaprendizaxe cada vez máis autónomo, adquiren destrezas e habilidades relacionadas coa psicomotricidade fina, traballan con dúas ou tres dimensións, móvense entre o rato e a pantalla, entre planos contrarios sen dificultade e sen necesidade de axuda.

No CEIPP Pío XII non queremos quedar á marxe deste desenvolvemento e pretendemos axudar ás xeracións actuais para que comprendan e interactúen co mundo no que están inmersos, dispoñendo dos materiais e dos medios necesarios para abordar este reto que nos deparan os novos tempos.



Material necesario

Unha pila, un cravo longo, fita illante, varios suxeitapapeis e un fio de cobre (mesmo cable de teléfono).

EXPERIMENTO

Constrúe un electroimán

1. Primeiro enrola ou arame de cobre arredor do cravo e procura que todo quede moi xunto. Para evitar que se desenrole ou fio de cobre podes suxeitalo con fita illante como na fotografía.
2. Despois pela ás puntas do fio.
3. Por último nos extremos da pila pon ás puntas do cable.

Aplicacións. Pódese usar en:

1. Timbres
2. Na industria de separar metais
3. Motores eléctricos
4. Transporte de materiais pesados de ferro e aceiro


Observación: Os suxeitapapeis peganse ao cravo ao converterse nun electroimán.



ENÓS AXUDAMOS

O día 31 de Xaneiro, tivo lugar no noso Centro, a presentación da campaña de Concienciación e sensibilización sobre os valores de igualdade entre homes e mulleres no seu fogar, levada a cabo pola Concellería da Muller do Concello de Santiago en colaboración coa Deputación Provincial da Coruña. Esta campaña quere transmitir a necesidade dun reparto das tarefas da casa entre os membros da familia.

Torta de queixo con caramelo



Anton Casaleiro 1ºA

Ingredientes:

- Un sobre de callada.
- 7 de vaso de azucre.
- Un vaso de leite.
- 200 gramos de queixo de untar.
- 400 mililitros de nata líquida.
- Caramelo.

Elaboración:

Disolver a callada en leite frío. Engadir o resto dos ingredientes e mesturar coa batidora. Peñer ao lume até que ferva remexendo de cando en vez. Póalo ao molde caramelizado. Cando estea frío metelo na nevera.

Plum Cake



Sofia Bujan 1ºA


Ingredientes:

Paras, ameixas secas, man-teiga, fariña, levadura, azucre e sal.

Elaboración:

- 1º Póñen 2 horas as paras e as ameixas a remollo.
- 2º Baten 150 gramos de manteiga co azucre e os ovos. Amáixan 250 gramos de fariña. Mesturan as paras, ameixas, levadura e sal.
- 3º Enchen un molde coa pasta e meter no forno uns 50 minutos.

Costela de porco ao forno



Pablo Fraide 1ºA

Ingredientes:

- 1kg de costela
- cebola
- 1 pemento roxo
- 3 dentes de allo
- 4 culler de oregano
- 1 folia de laurel
- Sal ao gusto
- aceite de oliva
- vino branco
- Brexel

Elaboración:

Mesturan as herbas co allo, sal, aceite vino branco e unha pizca de pimentón. Machacan todo ben e cubren a costela co adobo. Nunha bandexa de forno colábase a cebola e envorba ponse a costela adobada. Métese no forno a 180º durante 1 hora cando este dourada retirase se acompañase con patacas fritidas.

Rosquillas da miña avoa



Yago Alonso 1ºA

Ingredientes:

- 1 ovo
- 200 gramos de fariña
- 1 vaso de aceite de oliva
- 50 gramos de azucre glas
- 1 limón
- 2 copas de anís
- un chisco de sal

Elaboración:

Mesturamos o ovo co zume e o limón, o anís, un vaso de aceite un chisco de sal e amasamos coa fariña. Logo facemos rosquillas coa man e fritímoas.

Torta de queixo



Iria Curros 1ºA

Ingredientes:

- 6 ovos
- 8 porcións de queixo
- 2 roqueiros naturais
- 2 vasos de fariña
- 2 vasos de azucre
- 2 vasos de leite
- 2 vasos de nata

Elaboración:

Mesturan todo moi ben coa batidora. Meter no forno quente a 190º durante 35 minutos.

Espinacas con bechamel



Xulia Cuiñas 1ºA

Ingredientes:


- Espinacas
- Xamon cocido
- queixo
- bechamel

Elaboración:

Cócese as espinacas e faise a bechamel. Mestúranse todo e ponense nunha fonte de forno, aliáveselle o xamon cocido e o queixo derretido.

Gratínase finalmente no forno uns minutos.

Roscas de limón



Paula Rodriguez 2ºC

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1dl de leite
- 1dl de aceite
- 1 sobre de levadura en po
- A ralladura de dúas llimóns
- 1/4 Kg de azucre
- Fariña, a que admita (1/2kg), aproximadamente

Modo de facela:

Bate-lor ovos e engadí-lor a zume, o leite e o aceite cando todo estea ben unido, agórgan as ralladuras de limón, a levadura e a pebrina. Amasase ben.

Collendo pequenas bolitas de masa, páselles un furado no medio e apláman-se un pouco, para formalas rosquillas.

Frúntese con bastante aceite, que non non moito quente, para que queden ben fritas por dentro e douradas por fóra. Antes de que se enfríen, dóctalles porriba azucre lustre mesturado con canela en po.



Durante quince días a nosa clase recoller os datos da estación meteorolóxica do colexio. Iamos tres rapaces cada día.

O primeiro que faciamos nada máis chegar era medir a temperatura máxima e mínima co termómetro. A continuación mediamos a humidade co higrómetro e de seguido a presión co barómetro. Despois íamos ao pluviómetro onde mediamos cunha probeta as precipitacións e calculabamos os litros por m².

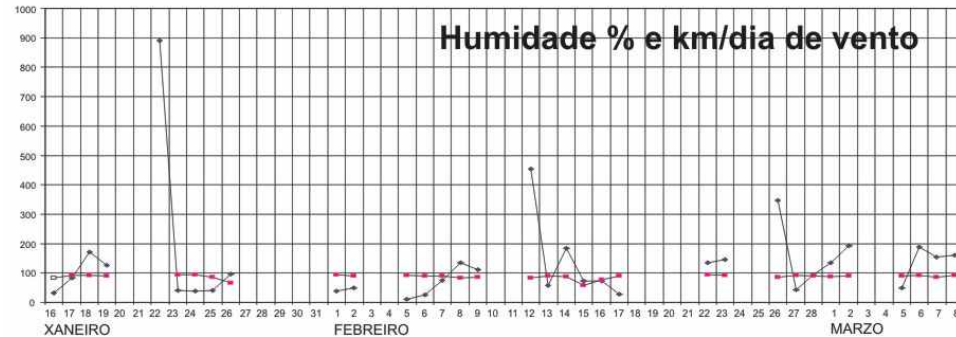
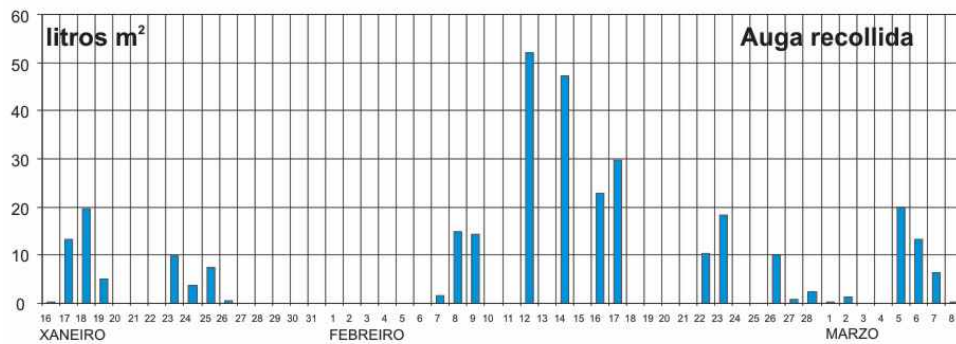
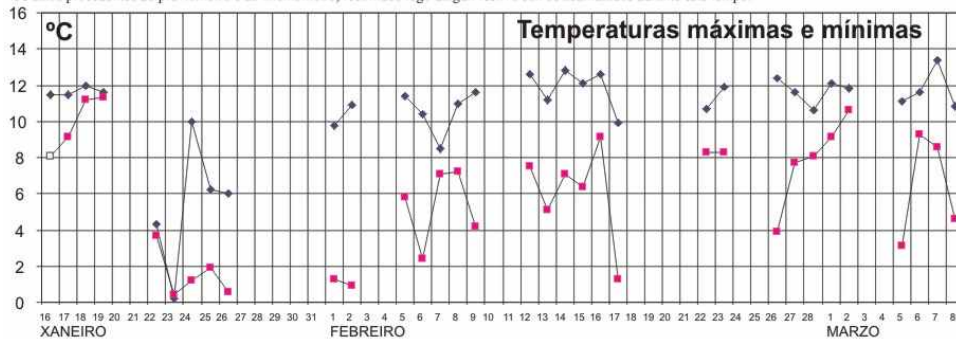
Xa por último mediamos co anemómetro os hectómetros que en teoría percorrera unha partícula de po nun día de vento.

No recreo apuntábamnos todos os datos nos carteis da entrada.

De seguido mostramos os resultados.

A ESTACIÓN METEOROLÓXICA

Os datos procedentes do pluviómetro e do anemómetro, recollidos logo dalgún festivo son os acumulados durante este tempo.



ESTACIÓN METEOROLÓXICA

MES: Febrario ANO: 2007

MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	11.8	11.3	0.0	3.0	9.4	10.0																									
2	10.9	11.9	0	11.5	10	10.1																									
3																															
4																															
5	11.4	11.2	0.0	1.0	4.3	11.7																									
6	11.4	11.4	0	2.7	11	11.1																									
7	11.5	11.4	1.6	11.7	10	11.3																									
8	11	11.2	1.6	11.1	11.1	11.1																									
9	11.1	11.2	1.4	11.2	11	11.1																									
10																															
11																															
12	11.6	11.9	1.2	11.4	11	11.1																									
13	11.2	11.1	0	11.1	11	11.1																									
14	11.1	11.1	1.1	11.1	11	11.1																									
15	11.1	11.1	0	11.1	11	11.1																									
16																															
17																															
18																															
19																															
20																															
21	11.9	11.3	1.1	11.1	11	11.1																									
22	11.1	11.1	1.1	11.1	11	11.1																									
23	11.1	11.1	1.1	11.1	11	11.1																									
24																															
25																															
26	11.4	11	1.0	11.1	11	11.1																									
27	11.2	11.1	0.1	11.1	11	11.1																									
28	11.1	11.1	1.1	11.1	11	11.1																									
29																															
30																															
31																															

- Termómetro
Temperatura
°C
- Pluviómetro
Choiva
l/m²
- Anemómetro
Vento
km/día
- Higrómetro
Humidade
%
- Barómetro
Presión
Milibares