

NOVIEMBRE

Curso 2024/2025

HORARIO MENSUAL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				1 
4 JUEGOS Y DINÁMICAS	5 MANUALIDAD: INICIALES CON RAMAS Y LANA	6 APRENDEMOS SOBRE... SETAS COMESTIBLES / VENENOSAS	7 JUGANDO A LO GRANDE: TANGRAM	8 ¡TÚ ELIGES EL MENÚ!
11 JUEGOS Y DINÁMICAS	12 MANUALIDAD: INICIALES CON RAMAS Y LANA	13 DIA MUNDIAL DE LA DIETA MEDITERRÁNEA TALLER DE ENSALADA	14 JUGANDO A LO GRANDE: TANGRAM	15 ¡TÚ MANDAS!
18 JUEGOS Y DINÁMICAS	19 MANUALIDAD: BOSQUE DE SETAS	20 APRENDEMOS SOBRE... PLANTAS AROMÁTICAS	21 CONCURSO POSTALES NAVIDEÑAS	22 DIA DE LA MÚSICA MÚSICA EN EL COMEDOR
25 JUEGOS Y DINÁMICAS	26 DIA DEL OLIVO SEPARADOR DE LIBROS	27 APRENDEMOS SOBRE... PLANTAS AROMÁTICAS	28 CONCURSO POSTALES NAVIDEÑAS	29 ¡TÚ MANDAS!

BASURARTE

MANUALIDADES

INICIALES CON RAMAS Y LANA

MATERIALES:

Ramas (Palito de pincho moruno)

Lana

Tijeras

Silicona/Cola

Cuerda de pita

¿CÓMO LO HAREMOS?

Decide qué letra quieres hacer.

Corta las ramas a la longitud adecuada para formar la letra que has escogido. Por ejemplo, si quieres hacer la letra "A", necesitarás dos ramas más largas para los lados y una más corta por la barra horizontal.

Colócalas en forma de letra sobre una superficie plana y pega las ramas con la pistola de silicona porque quedo muy sujeta. Antes de empezar con la lana, con un trocito de cuerda de pita hacemos en el extremo de arriba de la letra una anilla para poder colgarla al acabar.

Coge un extremo de la lana y engánchalo con un nudo y empieza a rodear la lana por toda la letra, también puedes alternar colores si lo deseas.

Asegúrate de rodear la lana de manera uniforme y ajustada porque no se suelte. Si la lana se suelta, puedes usar un poco de cola para asegurarla.

Y así crearemos una letra para decorar y colgarla donde más nos guste de nuestras casas.



BOSQUE DE SETAS

MATERIALES:

Hueveras de cartón

Pinturas

Pinceles de diferentes tamaños.

Tijeras

Cola/Pegamento

¿CÓMO LO HAREMOS?

Asegúrate que niños y niñas tengan un espacio adecuado para trabajar, con mesas limpias y protegidas.

Cada espacio donde va un huevo será una seta.

Corta las partes de la huevera la parte que queda en medio puede ser el pie, también podemos utilizar cartón o cartulina para hacerlo, después lo pegaremos todo para formarla.

Usa la pintura para pintar la parte superior de la huevera del color que más los guste experimentéis con diferentes colores y patrones, dejáis secar la pintura antes de continuar.

Una vez todo esté seco y completo, podrán mostrar sus setas, se puede hacer una pequeña exposición o concurso amistoso para ver quién ha creado la seta más creativa.

Y todas juntas formarán el BOSQUE DE SETAS.



JUGANDO EN GRANDE

TANGRAM

MATERIALES:

Cúter

Pinturas

Pinceles

Opcionales: papeles de diferentes texturas y colores

¿CÓMO LO HAREMOS?

Lo pueden hacer tanto los más mayores como los más pequeños, depende de las tareas que los asignamos.

El primero que tenemos que hacer es cortar el cartón de diferentes formas geométricas de forma que juntándolas formemos otras formas geométricas más grandes.

Por grupos repartimos una pieza y tiene que decorarla a su gusto. Pueden utilizar pinturas, ceras, papeles... el que quieran.

Una vez acabado podremos jugar y crear miles de figuras diferentes.

¡Este será uno de los muchos juegos gigantes que elaboraremos!



APRENDEMOS SOBRE...

SETAS COMESTIBLES / VENENOSAS

Sentamos a todos los niños y niñas los explicamos que son las setas, su procedencia y la importancia de conocer cuáles son comestibles y qué son venenosas.

Los pasamos las fotos de las diferentes setas y los hablamos un poquito de ellas. Dejamos que intentan averiguar los cuales creen que son venenosas y los cuáles no.

Setas Comestibles vs. Setas Venenosas

Las setas son un tipo de hongo que crece en la tierra, sobre troncos o incluso en el agua. Algunas setas se pueden comer, mientras que otras pueden ser peligrosas y hacernos daño.

Setas Comestibles

Son aquellos que podemos comer y que son seguros para nuestra salud. Son muy apreciadas a la cocina porque aportan sabor a los platos. Se pueden utilizar en sopas, ensaladas, pastas y otros muchos platos. Algunos tipos conocidos son el champiñón, la seta y la seta de crepo.

Setas Venenosas

Son aquellos que contienen sustancias tóxicas y pueden ser peligrosas si las comemos, pueden causar enfermedades graves y, en algunos casos, pueden ser mortales. Por eso, es muy importante no tocar ni comer las que no conocemos.

Algunos de las setas más venenosas son la amanita muscària (la roja con puntos blancos) y la amanita faloide (también conocido como la "seta de la muerte").

Es muy importante asegurarse que una seta es comestible antes de comerlo. ¡Nunca tenemos que comer las que no conocemos!

PLANTAS AROMÁTICAS

Sesión 1

EXPERIENCIA SENSORIAL CON PLANTAS AROMÁTICAS

¿Qué son las plantas aromáticas?

Las plantas aromáticas son plantas que tienen olores agradables y que se pueden usar para cocinar, hacer té o incluso para hacer aceites y perfumes. Son muy buenas para hacer que los platos sean más sabrosos y para tener un ambiente más fresco.

¿Para qué se pueden usar las plantas aromáticas?

Cocinar: Dan mucho sabor a los platos. Por ejemplo, la menta puede hacer que un yogur sea más fresco, y la albahaca hace que la salsa de tomate sea deliciosa.

Tés: Algunas plantas aromáticas, como la menta o la lavanda, se pueden usar para hacer té caliente que ayudan a calmar o a sentirse mejor.

Aceite de oliva aromatizado: Podemos hacer aceite de oliva con plantas como la albahaca o el romero para ensaladas y platos.

Relajación: La lavanda es perfecta para ayudarnos a relajarnos antes de ir a dormir o para hacer aromaterapia a casa.

Las plantas aromáticas no solo hacen que nuestras comidas sean más sabrosas, sino que también nos pueden ayudar a sentirnos mejor. ¡Es divertido descubrir sus olores y gustos! Podemos cultivarlas a casa y usarlas en nuestros platos preferidos.

Probad de plantar alguna planta aromática al jardín o en una maceta.

ACTIVIDAD:

Empieza el taller hablando brevemente sobre las plantas aromáticas, sus usos y el proceso de secado. Explicáis que hoy descubrirán sus olores y como pueden hacer que los platos sean más sabrosos. Las plantas aromáticas que vayamos a estudiar son:



APRENDEMOS SOBRE... PLANTAS AROMÁTICAS

Perejil

Olor: Tiene un olor fresco y limpio.

Propiedades: Ayuda a la digestión y es bueno para el corazón. Puede utilizarse en sopas, ensaladas y muchos platos.



Menta

Olor: Tiene un olor muy refrescante.

Propiedades: Ayuda a calmar el estómago y es buenísima para hacer té. También se puede usar en postres y cócteles.



Albahaca

Olor: Tiene un olor dulce y especiado.

Propiedades: Ayuda a la digestión y es antiinflamatoria. Se utiliza mucho en pizzas y salsas de tomate.



Romero

Olor: Tiene un olor fuerte y terroso.

Propiedades: Ayuda a mejorar la memoria ya aliviar el dolor de cabeza. Se utiliza para adobar carnes y verduras.



Orégano

Olor: Tiene un olor cálido y fuerte.

Propiedades: Es rico en antioxidantes y ayuda a la digestión. Se utiliza mucho en platos italianos, como las pizzas.



Tomillo

Olor: Tiene un olor intenso y dulce.

Propiedades: Ayuda a combatir los resfriados y es un buen antiespasmódico. Se utiliza en guisos y sopas.



Exploración Táctil:

Cada niño/a recibirá un recipiente con diferentes plantas aromáticas secas.

Pueden tocar las hojas secas, observar la forma y la textura, y sentir las diferencias entre ellas.

Experiencia Olfativa:

Uno a uno, pueden abrir los recipientes y oler las plantas. Pídeles que describan el que sienten.

Quizás piensas a hacer que cada uno de ellos busco un adjetivo que describa el olor de cada planta (fresca, dulce, picante, etc.).

Comparación Visual:

Organiza los recipientes en mesas y pide a los niños que los miren con atención. Anímalos a observar las diferencias en el color y la forma.

Actividad de Cata (Opcional):

Si es posible, prepara alguna infusión con algunas de las plantas secas. Deja que prueban (asegurándose que no son alérgicos y que las plantas son seguras).

Pregúntalos cómo los hace sentir el sabor y si les gusta o no.

Después, cuando acabo la experiencia de sentidos con las diferentes hierbas aromáticas, los monitores revelarán a los niños y niñas el nombre de cada una de ellas y sus características más importantes.



Sesión 2

ACEITE DE TOMILLO

Este aceite con sabores del Mediterráneo es perfecto para aliñar tostadas, verduras o ensaladas. También funciona muy bien para añadir a carnes asadas o a guarniciones, como patatas panaderas.

Podemos coger un poco de tomillo y añadirlo al aceite.

MATERIALES:

Aceitera

Aceite de oliva

2 – 3 dientes de ajo

Tomillo fresco

¿CÓMO LO HAREMOS?

Prepararemos un aliño muy especial, es muy sencillo y el resultado es realmente bueno.

Para empezar, lavamos las hierbas frescas y secamos muy bien, también pelamos los ajos.

Cogemos la aceitera, ponemos dentro de los dientes de ajo y las ramas de tomillo a continuación llenamos las botellas hasta arriba con el aceite de oliva.

Finalmente tapamos la aceitera, lo guardamos una semana, pasado este tiempo ya podemos disfrutar de este exquisito aceite aromatizado.



DIAS ESPECIALES

8 DE NOVIEMBRE

¡TU ELIGES EL MENÚ!

Este curso una vez al trimestre las niñas y niños tendrán la oportunidad de elegir su propio menú.

Queremos hacerles partícipes de elegir entre todas y todos los platos que más les gusten, que sean los protagonistas de hacer el menú de su cole. Una cosa importante que tenéis que hacer saber es que tienen que entender que no siempre saldrá el que cada cual ha votado, se tiene que hacer comprender que es una votación y que la mayoría es la que gana.

¿CÓMO LO HAREMOS?

Enviaremos unas papeletas, porque cada niño y niña marco cuáles de los platos que los ofreceremos son los que más les gustan, seguidamente las pondremos todas juntas en una caja o buzón. Después haremos un recuento y sacaremos los resultados de los platos ganadores.

IMPORTANTE:

Una vez tengáis los resultados enviáis a vuestra coordinadora (Ana/Angi/Vanessa) el menú ganador, para poder preparar vuestros carteles personalizados.

Seguro que les encantará esta iniciativa.



TU TRIES EL MENÚ!

PRIMER PLAT

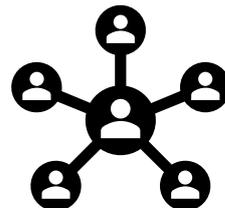
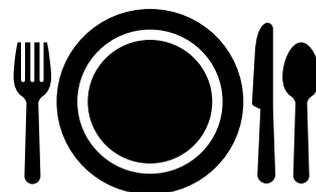
- Arròs blanc amb tomaca
- Bullit valencià
- Sopa d'estreletes

SEGON PLAT

- Lasanya de carn
- Hamburguesa amb creïlles
- Pizza Mendoza

POSTRE

- Natilles
- Coca de carabassa amb xocolata
- Mini gofre amb xocolata



13 DE NOVIEMBRE DIA MUNDIAL DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

La dieta mediterránea es una manera muy especial de comida que proviene de países que están cerca del mar Mediterráneo, como España, Italia y Grecia.

Esta dieta es muy saludable porque come muchos alimentos naturales como los tomates, los pepinos, las olivas, las verduras, y muchas frutas como la naranja y la manzana. También se come pescado como las sardinas, la lubina o el salmón. Y no nos olvidamos del aceite de oliva, que utilizamos para aliñar las ensaladas o cocinar platos deliciosos.

Además de todo esto, se comen frutos secos como las almendras y las nueces, que son muy buenos para la salud. También se come pan y pasta, pero de una forma equilibrada. Pero la dieta mediterránea no trata solo de alimentos saludables. También nos enseña que es muy importante comer en familia y disfrutar de las comidas hablando y riendo con quienes estimamos.

Por eso, hoy celebramos no solo la comida buena para nuestro cuerpo, sino también el hecho de compartirlo con las personas que estimamos.

ACTIVIDADES: **CUENTO (INFANTIL)**

El viatge de Marina pel Mediterrani

TALLER ENSALADA MEDITERRÀEA (PRIMARIA)



ENSALADA MEDITERRÁNEA

INGREDIENTES

Tomates
Pepinos
Aceitunas
Queso feta
Lechugas
Aceite de oliva
Sal

Preparación:

Lava, pela y corta todos los ingredientes. Luego mezclarlos a tu gusto en un cuenco, añadir un poco de queso hecha y aliñar con un chorro de aceite de oliva y una pizca de sal.



21 DE NOVIEMBRE

CONCURSO POSTALES NAVIDEÑAS

Este año queremos seguir fomentando la creatividad y la participación de nuestros niños y niñas en la creación de postales navideñas. La postal ganadora se utilizará como la felicitación oficial de Navidad de Mendoza Colectividades.

DATOS IMPORTANTES:

Inicio del concurso interno el **21 noviembre 2024**

Fecha límite para la presentación de la postal ganadora de cada colegio el **03 diciembre 2024**

Fecha de votación del 3 al 6 de diciembre.

Medida y formato de las postales (tamaño A5, horizontal o vertical).

Las postales tienen que tener un tema navideño, utilizar material reciclado y ser originales.

Organización del concurso:

Los monitores tienen que anunciar el concurso e incentivar la participación.

Las monitoras se encargarán de coordinar la actividad durante la hora del comedor, fomentando la creatividad de los niños en la creación de las postales.

Cada colegio tiene que seleccionar su postal ganadora mediante un jurado interno (profesores, monitores, estudiantes, etc.) o a través de una votación entre los niños y niñas.

Una vez seleccionada la postal ganadora de cada colegio, tienen que enviarla a Mendoza Colectividades. (por valija)

Votación de la postal ganadora:

Organizaremos una sesión de votación donde el jurado evalué las postales ganadoras de cada colegio.

Cada miembro del jurado puede asignar puntuaciones a las postales según los criterios establecidos (creatividad, originalidad, representación del espíritu navideño, etc.)

Una vez finalizada la votación, anunciarán la postal ganadora a través de un comunicado.

Consideraremos la entrega de premios para el colegio de la postal ganadora, así como reconocimientos por las postales de los otros colegios participantes.

Publicaremos la postal ganadora en las redes sociales y otros medios de comunicación, y distribuirla como la felicitación oficial de Navidad de Mendoza Colectividades.



POSTAL GANADORA DEL CURSO 23/24

22 DE NOVIEMBRE DIA DE LA MÚSICA

TALLER DE PERCUSIÓN

Unos días antes, pediremos a los niños y niñas que lleven en el comedor utensilios de cocina de sus casas en los que piensan que ponen hacer música.

El día de la música...

Sentamos a todas y todos en corro y los explicamos que hoy celebramos el Día de la Música y que podemos hacer música con casi cualquier cosa, incluso con los utensilios que usamos en el comedor.

Dejamos que hagan ruido libremente durante unos minutos para familiarizarse con los sonidos que pueden crear con sus utensilios.

Que golpean ligeramente los utensilios, hagan ritmos y escuchan las diferencias entre los sonidos.

Después, empezamos para enseñarlos un ritmo sencillo, por ejemplo, golpeando las cazuelas con los cucharones a un ritmo básico de 1-2-3-4.

CREACIÓN DE UNA "ORQUESTA DE COCINA"

Dividimos en grupos, cada cual con un tipo de utensilio diferente y asignamos ritmos diferentes y basura una "orquesta" donde cada grupo toca su ritmo a la vez. Deja un tiempo porque improvisan, probando sus propios ritmos y escuchando como suenan juntos.

Acabáis el taller haciendo una última actuación de toda la orquesta con los niños y niñas tocando juntos el que han aprendido.

Objetivo:

Que entiendan que la música se puede hacer con cualquier objeto, incluso con los que utilizamos para comer.

Desarrollar el sentido del ritmo y el trabajo en equipo.

Pasarlo bien mientras celebráis el Día de la Música de una manera creativa y dinámica.

Este taller es fácil de organizar con materiales que ya tenéis en el comedor, y es muy divertido, puesto que pueden participar activamente creando música con sus propias manos.

26 DE NOVIEMBRE DIA MUNDIAL DEL OLIVO

El olivo es un árbol muy especial y antiguo que ha estado en la Tierra durante miles de años. Es conocido por sus hojas verdes y sus olivas. Este árbol no solo produce un alimento delicioso que se utiliza en muchas comidas, sino que también simboliza la paz y la sabiduría en muchas culturas. En muchas partes del mundo, especialmente a la cuenca del Mediterráneo, el olivo es un símbolo de vida y bienestar. Hoy, para celebrar el Día Mundial de la Oliva, haremos un separador de libros utilizando hojas de olivo.

MATERIALES:

Hojas de olivo frescas.

Cartulinas o papel grueso (puede ser de color o reciclado)

Pinceles

Tijeras

Cinta adhesiva/pegamento/cola

Marcador negro permanente

¿CÓMO LO HAREMOS?

Corta un rectángulo de cartulina de la medida deseada para el separador de libros. Una medida común es de aproximadamente 5 cm de ancho por 15 cm de alto.

Si las hojas son muy frescas, puedes utilizarlas tal cual. Si quieres, puedes presionar las hojas entre libros durante un par de días porque se allanan un poco. Distribuye las hojas de olivo en el separador de libro de la manera que te guste. Usa el pegamento para fijar las hojas a la cartulina también pueden decorar el separador a su gusto, añadiendo dibujos, palabras o frases relacionadas con el olivo o la natura.

Y el separador estará listo para usar y tendrán un recuerdo del día mundial del olivo.

