



PROGRAMA HISTORIA, IDENTIDAD Y RECREACIÓN DESDE ANGOSTURA DEL ORINOCO APORTE AL PLAN NACIONAL #CADA FAMILIA UNA ESCUELA



MODULO III: CREATIVIDAD



**LUDICA
RECREATIVA**



PINTURA



**TE CUENTO UN
CUENTO
CUENTA
CUENTO**



**TITERES
Y RECICLEJE**



MUSICA



PROGRAMA: HISTORIA, IDENTIDAD, CREACIÓN Y RECREACIÓN DESDE ANGOSTURA DEL ORINOCO

Aporte al Plan Nacional #CadaFamiliaUnaEscuela

MODULO III: LA CREATIVIDAD

Es una condición del ser humano relacionada a la inteligencia , la posibilidad de elaborar respuestas para la solución de problemas de manera inmediata tiene que ver con la seguridad que la praxis creativa proporciona.

Cuando se trata de formar seres integrales, dispuestos a ser libres para conformar y transformar un país hombres y mujeres creativos capaces de autogestionar su propio desarrollo, no podemos ignorar la necesidad de incorporar a la educación, herramientas que contribuyan al desarrollo de la creatividad, la imaginación, para que sean capaces de inventar nuevas formas de ser y de actuar.

Insertar la creatividad (talleres) en *el Programa Historia, Identidad y Recreación desde Angostura del Orinoco*, como aporte al *Plan Nacional #CadaFamiliaUnaEscuela*, tiene como propósito asumirla, como la capacidad inherente al ser humano para expresarse libremente, al explorar, desarrollar y enriquecer su imaginación y fantasía.

La Gestión del Alcalde Sergio Hernández, a través de la Dirección de Educación, promueve la creación, mediante *el Programa Historia, Identidad y Recreación desde Angostura del Orinoco*, para que llegue a las manos de los niños, niñas y jóvenes estrategias y herramientas que les ayuden a contribuir su desarrollo integral.

**PROGRAMA: HISTORIA, IDENTIDAD Y RECREACIÓN DESDE ANGOSTURA
DEL ORINOCO**

Aporte al Plan Nacional #CadaFamiliaUnaEscuela

CAPITULO III: LA CREATIVIDAD (talleres)

CREACIÓN LITERARIA

PROGRAMA: HISTORIA, IDENTIDAD Y RECREACIÓN DESDE ANGOSTURA DEL ORINOCO

Aporte al Plan Nacional #CadaFamiliaUnaEscuela

CAPITULO III: LA CREATIVIDAD (talleres)

Taller 1: Libro A,B,C

Materiales

- **Hojas (recicladas)**
- **Revistas viejas**
- **Tijera**
- **Pega blanca**
- **Creyones/colores**

Procedimiento

- **Colocar en cada hoja una letra del abecedario**
- **Reunir revistas viejas, recortar objetos y figuras relacionadas al Coronavirus, seleccionarlas de acuerdo a la letra del abecedario.**
- **Pegar las figuras de acuerdo a la letra correspondiente, Ejemplo, si recortas un guante, debes colocarlo en la hoja identificada con la letra «G».**
- **Colocar todas las figuras hasta completar el abecedario.**
- **Una vez culminadas todas las hojas, con las figuras restantes realizar un collage y puedes utilizarlo como portada de tu libro A,B,C dedicado al Coronavirus.**

**PROGRAMA: HISTORIA, IDENTIDAD Y RECREACIÓN DESDE ANGOSTURA
DEL ORINOCO**

Aporte al Plan Nacional #CadaFamiliaUnaEscuela

MODULO III: LA CREATIVIDAD (talleres)

GASTRONOMIA

NOMBRE DEL PLATO: PESCADO RELLENO ENVUELTO EN HOJA	
INGREDIENTES	UTENSILIOS
1 Pescado (lau-lau, dorado, curvinata, paisanito) 6 ajies dulce 1 cebolla grande Sal, pimienta, ajo 2 tomate (opcional) Hoja de plátano	bandeja Cuchillo tabla de cocina hilo pabilo papel aluminio
APLIQUE NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y MANTENIMIENTO	
PROCEDIMIENTO PARA SU PREPARACIÓN	
<p>Limpiar bien el pescado, rajarlo por un costado, salpimentar, reservar, cortar en rodadas tomate y cebolla, picar en juliana los ajíes, pisar los ajos y untar el pescado, rectificar la sazón, colocar el pescado en una tabla y rellenar, colocar rodajas de cebolla, tomate y ajíes, cubrir todo, luego cerrar y amarrar con hilo pabilo, tomar hoja de plátano limpia y envolver el pez, amárrelo nuevamente con pabilo, envolver en un papel aluminio y llevar al horno. A 350° por 1 hora aproximadamente.</p>	
RESEÑA ECO-BASE ALIMENTARIA	
<p>El río Padre, le brinda al bolivarense y a todo el que nos visite, su más preciado tesoro, la gran diversidad de pescado, que invita a crear recetas gourmet de una forma sencilla y saludable, por ser este uno de los peces, con carne más deliciosa de esta variedad. El Lau-Lau o Valentón es protagonista de esta exquisita receta. Y como dice la cultura Mariita Ramirez a ritmo de guasa:</p> <p>....."Saludamos muy atentos a todo el que este pendiente brindando este valentón que tanto gusta a mi gente."...</p>	