



PROGRAMA HISTORIA, IDENTIDAD Y RECREACIÓN DESDE ANGOSTURA DEL ORINOCO APORTE AL PLAN NACIONAL #CADAFAMILIAUNAESCUELA



MODULO III: CREATIVIDAD



**LUDICA
RECREATIVA**



PINTURA



**TE CUENTO UN
CUENTO
CUENTA
CUENTO**



**TITERES
Y RECICLEJE**



MUSICA



1

2

3

4

5

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

MODULO III: LA CREATIVIDAD (talleres)

Taller 3: Esgrafiados

Materiales

- **Hojas o cartulinas blancas tamaño carta (reciclables), blanca**
- **Creyones de cera**
- **Un frasquito de tempera o pintura al frio color negro**
- **Un pincel grueso**
- **Un bolígrafo sin tinta**
- **Un cuento (puedes utilizar los del programa)**

Procedimiento:

- **Colorear con los creyones de cera la hoja o cartulina blanca, se debe realizar esta accion en franjas horizontales y llenar de izquierda a derecha, cada franja con un color diferente.**
- **Seguidamente con la tempera o pintura negra procede a cubrir las franjas de colores , debe quedar totalmente negra.**
- **Esperar a que seque.**
- **Pide algún integrante de la familia que lea el cuento seleccionado, escucha atentamente.**
- **Una vez seca la tempera o pintura y leído el cuento, procede a pensar en una escena del cuento o en alguno de los personajes.**
- **Realiza un dibujo con la escena o personaje seleccionado, sobre el papel o cartulina utilizando el bolígrafo sin tinta, se va a ir raspando la pintura descubriendo los colores de fondo.Es magia.**

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

Aporte al Plan Nacional #CadaFamiliaUnaEscuela

MODULO III: LA CREATIVIDAD (talleres)

GASTRONOMÍA

NOMBRE DEL PLATO: PASTA DE MANGO	
INGREDIENTES	UTENSILIOS
2 mangos un poco verdes Una cantidad de azúcar equivalente al peso de la fruta cocida	Caldero. Cuchara de Madera
APLIQUE NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y MANTENIMIENTO	
PROCEDIMIENTO PARA SU PREPARACIÓN	
<p>Pelar los mangos, colocar junto con un poco de agua en una olla y cocinar tapados hasta que estén blandos. Dejar enfriar y separar la pulpa de los mangos de las semillas. Colar la pulpa, pesar y añadir la cantidad de azúcar equivalente al peso de ésta. Llevar al fuego y cuando hierva, remover constantemente con una cuchara de madera. Cocinar hasta que se desprege del fondo del caldero. Vierta la pasta en un recipiente rectangular y dejar enfriar.</p>	
RESEÑA ECO-BASE ALIMENTARIA DEL PLATO	
<p>El mango, del cual se dice que hay más de 500 variedades, proviene del sureste asiático. Fue introducido en América por los colonizadores portugueses y españoles en los siglos XV y XVI. Es rico en yodo, vitamina c y trementina, el mango es uno de los elementos fundamentales de las gastronomías tailandesa, camboyana e hindú, y también de nuestra hermosa tierra guayanesa, donde los mangos abundan, los árboles son grandes y frondosos, dan una sombra espléndida y frutos por cantidad, sus hojas y corteza se utilizan para controlar la hipertensión. Debe ser aprovechada la época de mangos y preparar este rico manjar típico de nuestra tierra, se hace con mangos pintones y azúcar, el resultado es una pasta firme o manjar con un acidito sabroso y de sabor en general delicioso.</p>	