

Fundamentación

Invitamos a la comunidad del colegio, en especial a les estudiantes y sus familias, a participar de los encuentros que les proponemos para aportar en nuestra contención emocional, estrechar nuestros vínculos con el proyecto educativo winterhiliano, fomentar aprendizajes integrales y diversificar la propuesta educativa a distancia y presencial, otorgando alternativas de encuentros variados.

El objetivo de esta semana es mantener los vínculos a través de una parrilla de talleres que nos invitan a encontrarnos como la comunidad educativa que somos, en un espacio distinto a lo que es la clase virtual tradicional.

PROGRAMA

	Lunes (Chino-trini)	Martes (Javier-marcela)	Miércoles chila-valeria	Jueves (estudiantes)
Franja deportiv a (Caleta abarca)	Entrenamiento deportivo (Rola) Juegos recreativos y deportes de playa	Cicletada. (Chino) La ruta será desde caleta abarca hasta reñaca (si el o la estudiante es menor a 1° medio debe ir acompañado por un adulto)	Jornada de encuentros recreativos (Taka)	Entrenamiento deportivo (Gonza), juegos recreativos y deportes de playa
Franja de Media mañana	Yoga (Alejandra) 11:00 "Yoga para niños" 1°a 6° 11:45 "Yoga para adolecentes" 7° a 4° Un Mat (toalla) - Una Manta	"No se preocupen yo cocino!!" (Marcela) Revisar los ingredientes anexo 1	Radioteatro (Chila)	Jornada de embellecimiento del winterhill. Nos juntamos a las 9:00 hrs.
Franja de Tarde	"Hip hop" con Salvatore	"Una Pizza para la cena"(Javier) Anexo 2	"Cine forum" Pedro Micelli (Ex-alumno)	

	Cortometraje: Súper M Director: Victor Uribe (chileno)	
--	---	--

Esta propuesta es voluntaria pero por respeto a los que dirigen cada taller haremos una pre inscripción.

Inscripciones en el siguiente link:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAlpQLSf4l5GpLHTnfvfN9jTsbXdW0O4BOepBlprrkykh7JqO2PX8Tw/viewform?usp=sf_link

Anexo 1

Nuestro Menú para el Martes 18

Entrada: Huevos rellenos

□ Principal: Ensalada de fideos o Wraps

☐ Postre: torta de galletas o cocadas

INGREDIENTES (SON REFERENCIAS, PUEDES TRAER LO QUE TENGAS Y LO QUE TE GUSTE)

o Huevos duros: 1 huevo rinde para 2 personas (según comensales) o

Proteína a elección (Atún, jamón, pollo cocido, queso)

- o 1 paquete de fideos ya cocidos (espirales, corbatas, etc) o 1 paquete de masitas de tacos (idealmente tamaño grande)
- o 1 taza de choclo cocido
- o 1 yogurt natural (sin endulzante), mayonesa o lactonesa
- o Albahaca, eneldo o cibullette
- o 1 lechuga lavada
- o Tomate, morrón, zanahoria, aceituna, pepino, palmito(lo que sea de tu agrado)
- o 2 paquetes de Galletas sin relleno
- o 1 paquete de mermelada o 250gr de manjar (o ambas)
- o 400 ml de leche blanca o vegetal
- o Coco rallado
- o Chispitas de colores (opcional)
- o 1 Cuchillo sin filo, 1 Bowl grande o ensaladera, Tabla de cortar, Cuchara, Molde redondo, rectangular o budinera, Papel absorbente o paño de cocina limpio, platos, rallador

NO OLVIDES ELEGIR ENTRE CADA OPCION DE PLATO PRINCIPAL Y POSTRE!! Marcela Sepúlveda Apoderada

+56998439614 marcelitast@gmail.com

Anexo 2:

Ingredientes para hacer Pizza napolitana:

- Masa:
 - 250 gramos de Harina
 - 1 pizca de Sal
 - 125 mililitros de Agua
 - 10 gramos de Levadura fresca
- Relleno:
 - 125 mililitros de Salsa de tomate
 - 250 gramos de Queso (Cualquier tipo)
 - 2 unidades de Tomates frescos
 - 1 pizca de Sal
 - 1 diente de Ajo
 - 10 unidades de Aceitunas verdes
 - 20 mililitros de Aceite de oliva