

LA PANDILLA DE TUNA

Junio 2023

EDICIÓN ANUAL



¿QUIÉNES SOMOS?



¡Hola!

Somos el Equipo de Tuña, formado por cuatro niñas, tres niños y una maestra que está casi todo el día con nosotros y nosotras.

Nos gusta mucho aprender cosas nuevas y disfrutamos cada día en la escuela todos juntos jugando, hablando y compartiendo buenos momentos.

Nos veréis en el vídeo y, en él, podéis conocer un poco más de nosotros y nosotras.

¡Esperemos que os guste!

Equipo de Tuña

¡Escanea con tu móvil el siguiente QR para ver una presentación de nuestro cole!



UN PASEO POR TUÑA



¿SABÍAS QUÉ...

**TUÑA FUE PREMIO
PRÍNCIPE DE ASTURIAS
AL PUEBLO EJEMPLAR?**

En el año 2000 se le otorgó este premio a nuestro pueblo.

¿POR QUÉ?

Por el gran patrimonio con el que cuenta.



Y por eso, los alumnos y alumnas de la escuela de Tuña decidimos salir a descubrirlo en una ruta guiada acompañados de Senén, un historiador de nuestro concejo; Elías, el bibliotecario de Tuña; y Lorena, nuestra maestra.

Os lo contamos a continuación:



CASA DEL GENERAL RIEGO (CHAMBORRA)

En esta casa nació Rafael del Riego, un señor que proclamó la Constitución de Cádiz de 1812. Tiene en su fachada un gran escudo.



PALACIO DE LOS RIEGO Y TINEO DE TUÑA (EL BARREIRO)

En este palacio vivían los Riego y Tineo; fue construido en el siglo XIV. Tiene un escudo de piedra encima de su puerta.



TORRE DE TUÑA

Esta Torre es del siglo XIV; se considera la mayor torre defensiva de Tuña. En ella vivieron familias muy importantes del concejo de Tineo.



HÓRREOS Y PANERAS

Tuña es uno de los pueblos de Asturias que más hórreos y paneras tiene por habitante.

En esta ruta aprendimos las partes principales de esta construcción, descubrimos sus características más relevantes y conocimos sus usos más habituales.



RECETAS DE NUESTRA TIERRA



TUÑA

En Tuña, la Compañía de Willy Fog nos mandó un mensaje con una misión: descubrir distintos manjares de diferentes lugares del mundo, elaborando un recetario. Para ello nos transformaríamos en ¡Chefs!

Como cualquier chef, tuvimos que recibir una formación sobre la receta, ya que sería donde plasmaríamos nuestros exquisitos platos.



Aprendimos las partes de una receta, descubrimos cómo hacer títulos, conocimos el origen de algunos alimentos, hicimos listas de compra de una manera un tanto especial y... ¡pesamos diferentes ingredientes!





Primero hicimos hipótesis sobre qué pareja de ingredientes pesaba más (¡comparándolos con nuestras propias manos!), y después comprobamos su peso poniéndolos en la balanza y en la báscula digital.



Por último, y a cucharadas, conseguimos llenar una bolsa con la cantidad de harina exacta que la profe Lorena necesitaba para hacer las magdalenas veganas.



De esta manera aprendimos a pesar, a conocer que la unidad de medida son los gramos o kilogramos y a estar preparad@s para elaborar una completa receta.

Cada un@ escogió la receta que quería hacer y dar a conocer, teniendo esta que ser típica de nuestra región, Asturias. Sin embargo, como hay otros platos que comemos a menudo y nos salen y saben tan bien, varios decidimos presentar alguno de ellos, pues ¡los comemos nosotros, niños y niñas asturianos!

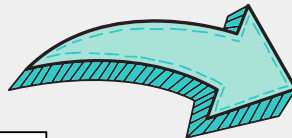


Al final, cada un@ valoró la receta de un compañero/a, dándole tantas estrellas como partes de la receta completados.



¿CUÁNTAS ESTRELLAS LE DAS AL CHEF O A LA CHEF? CHEF: _____

	PONE EL TÍTULO Y LA FOTO DEL PLATO	APARECE EL NÚMERO DE COMENSALES	AÑADE LOS INGREDIENTES Y LA CANTIDAD DE CADA UNO	PONE EL TIEMPO DE ELABORACIÓN	ENUMERA LOS PASOS	EXPLICA CADA PASO	ACOMPaña ALGUNOS PASOS CON UN DIBUJO
1ª RECETA DE CHEF							
2ª RECETA DE CHEF							
3ª RECETA DE CHEF							



Podéis ver nuestras recetas en este código QR.
Esperamos que os gusten.



SUPERTUÑA

El curso pasado ya hicimos algún simulacro de compra - venta para practicar el uso del dinero en situaciones reales. Esa actividad nos gustó bastante y por eso este curso decidimos profundizar un poco más en ella.

Así, nos animamos a “abrir” un supermercado; el SUPERTUÑA, el único supermercado que tenemos en nuestro pueblo.

Después de recopilar entre todos varios productos, les pusimos precios y, a partir de ahí, ya pudimos hacer varias tareas en este rincón de la clase: comprar, vender, comparar, etc. Fue una manera diferente de trabajar algunos contenidos de Matemáticas.



En el SUPERTUÑA tenemos productos típicos asturianos, como el arroz con leche, las moscovitas, los carajitos del profesor o miel de la zona.



¡Cuántas cosas tenemos en Supertuña!

PRODUCTOS TÍPICOS DE NUESTRA TIERRA



Aprovechando la variedad de productos que tenemos en nuestro supermercado, SUPERTUÑA, conocimos un poco más de la repostería asturiana.

Buscamos información en Internet y vimos fotos de arroz con leche, casadiellas, frixuelos, carbayones, moscovitas o carajitos. Algunos de estos postres ya los conocíamos, e incluso los comemos a menudo en casa; pero otros, no sabíamos ni lo que eran. Por eso vimos la necesidad de conocer un poco más de ellos así que, nos pusimos a investigar sus ingredientes o su modo de elaboración. Ello nos llevó a tener ganas también de percibir su sabor, y así, nada más que tuvimos la oportunidad, no lo dudamos.

Os presentamos unas fotos a continuación para demostrároslo:

* Probamos las moscovitas; sí, las famosas moscovitas de Rialto. Son pastas de almendra marcona y cobertura de chocolate que se elaboran de forma artesanal en la confitería de Rialto, en Oviedo.



* Probamos los carajitos del profesor, una receta típica de Salas, nuestra localidad vecina. Son unas galletas de avellana que se elaboran con tan solo tres ingredientes: avellana, clara de huevo y azúcar.



LAS PLANTAS QUE NOS RODEAN



En marzo del presente curso escolar nos tocaba dar el tema de las plantas en Ciencias de la Naturaleza. Este tema lo explicamos de manera diferente. Comenzamos viendo varios vídeos en los que se explicaban aspectos básicos de las plantas, como los tipos de plantas que hay, sus partes o su reproducción, entre otros.

A continuación, elaboramos un Lapbook de las plantas, en el que se recoge la información más importante de estas. Para ello contamos con la ayuda de una persona muy especial: nuestro excompí Rafa. Aprovechamos una visita que nos hizo a la escuela para pedirle ayuda ya que él, es un experto en elaborar Lapbooks. Así que el nos dio ideas, nos aconsejó y nos ayudó. ¡Muchas gracias Rafa!



Por último, aprovechando nuestro maravilloso entorno natural, un día soleado salimos por el Monte Malagüera y así pudimos ver de primera mano todo lo que aprendimos en este tema, además de ver los árboles que más abundan en el paisaje asturiano: castaños, carbayos o fayas.

Os dejamos unas fotos de esta gran experiencia.



OAOA

Cuando comenzó el curso nos dijeron que este año en Matemáticas íbamos a ver el método OAOA.



“¿Qué será eso?” “¡Qué palabra más rara!”... pensábamos.

No sabíamos que podía ser. Pero ahora, terminando ya el curso, sí sabemos lo que es. Y nos gusta.



OAOA son las siglas que se refieren a Otros Algoritmos para las Operaciones Aritméticas y su objetivo es mejorar el razonamiento lógico – matemático. Con otras palabras, es una forma diferente de aprender contenidos matemáticos.

Claro está que hoy por hoy no vamos a decir que somos expertos y expertas en OAOA; pero sí podemos decir que ya sabemos lo que es y que descubrimos maneras distintas de hacer cálculos.

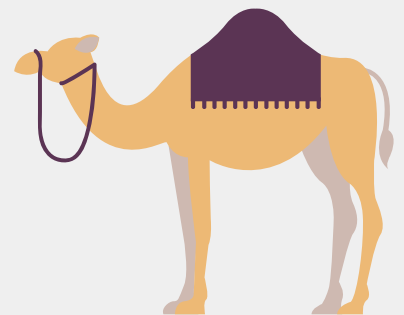


¡Escanea el código QR para ver qué bien nos lo pasamos en clase de mate!



Os enseñamos a continuación como manipulamos las regletas de Cuisenaire para hacer sumas, restas, tablas de multiplicar o áreas. Lo último que hicimos fue el cálculo del área del camello que a casi todos nos salió rápidamente a pesar de que el día de antes también lo hicieron nuestros profes y.... ¡a todos no les salió!

¡Para el próximo curso seguiremos descubriendo y practicando con OAOA!



NUESTROS JUEGOS PREFERIDOS



¡Aquí os dejamos un vídeo para que veáis lo bien que lo pasamos jugando a nuestros juegos favoritos en Educación Física con nuestro profe Juanjo!



NUESTROS PEQUES SE GRADÚAN

Queremos concluir este periódico con una noticia importante en nuestro grupo; este curso termina cerrando una etapa para dos de nosotros/as.



El viernes 23 de junio de 2023 se celebró en la Escuela de La Espina la fiesta de fin de curso y, en ella, las graduaciones. Compañeros y compañeras del CRA que terminan Infantil y pasan para Primaria y compañeros que terminan Primaria y se van para el IES.

Dos de nosotros estábamos entre ellos. Adrián y Martina, Martina y Adrián, terminan Educación Infantil y, por ello, en septiembre ya los veremos en las mesas de los mayores.



Vuestros compis y vuestros maestros y maestras os desean lo mejor para vuestra nueva etapa.



Así termina la primera edición de la Pandilla de Tuña.

