

Practicas 3 trimestre



Estos son ejemplos de las prácticas que se realizaron dentro del salón de clases. Éstas actividades ya fueron revisadas y calificadas dentro del salón de clase.

Práctica: Abre Publisher y realiza el siguiente Diploma

J.A.G.P

OTORGA EL SIGUIENTE RECONOCIMIENTO A:

Erika Robles Esperanza

Por haber concluido el ciclo escolar 2023-2024

Firma

23/abril/2024

Fecha



Práctica: Crea el siguiente calendario del mes en Publisher




abril 2024

Feliz Día del Niño

| do. | lu. | ma. | mi. | ju. | vi. | sa. |
|---------------------------|-----|----------------------|-----|-----|-----|-----|
| | 1 | 2 DÍA DE LA SALUD | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 DÍA DE LA EDUCADORA | 22 | 23 DÍA DEL LIBRO | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 DÍA DEL NIÑO | | | | |



Práctica: Abre Publisher y crea un tríptico del tema “El dengue”

Medidas de prevención

1. Evita que se acumule agua en baldes, tachos y recipientes.
2. Limpia patios, jardines y canchales.
3. Cambia diario el agua de los bebederos y floreros.
4. Tapa Recipientes con agua.



**LAVA
TAPA
OLTEA
TIRA**

J.A.G.P
Fortín, ver
Tel 71 645 66

Organización

El Dengue



¿Qué es?

Es una enfermedad viral transmitida por la picadura del mosquito *Aedes aegypti*.



Cuidados personales.

- Cubre tus brazos y piernas con ropa clara
- Usa siempre repelente.



Cuidados en el hogar

- Evita que se acumule el agua en baldes.
- Limpia patios y jardines.

Síntomas.

Fiebre alta
Dolor de articulaciones
Dolor de cabeza
Erupción en la piel
Irritación ocular.



Práctica: Crea un Publisher el formato de un libro de cocina, diseña la portada y agrega 3 recetas en tú libro.

Contenido

3 Ceviche
4 Espagueti a la marinera
5 Camarones enchipotlados

Ceviche



Ingredientes.

- 2 lbs. de camarones cocinados
- 1 cebolla roja pequeña, en rebanadas finas
- 1 jalapeño fresco, sin semillas y picado
- 1 pepino, pelado, sin semillas y en rebanadas finas
- ½ ramita de cilantro, picado
- Jugo de 2 limones verdes
- ½ taza de tu **Cremato** favorito

Preparación

- Pon los camarones, la cebolla, el jalapeño, el pepino y el cilantro en un tazón.
- Agrega el jugo de limón verde y el **Cremato**. Mézclalo bien.
- Enfríalo en el refrigerador de 20 a 30 minutos.
- Sirvelo frío con tostadas o galletas saladas.

Práctica: Crea en Publisher el siguiente menú.



Práctica: Crea en Publisher el siguiente volante promocionando tú escuela.



Jagp.edu.mx

Contacto:

2717145546

Ofrece: Talleres deportivos y culturales

Danza , Fútbol, Huerto Escolar, manualidades, basquetbol.

Inscripciones abiertas...



González Peña
Volantes en la Educación