

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani- Cocina – Áreas Integradas

Escuela de Educación Integral para Adolescentes y Jóvenes con Discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani

Docente de Grado: Elina Bustamante

Docente de especialidad en Tecnología: Viviana Bardía

Docente de Educación Física: María Eugenia Stolzing

Docente de Psicomotricidad: Andrea Gómez

Docente de Música: Natalia Coria

Docente de Teatro: Vanesa Ríos

Celador: Rita Navarro

Sección: Taller de Cocina

Ciclo: Orientado

Nivel: Adolescentes y Jóvenes con Discapacidad

Turno: Mañana

Primer día

Área curricular: Matemática

Título de la propuesta: “Nos preparamos para Cocinar”

Reunir los siguientes ingredientes de la lista para elaborar un rico PIONONO CON FRUTAS

1 manzana, 1 durazno, 1 naranja, 1 pera

dulce el que tengan o crema de leche (con 3 cucharadas de azúcar)

-1 pionono -Media taza de azúcar

¿Cuántas frutas en total son?.....

Escribir en el cuaderno los ingredientes. ¿Cuántos ingredientes en total son.?

Área curricular: Educación Física

Título de la propuesta: El cuerpo Expresivo.

Cuando eres plenamente consciente de cada parte de tu cuerpo, se despiertan tus sentidos, sientes mayor vitalidad, energía y se tranquiliza tu mente.

Realizar el ejercicio: El cuerpo articulado.

Cierra los ojos y concéntrate en tu propio cuerpo. Luego, vas moviendo, por separado, cada una de las articulaciones y los segmentos (partes) de tu cuerpo, de tal forma que cuando uno de ellos se mueva, los otros permanezcan quietos. Debes hacer movimientos lentos para experimentar mejor las sensaciones y empezar primero por los brazos (dedos, manos, antebrazos, brazos, hombros) es decir, por la parte más alejada de la columna vertebral; después, la cabeza, el tronco y las piernas, sucesivamente

Segundo día

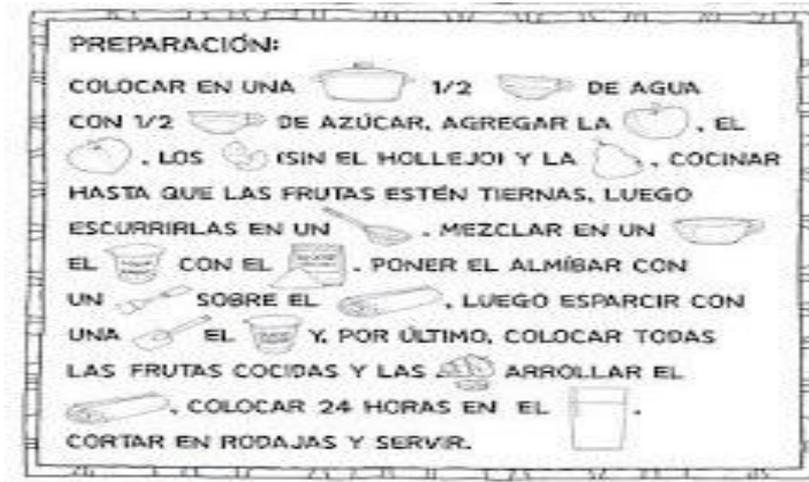
Área curricular: Lengua

Título de la propuesta: Lectura de imágenes



Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani- Cocina – Áreas Integradas

Mediante la lectura de imágenes llevamos a cabo el procedimiento de la receta “Brazo Gitano”. Luego compartir el rico postre



Área: Psicomotricidad

Título de la Propuesta: “Sin dejar caer”

Contenido: Motricidad Fina

Psicomotricidad

Buscamos una cubetera, botones, pinza pequeña y varios recipientes-Como indica la figura: con la pinza sacamos botones (uno por vez) y lo colocamos en un recipiente distinto de la cubetera hasta poder extraer todos y vaciar la cubetera.



Tercer día

Área curricular: Historia - Geografía

Título de la propuesta: Nuestra provincia. “San Juan”

Observar la imagen y con ayuda leer el texto.



Desde que se fundó nuestra provincia un 13 de junio de 1562 hasta la actualidad hubo una expansión industrial y producción que ahora abarca, además de las bodegas ya tradicionales y la producción de aceite de oliva, plantas elaboradoras de alimentos (conservas de frutas y hortalizas, y algunas bebidas sin alcohol) y fábricas químicas, de plásticos, de ferroleaciones, de autopartes y de productos textiles.

La agroindustria se completa con la producción y procesamiento de ciruelas, damascos, duraznos, etc; derivados del olivo, como el aceite y las aceitunas; caldos de manzanas para la obtención de sidras; algodón de fibra mediana y larga, cebolla de exportación.

Conversar con nuestra familia sobre la producción de la Provincia de San Juan

En casa ¿que utilizamos de todo lo que nuestra provincia nos da?

Área: Música

Propuesta de trabajo: “Técnica vocal-respiratoria”

Los pulmones son órganos fundamentales para la vida, se encuentran rodeados de músculos que deber ejercitarse para estar sanos. Vamos a practicar con la respiración. Para esto vas a necesitar estar en un lugar tranquilo y recostarte sobre el suelo, una cama, una alfombra o sillón donde puedas estar cómodo.

1-Una vez recostado, pon tus manos sobre el pecho y siente como el tórax se expande y se contrae. Puedes quedarte un momento con los ojos cerrados sintiendo entra y salir el aire de tus pulmones. Inspira y aguanta la respiración durante 5 segundos, repite el ejercicio 3 veces.

2-Llena tus pulmones de aire y haz un sonido cualquiera. Pon una de tus manos sobre la garganta y siente como vibra al emitir un sonido. Manteniendo la posición, pronuncia la letra “R” y siente como vibra la tráquea. Prueba con las siguientes consonantes: M, D y B

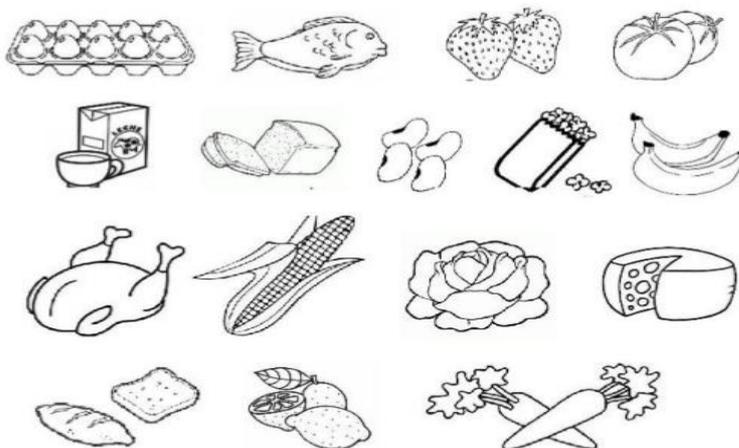
Cuarto día

Área curricular: Biología

Título de la propuesta: alimentos saludables de origen animal y vegetal

En el cuaderno: observar las imágenes y realizar 2 listas . (puedes escribir o dibujar)

alimentos de origen vegetal	alimentos de origen animal



¿Las frutas que utilizaste para la receta del pionono son de origen vegetal o animal?

Área: Teatro

Título de la propuesta: “Exploramos las emociones”.

En familia conversar sobre las emociones básicas (alegría, tristeza, desagrado, enojo, miedo, sorpresa) Pensar situaciones cotidianas donde sentimos cada emoción. Dibujar caras representando cada emoción. Elegir 2 emociones y con maquillaje que tengas en casa, caracterizar las mismas, con la ayuda de la familia, agregando movimientos corporales a dichas emociones, como caminar o bailar

Quinto día

Área curricular: Formación laboral

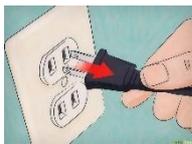
Título de la propuesta: Cocinamos para la familia MASA PARA TARTA DE VERDURAS.

Preparar la masa: 2 tazas de harina- 1 cda de sal- 4 cdas aceite- agua tibia cantidad necesaria Mezclar todos los ingredientes y conservar en la heladera.

Área curricular: Autonomía Personal-Habilidades relacionadas con la limpieza en el hogar.

Título de la propuesta: Limpieza y orden en la heladera.

Observar detenidamente las imágenes. Leer con ayuda los consejos: ¡Como limpiar la heladera



1-Desenchufar la heladera.



2-Sacar todo (guardar en Conservador).



3-Desechar los alimentos viejos.



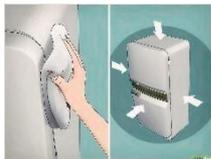
4-Retirar estantes, cajones, cubeteras y lavar.



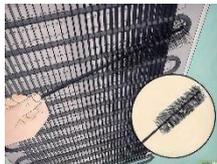
5-Descongelar el freezer.



6-Limpiar el interior con un paño húmedo en agua con bicarbonato, secar con paño limpio y guardar en su lugar.



7- Limpiar el exterior con paño húmedo y secar.



8- Limpiar la parte trasera con aspiradora o cepillo.

Copiar con ayuda los pasos en el cuaderno.

Sexto día

Área curricular: Formación Laboral

Título de la propuesta: Elaboramos la TARTA DE VERDURAS

Estirar la masa reservada en la heladera.

Picar cebolla y pimiento. Cocinar en sartén agregando rodajas de zapallito, tomate y agregar 2 huevos batidos.

Armar la tarta con este relleno, con queso y hornear.

Área: Educación Física.

Título de la propuesta: El cuerpo Expresivo.

Realizar el ejercicio: El alambre.

Todo tu cuerpo es un alambre. Fuerte, pero moldeable; delgado, pero resistente; lineal, pero con la capacidad de adquirir diversas formas. Busca aquellas formas en las que tu cuerpo no pierda la simetría (movimientos iguales en los dos lados del cuerpo: superior e inferior, derecha e izquierda) ¿Puedes transformarte en un alambre de goma? ¿Qué cambios observarías entonces en tu cuerpo?



Séptimo día

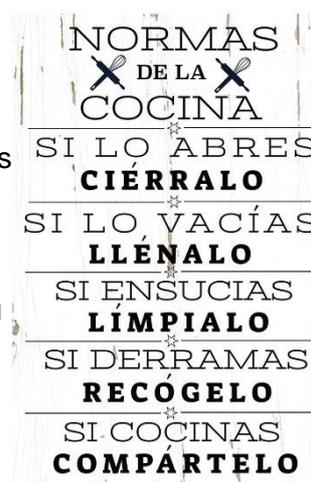
Área curricular: Formación Laboral

Título de la propuesta: Elaboramos un cartel

Buscar una cartulina u hoja grande. Observar las frases de la imagen. Copiar con marcador o fibras.

Colgar en un lugar visible de nuestra cocina.

Recordar siempre las normas de higiene. Escribir en tu cuaderno las normas de higiene para cocinar que utilizamos en el taller. ¿Te Acuerdas?



Área: Psicomotricidad

Título de la Propuesta: “Sin dejar caer”

Contenido: Motricidad Fina

1- Entre los elementos que podamos tener en casa buscar platos o un recipiente plástico, palillos o dos palitos de aproximadamente 10 cm. de largo y algodón con el cual formaremos pequeñas bolitas.

2-Como muestra en la figura intentaremos tomar cada bolita de algodón entre los palitos y colocar dentro del plato y luego fuera del mismo



Octavo día

Área curricular: Formación Laboral

Título de la propuesta: Diferentes tipos de cortes de verduras.

Seleccionar verduras que tengamos en casa puede ser papas-zanahorias-Camote-Zapallitos- Practicar los 3 diferentes cortes de verduras q aparecen en la imagen.

DADOS-RODAJAS-BASTON



Utilizar en distintas preparaciones.

Área: Música

Propuesta de trabajo: “Técnica vocal-respiratoria”

Propuesta de trabajo: Nuestro cuerpo es un instrumento musical

La percusión corporal es una técnica basada en utilizar únicamente el cuerpo como instrumento para crear sonidos y ritmos.

1. Elige música de fondo, practica con tu cuerpo marcando el ritmo con todo el cuerpo: puedes aplaudir, chasquear los dedos, silbar, tararear, golpear distintas partes de tu cuerpo para producir diferentes sonidos.
2. Utiliza la mano y pie izquierdo en caso de ser diestros, y la mano y pie derecho en caso de ser zurdos, durante toda la canción para acompañar el ritmo. Tras dominar estos pasos hacer el mismo ritmo y los mismos movimientos con la mano y pie contrario.

Noveno día

Área curricular: Formación Laboral

Título de la propuesta: Ingredientes “Budín de MANDARINA”

Escribir o dibujar en tu cuaderno los ingredientes y buscar para la próxima clase.

2 mandarinas /2 tazas de harina leudante (o harina + 2 cucharaditas de polvo para hornear)

1 taza de azúcar/ 3 huevos/ 1 taza de aceite neutro (de girasol o maíz) ¿Cuántas frutas tiene esta receta? ¿Cuántos huevos?

Pensar ¿los huevos son de origen animal o vegetal.? ¿De dónde provienen los huevos.?

Área: Teatro

Título de la propuesta: “Adivinamos las emociones “.

Jugar en familia adivinar las emociones. Pegar las caras que dibujaste representando las emociones en lugar visible. Elegir una y representarla, los demás deben adivinar.

Décimo día

Área curricular: Formación laboral

Título de la propuesta: Cocinamos Budín



Precaentar el horno, como siempre, en súper mínimo.

Batir los huevos con el azúcar.

Agregar una de las tazas de harina y remover hasta unir completamente.

Agregar la taza de aceite y lo mismo: remover hasta unir (puede hacerse con espátula o con batidora).

Incorporar la cáscara rallada y el jugo de las 2 mandarinas. Si son muy jugosas, pone solo el jugo de una.

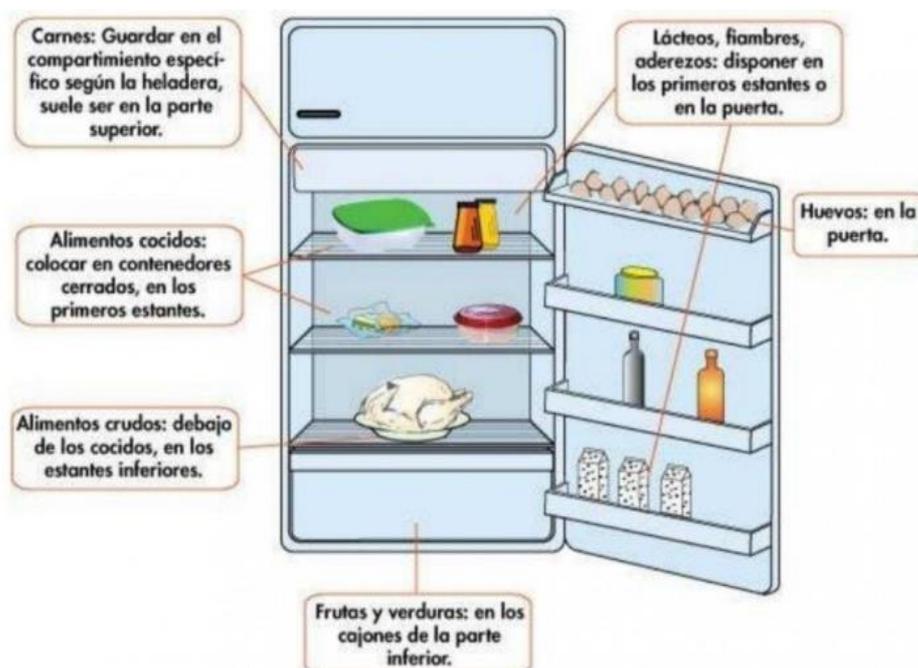
Incorporar la última taza de harina hasta unir.

Llevar a horno suave por 45 minutos o hasta que esté dorado por arriba.

Área curricular: Autonomía Personal-Habilidades relacionadas con la limpieza en el hogar.

Título de la propuesta: ¡Manos a la obra!

Recordar los consejos para limpiar y ordenar tu heladera. Practicar con ayuda de un adulto lo que has aprendido. ¡A Ordenar!



Directora: Marianela Camargo

Vice directora: Daniela Sirera

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani- Cocina – Áreas Integradas