

ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL MÚLTIPLE DE ANGACO

Docente: Encina Jesica Anahí

Grado: Taller Ocupacional

Turno: Mañana

Área curricular: Integradas

Título de la propuesta: Incorporar Hábitos de Higiene y normas de seguridad para la vida y el trabajo

Contenidos: Normas Básicas de higiene en la manipulación de alimentos Autonomía- Iniciativa- Adaptación a la Rutina Laboral

Carpintería: Diseño

Música: Ritmo identificación auditiva corporal e instrumental.

Día 1 Área: Habilidades para el trabajo

Lee solo o con ayuda las normas básicas de higiene para tener en cuenta al realizar un trabajo y en nuestro caso en el taller de cocina.

Luego piensa en alguna otra norma y anótala en tu cuaderno.



## Normas básicas de Higiene para manipulador de alimentos

### Normas de higiene durante la manipulación de alimentos



No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos

Informar de cualquier enfermedad



Cubrir y proteger las heridas

Utilizar cubrecabezas efectivo



Evitar joyas y objetos personales

Utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia



No fumar en el lugar de trabajo

Área Carpintería: DISEÑAMOS UN CUADRO PARA UNA FOTO FAMILIAR.



Día 2

Área: Taller de reciclado Transformación y reciclaje de materiales.

Confeccionamos un delantal por si en casa no tenemos para cocinar, reutilizando una camisa que ya no uses, observa el video y guíate en los pasos, manda fotos del proceso.

Link: [https://youtu.be/f\\_P9c7rBk8E](https://youtu.be/f_P9c7rBk8E)



**ÁREA: CARPINTERÍA ¡¡A Trabajar!!**

Buscamos 4 tablas de cajón de verdura o de palet, 2 deben medir 35 centímetros aproximadamente y 2 tablas de 15 centímetros. Las más pequeñas servirán de verticales.

Día 3

**Área: Habilidades para el Trabajo: Formación Laboral.**

Seguimos con pautas a tener en cuenta a la hora de cocinar y conservar los alimentos. Aprendemos aún más leyendo y poniendo en práctica como los ejemplos que verás a continuación.

**Alimenta tu bienestar**  
Una buena nutrición ayuda a tu bienestar

La **higiene alimentaria** comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos y mantener su contenido nutricional.

**PRÁCTICAS CORRECTAS DE ELABORACIÓN Y DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

Imagen de debspoons | FreeDigitalPhotos.net #alimentatubienestar

**CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS**

1-3 meses el pan, pescado, mariscos y alimentos cocinados;	7-9 meses: setas, queso, fruta y carne de cordero;
4-6 meses: helados, carne de cerdo y mantequilla;	10-12 meses: verduras, carne de ternera y pollo y otras aves.

[www.alimentatubienestar.es/higiene-alimentaria](http://www.alimentatubienestar.es/higiene-alimentaria)

**Área: Carpintería**

Las lijamos dejándola lista para pintar, luego pintamos del color que más nos guste.

**Día 4 Área: Habilidades Domésticas**

Les propongo realizar una correcta higiene de su heladera, descongelándola, limpiándola y colocando los alimentos de forma correcta. También observamos el

estado de los mismos y en etiquetas en cada caso para observar su elaboración y vencimiento, como así también días de consumición de un alimento al estar abierto.

### Área: Música

Observamos en familia muy atentamente el video “Ejercicio Rítmico”

Link: [https://youtu.be/y8Dr6Oj7\\_oI](https://youtu.be/y8Dr6Oj7_oI) realizamos los golpes con manos y pies como lo indica. Y ahora a jugar!! invitamos a algún familiar a que nos acompañe para realizarlo.

### Día 5 Área: Formación Laboral - Proyecto de Cocina

Realiza solo o con ayuda la siguiente actividad. Ten en cuenta las normas de higiene en la manipulación de alimentos. También puedes compartir una receta familiar.

  
**¿Cocinamos?**

**Prepara dos recetas diferentes utilizando, al menos, cinco de estos ingredientes :**




● Una pequeña ayuda

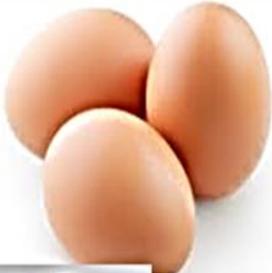
Primero/en primer lugar  
Después  
A continuación  
Luego  
Para terminar/Por último

---

Añadir	Cocer
Echar	Freír
Mezclar	Calentar
Cortar	Pelar















**¡Que aproveche!** 

**ÁREA: MÚSICA**

Seguimos practicando ritmos pero ahora buscamos un balde y dos palitos para acompañarnos link: "JUEGO DE RITMOS": <https://youtu.be/UR9yJ0WtEEs>.

Día 6 Área: Proyecto de Mozos (Habilidades para el Trabajo)

Lee y Observa la siguiente situación y responde de forma oral o escrita:

¿En qué lugar transcurre la situación? ¿Quiénes participaban en la misma?

¿Qué pidieron para consumir? Camarera, mesera, mozo, ¿significa lo mismo? Averigua.

¿Qué van a pedir?



**Camarera** - ¡Buenos días! ¿Van a almorzar?

**Sonia** - Sí. ¿Puede darme el menú?

**Camarera** - Por supuesto. El plato del día es pescado con patatas.

**Sonia** - No me apetece comer pescado. ¿Tiene pastas?

**Camarera** - Sí, tenemos espagueti y lasaña.

**Sonia** - Pues... quisiera un espagueti con mucho queso.

**Elsa** - Yo quisiera una ensalada. ¿Qué me recomienda?

**Camarera** - Podemos prepararle una ensalada con lechuga, tomate, cebolla, champiñones, huevos y jamón.

**Elsa** - Me parece bien pero sin cebolla, por favor.

**Camarera** - ¿Desean algo para beber?

**Elsa** - Sí, quisiera un jugo de naranja.

**Sonia** - Y yo un café.

**Camarera** - ¿Desean algo más?

**Elsa** - No, eso es todo.

[www.me-encanta-escribir.blogspot.com](http://www.me-encanta-escribir.blogspot.com) (señor ADAMS)

Área: Carpintería

-Dibujamos a nuestra familia en una hoja de dibujo o A4.

Día 7

**ÁREA: HABILIDADES PARA EL TRABAJO.**

Para ejercer el oficio de mesero se necesita de una capacitación, pero este ejercicio se aprende mucho más aún con la práctica. Piensa que actividades realiza un mesero y anótalas.

**ÁREA: CARPINTERÍA**

Colocamos un gancho detrás del cuadro y un clavo en la pared, luego colgamos el cuadro en el lugar que más nos guste de casa, siempre trabajando con ayuda.

Día 8

**ÁREA: HABILIDADES SOCIALES AUTONOMÍA PERSONAL**

Hoy aprendemos: Para comenzar la práctica del oficio del mesero se necesita de responsabilidad y compromiso en la labor.

Alguien que ya sabe cómo ser mesero te dirá que existen ciertas normas de higiene para esta tarea, las cuales citamos a continuación:

1. Todos los días deben bañarse.
2. Las manos deben estar presentables, sin rasguños o heridas, con las uñas bien cortadas.
3. El cabello para los hombres debe ser corto y para las mujeres debe ser recogido.
4. Los zapatos siempre deben estar limpios, deben de ser de color negro o azul oscuro.
5. Debe de tener más de un uniforme.
6. Por ningún motivo tiene que trabajar con el uniforme sucio, rasgado o deteriorado.
7. No debe usar perfume o loción con olores fuertes.
8. Debe usar desodorante antitranspirante.
9. El rostro debe de estar siempre limpio, sin sudor.
10. Siempre, sin falta, deben lavarse los dientes y usar enjuague bucal.
11. Antes de trabajar debe evitar fumar, beber alcohol
12. Quizá la más importante: No trabajar si están enfermos, avisar con antelación y pedir certificado médico correspondiente justificando el motivo de la inasistencia.

**Día 9 Área: Habilidades para el Trabajo**

Les propongo ser protagonistas de su propio trabajo para ello debes tener en cuenta los consejos de la clase anterior y ponerlos en práctica ensayando como mozo, con tu familia. Manda una foto de cómo queda tu presentación.

**Área: Música**

Ya practicamos ritmos con nuestras manos, pies y ejecutando objetos sonoros, es el momento de mover nuestro cuerpo al ritmo de la música. Se enviará por WhatsApp un tik tok para que lo practiques y luego te grabes y envíes el video a la seño.

**Día 10 Área: Habilidades Domésticas**

Observando los materiales y utensilios para la presentación de una mesa, te incentivo a que prepares la mesa en tu casa y que luego sirvas a tu familia. ¿Te animas? Ten en cuenta estos consejos.

**¿Cómo hacer el montaje de una Mesa?**

1. Lo primero que debe hacer el mesero es asegurarse de que el mobiliario esté en buen estado.
2. Si el mobiliario está en buen estado debe limpiarlo.
3. Debe colocar el mantel, asegurándose de que esté limpio, encima de este debe colocar el cubremantel.
4. Enseguida debe colocar la vajilla; empezando por los platos base, después el plato para pan y los cubiertos.
5. Una vez puestos los cubiertos, se agrega la cristalería, como es montaje se inicia con una copa para agua.
6. Sobre el plato o a un lado del tenedor, se debe agregar la servilleta.
7. Y para terminar, debe ponerse el salero y algún adorno decorativo. (Flores para el día, velas para la noche).

# Taller de Vocabulario En la mesa



**Área Música:** Aprendemos de memoria la rima y luego la repetimos varias veces mientras escuchamos una base de rap enviada por WhatsApp.



Propuesta recreativa del Celador Eduardo Laciari: **“ARMAR UN METEGOL DE MESA”**

\* El celador realizará un video explicando paso a paso como realizarlo.\* Luego la docente de la sección lo enviará al Grupo de Padres.

Directora: Prof. Patricia Aguirre Vice Directora: Prof. María C. Domínguez.