

E.E.E. Múltiple de Ullum - Taller I- Áreas Integradas

Escuela: de Educación Especial Múltiple de Ullum.

Docente: Juárez Carina

Sección: Taller I

Turno: Mañana

Áreas Curriculares: Lengua, Matemática, Educación para el Trabajo.

Título: "ME CUIDO Y APRENDO A TRABAJAR EN CASA"

Contenidos

Lengua

Interpretación de consignas.

Comprensión de textos instructivos: recetas de cocina etc.

Escritura del nombre y datos personales

Socialización

Hábitos básicos de higiene personal.

Conocimiento de las enfermedades más comunes y forma de prevenirlas.

Educación para el Trabajo

Adquisición y uso de habilidades relacionadas con la preparación de alimentos.

Realización de una receta sencilla con ayuda visuales o siguiendo órdenes verbales.

Matemática

Situaciones problemáticas de la vida cotidiana, con material concreto.

Querida Familia: en este tiempo difícil que estamos atravesando en donde debemos cuidarnos todos, teniendo en cuenta las medidas de prevención (lavado de manos) y las recomendaciones que debemos tener **QUEDARNOS EN CASA**. Por este motivo mi propuesta está orientada a la elaboración de recetas sencillas en donde deberán participar los jóvenes con ayuda de algún mayor. Para luego poder compartir lo realizado en familia.

Desarrollo de Actividades

▪ Día1 Actividad N° 1

Recordar antes de cualquier elaboración en casa debemos realizar los hábitos de higiene necesarios para cocinar.(lavado de manos)

ELABORAR PAN CASERO

Ingredientes

- Harina común **500 g**
- Agua templada **1 taza**
- Levadura fresca **30 grs o 1 sobre de levadura.**
- Sal fina **1 cucharada**

E.E.E. Múltiple de Ullum - Taller I- Áreas Integradas

- Azúcar 1 cucharadita
- Aceite ½ taza
- Preparación

1-En un bol prepara la levadura, agregar 1 cucharadita de azúcar, agua tibia, harina y disolver.



2-En otro recipiente colocar la harina en forma de corona. Agregar la sal. Luego incorporar el fermento, el aceite y agua tibia.



3-Amasar. 20 minutos. Formar el pan



4-Dejar leudar 30 minutos



5- Realizar cortes en la parte superior



6-Hornear en horno medio unos 30 minutos.

7-Dejar enfriar y disfrutar el pan en familia.

Día 2

Actividad N° 2

Escribir en el cuaderno la fecha, nombre y apellido, edad, D.N.I. fecha de nacimiento, domicilio.

E.E.E. Múltiple de Ullum - Taller I- Áreas Integradas

Recortar y pegar la receta

Ordenar los pasos de la receta de la elaboración del Pan



Día 3 actividad Nº 3

Elaborar Bizcochuelo

Leer la receta siguiendo las instrucciones

BIZCOCHUELO CASERO



Ingredientes:

- 4 huevos
- 1 y ½ taza de azúcar
- ½ taza de aceite
- 3 tazas de harina leudante
- 1 taza de leche
- Esencia de vainilla (opcional)



PREPARACION

Pasos a seguir para hacer esta receta:

El primer paso para preparar tu **bizcochuelo casero** será:

1-En un bol colocar los huevos, azúcar, aceite.

E.E.E. Múltiple de Ullum - Taller I- Áreas Integradas



2-Batir hasta que la preparación este cremosa.



3-Luego incorporar la leche y el vainillin o ralladura de limón.

5

4- **Agregar la harina** poco a poco a la mezcla líquida, seguir batiendo o removiendo para que se vaya integrando y evitando los grumos, revolver suavemente.



5-Enmantecar y enharinar el molde

6--Agregar la preparación al molde



7-Hornear tu bizcochuelo durante unos 30-45 minutos, comprobando con un palillo u otro utensilio con punta si está cocinado.

Decorar con lo que vos desees.

Día 4 Actividad N°4

Escribir en el cuaderno la fecha, nombre y apellido, edad, D.N.I. fecha de nacimiento, domicilio.

Copiar la receta en el cuaderno.

Dibujar los ingredientes que utilizaste para la elaboración del bizcochuelo.

Día 5 Actividad Nº 5

Área: Tecnología

Contenido: Reconocimiento y exploración de diversas manera de transformar materiales

Actividad

Título: ¿Cómo coser a mano?

Materiales

.Tela

.Hilo

.Aguja



1-Enebra la aguja. Entre más hilo, Con el dedo gordo y el índice, toma el hilo por la punta e insértalo a través del ojo de la aguja. Une ambas puntas del hilo y hacer un nudo.

2-Pasa la aguja por el revés de la tela hasta que tope el nudo. Si el nudo.

3-Luego pasa la aguja del frente de la tela hacia atrás, cerco de la otra puntada.

La puntada debe estar lo suficientemente apretada de manera que se vea, pero no tan fuerte.

4-Repite hasta terminar, intentando que las puntadas sean todas del mismo tamaño.

Área: Educación Física

Título: Juguemos en Familia

Contenido: Flexibilidad

Actividades:

Juego La Regata

Para este divertido juego, se coloca a los jóvenes divididos en dos filas. De esta forma, el primero de cada fila, debe buscar una pelota y pasarla a su compañero de detrás, de tal forma que debe de girar el tronco y colocarla en el suelo. El siguiente joven debe recoger la pelota del suelo y repetir la operación con su compañero de atrás, y así sucesivamente. El equipo ganador, será aquel que consiga llevar la pelota al último miembro de la fila. Este juego permite realizar múltiples variantes, ya que los jóvenes pueden cambiar la forma en la que pasan la pelota. Así, pueden

E.E.E. Múltiple de Ullum - Taller I- Áreas Integradas

probar a pasar la pelota por debajo de los pies, o por encima de la cabeza, de uno a otro lado, etc.

Juego de «El Limbo»

Uno de los juegos más divertidos es el Limbo, con el que los jóvenes pueden mejorar la flexibilidad en la espalda y la cadera. Para llevar a cabo este juego, dos alumnos deben encargarse de sostener cada extremo de un palo de una escoba a la altura de su pecho. Luego, uno por uno, deben ir pasando por debajo inclinándose hacia atrás sin dejar que ninguna parte de su cuerpo toque ni el suelo ni el palo, o perderían. Después de cada ronda todos pasan por debajo del palo, o ideal es ir bajándolo un poco más cada vez. El juego sigue hasta que sólo queda un joven.

Equipo de conducción

Vicedirectora: Profesora: Sandra Amaya

Directora: Profesora: Lidia Ester Quiroga