

E.E.E Martina Chapanay

Docente a cargo de la sección: Claudia Muñoz

Sección: Pre Taller

Turno: Mañana

Áreas Integradas

Título “Manos a la obra”

ACTIVIDADES PROPUESTAS

CONTENIDOS

- Reconocer distintos alimentos.
- Diferenciar materiales para elaboración de productos.
- Organizar los procesos de elaboración
- Conocer diferentes procesos productivos
- Utilizar medidas no convencionales

DESARROLLO DE ACTIVIDADES

1- Presentar la siguiente imagen



- 2- Comentar que se observa en ella.
- 3- Indagar como es el proceso de elaboración.
- 4- Enumerar las etapas de elaboración.
- 5- Escribir los ingredientes que se observan.

- 6- Nombrar los utensilios de cocina que se utilizan.

IMPORTANCIA DEL DESAYUNO

- 1- Comentar con el grupo que desayunan en casa.
- 2- Elaborar una lista con las preferencias de cada uno.
- 3- Presentar las siguientes imágenes



- 4- Preguntar cómo se llaman.
- 5- Indagar si los degustaron y que sabor tienen.
- 6- Escribir el nombre de cinco de ellos.



ALGO PARA PREPARAR

- 1- Presentar la imagen de una pizza.
- 2- Indagar como se llama y que ingredientes lleva su elaboración.

3- Presentar la siguiente propuesta




CONSIGNA

VAMOS A HACER UNA PIZZA LEYENDO SU RECETA

INGREDIENTES:

- 1 PAQUETE DE 
- 1KG. DE 
- 1  DE AGUA
- 1 
- 1/2 KG. DE 

¡MANOS A LA OBRA!

-  ANTES DE COMENZAR.
- COLOCAR LA  Y UN POCO DE AGUA TIBIA EN UNA  HASTA QUE SE DISUELVA.
- EN UN  PONER LA  Y AGREGAR EL CONTENIDO DE LA .
- HACER UN  Y ESPERAR QUE .
- ESTIRARLO Y COLOCARLO EN  LUEGO LLEVAR AL .
-  ESPERAR UN RATITO.
- PARA TERMINAR AGREGAR  Y .
- LLEVAR NUEVAMENTE AL  Y... ¡  !

25

Los ingredientes serán presentados en una receta con medidas no convencionales:

- 1 cuadrado de levadura
- 4 tazas de harina
- 4 tazas de agua
- 1 lata de tomate
- 8 rebanadas de queso
- 1 cucharada de orégano para espolvorear
- 1 huevo hervido para decorar.

Una vez preparada la pizza realizar una lista con los utensilios que se utilizaron para preparar este plato.

PROCESOS PRODUCTIVOS

- 1- Colorear las imágenes
- 2- Recortar y pegar respetando el proceso de elaboración.

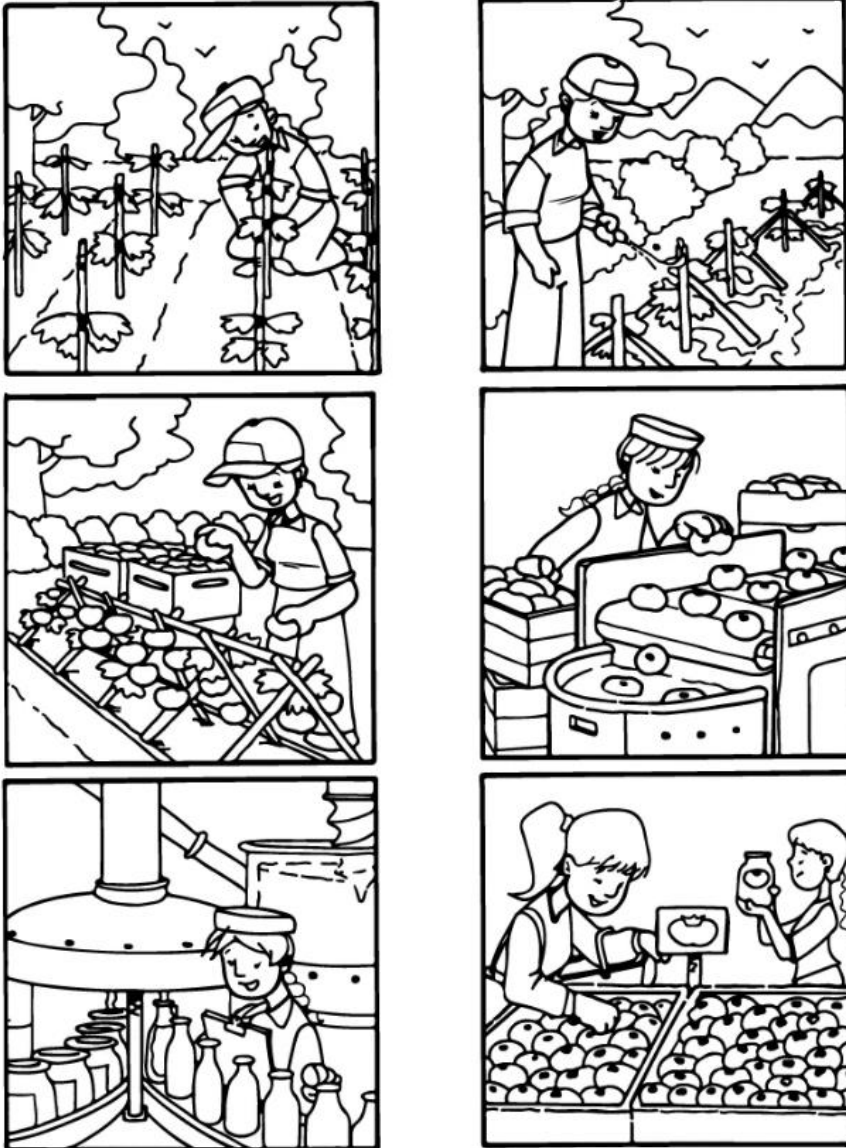


3- Completar con dibujos las siguientes oraciones

- ❖ EL PANADERO USA SUS _____ PARA AMASAR.
- ❖ COCINA EL PAN EN UN _____ DE BARRO.
- ❖ VENDE SUS PANES EN LA _____

4- Observar las siguientes imágenes y responder

- ¿Que trabajo hacen estas personas?
 - ¿Qué planta es, como se llama el fruto?
 - ¿Cómo se llama el producto elaborado?
- Colorear las imágenes

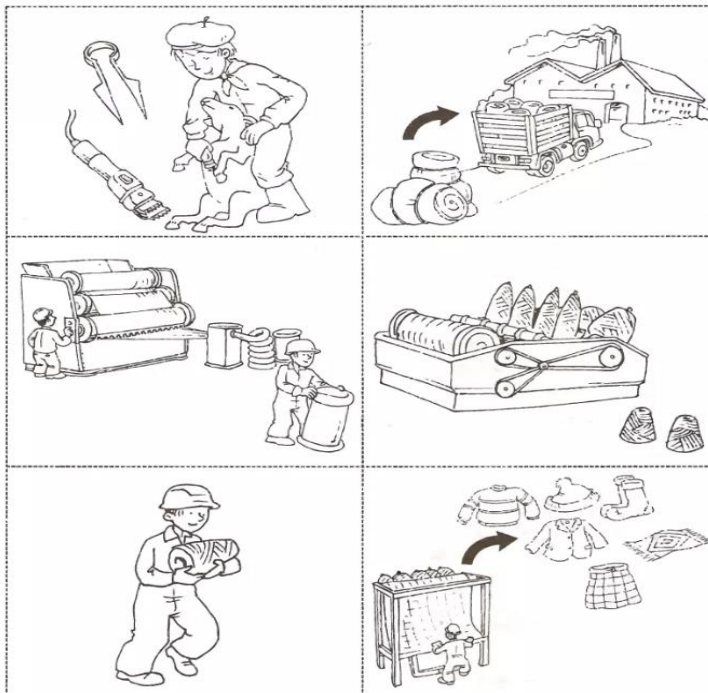


Busca en revistas, recorta y pega diferentes platos donde se utiliza la salsa de tomate.
Coloca el nombre a cada uno

OTROS PROCESOS DE PRODUCCIÓN

- 1- Observar las imágenes
- 2- Comentar el proceso de producción

3- Nombrar cuáles son los productos terminados



4- Realizar una lista de productos que se obtienen de la lana de oveja.

5- Recortar y pegar la secuencia correctamente.

