

E. E. E. Cura Brochero_Taller de Agropecuaria_Áreas Integradas.

Escuela de Educación Especial “Cura Brochero”

Docentes: Morales, María Soledad; Fernández, José Luis; Correa, Ana María; Carrión, Giselle; Carvajal, Gerardo, Bolaños Valeria.

Año: Taller de Jóvenes y Adultos - Agropecuaria. Sección “D”.

Turno: Tarde.

Áreas Curriculares: Lengua, Matemática, Cs. Sociales, F. É. y Ciudadana, Agropecuaria, Cocina, Ed. Física y Artes Visuales.

Propuesta: “Comenzamos con la segunda mitad de año”.

Contenidos Seleccionados:

Lengua: ♦ Comprensión de textos cortos. ♦ Escritura autónoma de palabras.

Matemática: Numeración.

Ciencias Sociales: Las conmemoraciones históricas.

Ciencias naturales: Medio Ambiente. Hábitos de higiene personal.

Agropecuaria: ♦ Preparación de plantines de álamos. ♦ Huerta Familiar. (Exploración)

Educación Física: ♦ Movilidad articular y acondicionamiento físico. Estimulación de la capacidad aeróbica, Recreación.

Artes Visuales: ♦ Color, línea, textura visual.

Cocina: ♦ Elaboración de productos, seleccionando los materiales y las técnicas más apropiadas para su elaboración. ♦ Hábitos que favorecen la salud como higiene personal.

***DESARROLLO DE ACTIVIDADES:**

PRIMER DÍA: CIENCIAS NATURALES - ARTES VISUALES.

***Ciencias Naturales.**

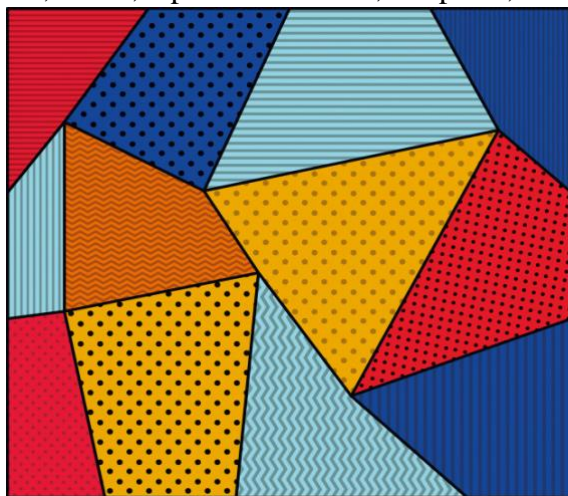
1. Medio Ambiente. Repaso. Escribe 5 acciones que puedes hacer para cuidar el planeta y el medio ambiente.

2. Busca imágenes de algunas de las acciones que escribiste en el punto anterior y pega en el cuaderno.

***Artes visuales.**

1. Observa la obra de ART POP y traza líneas como las de la imagen de en una hoja n° 5 blanca (recuerda utilizar todo el espacio de la hoja). Para realizarlo puedes utilizar regla. Luego rellena

los espacios con puntos, líneas, etc. Pinta las imágenes con los materiales que tengas en casa (marcadores, crayones, fibras, lápices de colores, témperas, etc.).



SEGUNDO DÍA: COCINA.

Lee y observa las normas básicas de higiene para manipular alimentos.

LAS 5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

WWW.LIMPIEZAEXPRESS.COM



1 Mantén la limpieza.
Lávate las manos y limpia a conciencia la zona de la cocina para eliminar bacterias y proteger el área de insectos, plagas u otros animales.



2 Separa alimentos crudos y cocinados
Usa utensilios diferentes para manipular alimentos crudos y separa carnes y pescados de los demás alimentos



3 Cocina completamente.
Especialmente las carnes rojas, carnes de ave, huevos y pescados. Temperatura recomendada: 70°C



4 Temperatura ideal
-Procura refrigerar cuanto antes los alimentos por debajo de 5°C
-Al servir la comida, que esté por encima de 60°C
Zona de peligro: entre 5°C y 60°C, cuando los microorganismos se multiplican con mayor facilidad.



5 Agua segura
Usa agua segura o trátala para que lo sea
Lava las verduras y hortalizas antes de comerlas o cocinarlas

Datos OMS

TERCER DÍA: AGROPECUARIA.

E. E. E. Cura Brochero_Taller de Agropecuaria_Áreas Integradas.

1. Lee la siguiente información y prepara plantines en casa con ayuda de una familiar.

Como todos los años para esta época, comenzamos las actividades de preparación de plantines, en este caso trabajaremos con plantas de álamo.

Para obtener plantines de álamo, es necesario que cortes ramas de 70cm de largo, de una planta grande de la misma especie (álamo), luego colocar las plantas en un tacho con agua durante 3 días; pasado este tiempo sacar los plantines del agua y proceder a plantarlos en el terreno a forestar.

CUARTO DÍA: LENGUA - EDUCACIÓN FÍSICA.

*Lengua.

Lee con atención y responde ¿De qué tema habla el texto?

Actividad que se ocupa de plantar árboles, plantas o arbustos en lugares donde han desaparecido.

Respuesta:

*Educación Física.

1. Movilidad articular: en el lugar movilizar tobillo, rodilla, cadera, tronco, brazos, cuello. Poner música mientras realizo las actividades. (El monstruo de la laguna).
2. En el lugar elevar rodillas 10 veces, luego talones 10 veces; lo mismo aumentando la velocidad Luego, desplazarse en un trayecto de 5 metros realizando el mismo ejercicio.
3. Realizar en compañía de un mayor, caminatas aeróbicas en un espacio abierto (plaza) durante 20 minutos (2 veces por semana).

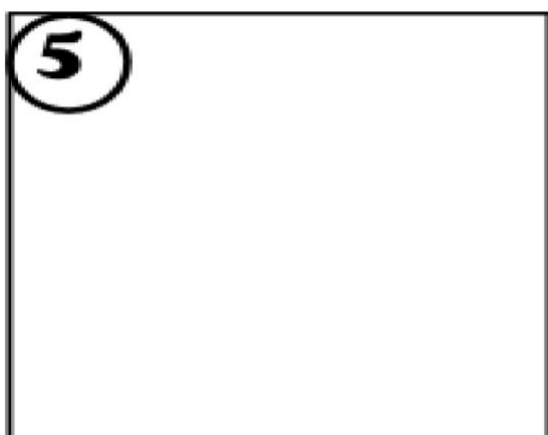
QUINTO DÍA: CIENCIAS NATURALES

Higiene personal.

1. Con la ayuda de un familiar leer los pasos para lavarse correctamente las manos.



2. Pensar y dibujar en tu cuaderno el paso N° 5



SEXTO DÍA: ARTES VISUALES. MATEMÁTICA.

Artes visuales.

1. Observa las obras de ART POP, luego dibuja lo que quieras en el centro de la hoja (corazones, logos, tu nombre, mariposas, etc.). En el fondo traza líneas y rellena los espacios con líneas y puntos. Para realizarlo puedes utilizar regla. Pinta las imágenes con los materiales que tengas en casa (marcadores, crayones, fibras, lápices de colores, témperas, etc.).



E. E. E. Cura Brochero_Taller de Agropecuaria_Áreas Integradas.

Matemática.

Numeración. Ordena los números de mayor a menor.

17	13	19	35	39	52	93	49	83	54	23	21
18	16	11	6	20	54	12	14	16	18	22	24

SÉPTIMO DÍA: COCINA Y REPOSTERIA.

1. Marca con una X las normas de higiene que se deben tener en cuenta en el momento de cocinar



2. Ilustro recetas ya realizadas.
3. Elijo una receta y escribo cada uno de sus pasos.

OCTAVO DÍA: AGROPECUARIA.

Una vez realizados los plantines (explicado anteriormente), tener en cuenta las siguientes recomendaciones a la hora de trasplantarlos.

Recomendación:

- Limpiar el terreno previo a la siembra.
- Hacer un pozo cada 1 metro de distancia y a una profundidad de 50cm.
- Colocar un plantín por pozo y tapar los mismos con tierra, quedando 20cm en la superficie.
- Regar las plantas y repetir el riego cada 4 días para que puedan brotar correctamente.

NOVENO DÍA: AGROPECUARIA - EDUCACIÓN FÍSICA.

Realizar un registro de las verduras y hortalizas que sembraste en tu huerta familiar respondiendo las siguientes preguntas:

- ¿Cuántas verduras sembraste?
- ¿Cuál de ellas creció? ¿Cuáles no?
- ¿Qué hortalizas sembraste? ¿Cuáles crecieron y cuáles no?

E. E. E. Cura Brochero_Taller de Agropecuaria_Áreas Integradas.

- ¿Cuál fue el periodo de riego que les diste a tus cultivos?
- ¿Pudiste consumir verduras u hortalizas de tu hurta familiar? ¿Cuál?

*Educación física.

Usando una colchoneta o colcha vieja colocada en el suelo, realizar una serie de abdominales (5), espinales (15), flexiones de brazos (5). Realizo dos series de cada ejercicio con un descanso de 5 minutos entre series. Luego ejercicios de elongación.

1. Juegos de emboque: lanzar tapitas, pelotitas o piedritas, y embocar en algún recipiente (tarro de pintura, caja de cartón). Seguir con juegos tradicionales con integrantes de la familia.
2. Realizar en compañía de una mayor caminata aeróbicas en un espacio abierto (plaza) durante 20 minutos (2 veces por semana).

DECIMO DIA: CIENCIAS SOCIALES. CIENCIAS NATURALES.

Ciencias Sociales.

1. Pinta la respuesta correcta de las fechas patrias.

En la Revolución de Mayo se conmemora el primer gobierno criollo del Cabildo de Buenos Aires de 1810. Se destituyó al virrey Cisneros y fue reemplazado por la primera junta de gobierno. Ese día fue el...	25 de Mayo
	20 de Mayo
	13 de Mayo
Día festivo dedicado a la Bandera Argentina y a la conmemoración de su creador, Manuel Belgrano, fallecido en ese día de 1820.	15 de Junio
	20 de Junio
	25 de Junio
Día de la Independencia de la República Argentina es una fiesta patria nacional. Se conmemora la firma de la Declaración de Independencia.	7 de Julio
	19 de Julio
	9 de julio

- 2) Busca en internet qué fecha patria recordamos en el mes de Agosto y comenta con tu familia sobre su importancia histórica.

Luego, responde:

-¿Dónde nació el General José de San Martín?

.....

-¿Cómo se llamó el regimiento que creó?

.....

E. E. E. Cura Brochero_Taller de Agropecuaria_Áreas Integradas.

-¿Qué países liberó?

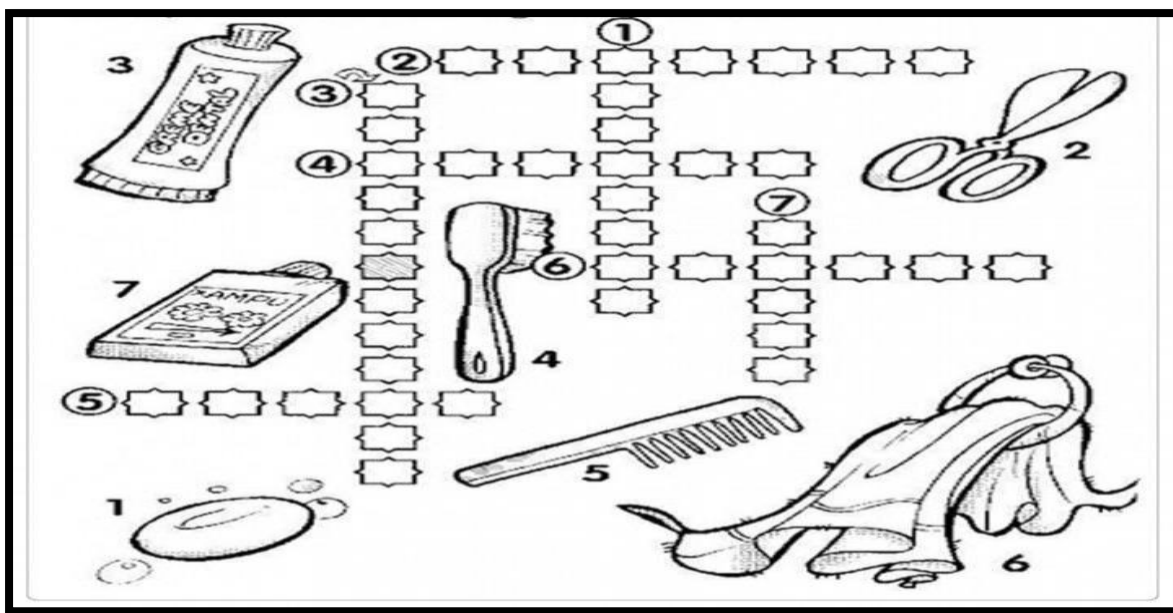
.....

-¿Cuándo y dónde falleció?

.....

Ciencias Naturales. Hábitos de higiene.

1. ¿Que necesitan para higienizarse?
2. Con la ayuda de un familiar observa las imágenes y resuelve el crucigrama.



Apreciación personal. Elabora un pequeño texto o audio de cómo te sentiste la primera mitad de año trabajando en casa y enviar a la seño.

Directora: Analía Cáceres