

**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: Lengua

Título de la propuesta: Registro de receta de Cocina

Observar la imagen y copiar en el cuaderno los ingredientes de la receta: Croquetas de Pollo



Área curricular: Educación Física

Título de la propuesta: El cuerpo Expresivo.

Las personas poseemos la capacidad de expresar con el cuerpo ideas, sentimientos, sensaciones y pensamientos. Realizar el ejercicio N° 1: Nos saludamos sin palabras.

Docentes: Elina Bustamante – Viviana Bardía – Rita Navarro- María Eugenia Stolzing- Andrea Gomes- Natalia Coria- Vanesa Ríos

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

Jugar en familia formar parejas. Deben imaginar que se encuentran por la calle y quieren saludar y charlar un rato. Pero no pueden hablar. Con los gestos de la cara, de las manos, los brazos y con las posturas del cuerpo, intentar transmitir algún mensaje sencillo. Por ejemplo: ¡Estoy contento de verte! ¿Cómo estás? ¡Te veo alegre! ¡Te veo cansado! ¿Has visto el partido? ¿Has visto la película?

**Segundo día**

Área curricular: Formación Laboral

Título de la propuesta Cocinamos. Llevar a cabo la receta de Croquetas de Pollo

Buscar los ingredientes que anotaste en tu cuaderno. Observar nuevamente la imagen.

Preparación : Hervir trozos de pollo. Picarlos de forma mediana.

Sobre una tabla picar cebolla, perejil, ajo, y pimientos.

En una sartén con aceite freír las verduras picadas anteriormente, cuando estén doradas añadir la harina y luego poco a poco la leche y una pizca de sal.

Finalmente añadir el pollo picado y mezclar hasta conseguir una masa uniforme, reservar hasta que se enfríe.

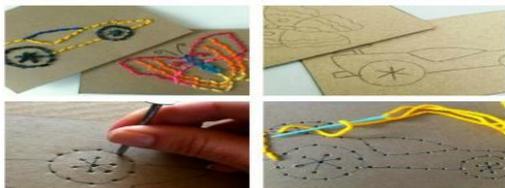
Formar las croquetas con las manos o cucharas. Rebozar en huevo y pan rallado, freír o cocinarlas en el horno. Retirarlas y servir con una rica ensalada.

Área curricular: Psicomotricidad

Título de la Propuesta: “Manos inquietas entre lanas de colores”

Contenido: Motricidad Fina

Buscar una lámina de papel, cartulina o cartón y realizar diferentes dibujos a elección. Realizar perforaciones por el contorno de los dibujos realizados con algo punzante como un clavo para que nos permita pasar lanas de colores. Como muestra el dibujo.



**Tercer día**

Área curricular: Música

Propuesta de trabajo: “Pregones ambulantes”

La palabra pregón se refiere al acto de pronunciarse y alzar la voz melodiosamente, siendo los pregones un grupo de personas encargadas de llevar versos y rimas a las calles, para vender sus productos, anunciando ofertas y novedades. Actualmente sobrevive la voz de pregón en algunos oficios como por ejemplo el vendedor de semitas.

Para poder lograr un buen volumen en la voz de pregón se necesita repasar la técnica vocal aprendida en clases anteriores, y tomar un vaso con agua para humedecer la garganta. Consultar a los adultos de mayor edad en la casa que tipos de pregones recuerdan, imitarlos

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

e interpretarlos pensando que somos vendedores ambulantes, cuidando el volumen de la voz.

Inventar un pregón suponiendo vender un producto del taller.

Área curricular: Formación Laboral

Título de la propuesta: Implementos de Cocina

Observar las imágenes de las acciones que se realizan para llevar a cabo recetas de cocina.

Escribir en el cuaderno. Reflexionar sobre las que más nos gusta realizar a cada uno.



**Cuarto día**

Área curricular: Historia

Título de la propuesta: Comidas de la Época colonial . Ayer y hoy.

Estamos en Mayo, mes patrio, donde se gestó en 1810 nuestra Patria. Pensar comidas de la Época colonial que todavía se realizan en la actualidad en familia.

Escribir en el cuaderno los nombres de las comidas. Averiguar los ingredientes y las formas de preparar.

Área curricular: Teatro

Título de la propuesta: “Un paseo por las calles en la época colonial”.

Buscar información sobre los oficios callejeros de mayo de 1810, por ej.: paragüero, velero, farolero, mazamorrera, aguatera, Escribir y dibujar en el cuaderno el que más te gusto, elegir un personaje e interpretarlo con las características encontradas.

**Quinto día**

Área curricular: Formación Laboral

Título de la propuesta: A Cocinar pastelitos de la época colonial

Receta: Pasteles fritos o Empanadas Dulces de Membrillo o batata, queso.

Manos a la Obra!



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

500 kg harina común, 1/2 cucharada sal fina

250 ml agua fría, Dulce de membrillo

Para el almíbar:

10 cucharada azúcar, 1/2 taza agua, Aceite para freír ,Azúcar para espolvorear

**Preparación:** Colocar en un bol grande la harina, o en la mesa en forma de corona, agregar la sal mezclar, agregar el agua y formar la masa amasar un poquito, estirar bien, pincelar con aceite y espolvorear harina para amasar.



Hacer los dobleces y llevar a la heladera, unos minutos luego sacar y estirar pincelar de nuevo un poquito, luego hacer los dobleces de nuevo llevar a la heladera unos 30 minutos y estiramos bien 1 cm más o menos y recortar las tapas cuadradas. Reservar la masa en la heladera de un día al otro tapada con plástico para que no ingrese aire.



Área curricular: Autonomía Personal

Título de la propuesta: Limpieza y organización de alacenas.

Observar las imágenes que indica el paso a paso para limpiar y organizar las alacenas. Leer con ayuda los tips necesarios. Abrir alacenas de casa donde están los alimentos. Sacar todo, pasar un paño húmedo y secar.



Revisar los productos y fijarse vencimiento de los productos envasados. Guardar los ingredientes sueltos (porotos, arroz, fideos) en frascos de vidrios limpios



Acomodar por tamaño ordenar cajas , envases grandes al fondo de la alacena y los más pequeños adelante.

**Sexto día**

Docentes: Elina Bustamante – Viviana Bardía – Rita Navarro- María Eugenia Stolzing- Andrea Gomes- Natalia Coria- Vanesa Ríos

Área curricular: Formación laboral

Título de la propuesta: Acciones en la Cocina.

Rellenar los Pasteles: Colocar el dulce de membrillo, tapar con otra tapa, presione los bordes del relleno, y apretar las orejas para formar el pastelito. Colocar en una ollita o sartén, profunda bastante grasa y calentar bien, tiene que estar bien caliente colocar los pasteles y cocinar, cuando dora de los dos lados ya está sacar y pasar por el almíbar una vuelta y espolvorear con azúcar. Para hacer el almíbar. Colocar en una ollita el azúcar y el agua y cocinar hasta que quede un poquito espeso pero no tanto . Pasarlos a gusto de cada uno.

Área curricular: Educación Física

Título de la propuesta: El cuerpo expresivo.

Jugar con tus expresiones, gestos y actitudes. Te ayudará a comprender el lenguaje de tu cuerpo. -¿En qué te gustaría convertirte?

Pensar durante unos segundos en que objeto te gustaría convertirte. Interiorizar la idea y representar en forma estática. En familia jugar y adivinar en que objeto te has transformado.

- ¡Ese objeto tiene vida!

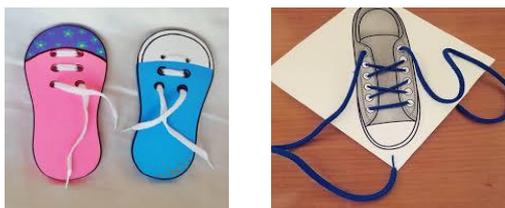
Ya te has convertido en lo que te gustaría ser. ¿Puedes ahora darle vida? Expresar para que sirve, que funciones realiza. Puedes tomar para ello las sugerencias que te haga tu familia.

### **Séptimo día**

Área curricular: Psicomotricidad

Título de la Propuesta: “Manos inquietas entre lanas de colores” Contenido: Motricidad Fina.

Buscar un calzado o zapatilla que nos permita pasar la lana o cordón de diversas maneras y practicar las diferentes formas de pasar de un orificio a otro. Incluir la práctica de atar y desatar nudos y moños.



Área curricular: Formación Laboral

Título de la propuesta: Higiene Durante la Elaboración de Alimentos

Conversar en casa ¿Qué es la manipulación de alimentos? Escribir en el cuaderno.

¿Cuáles son los cuidados que debemos tener cuando manipulamos los alimentos.? Escribir en el cuaderno.

Observar el siguiente cuadro sobre consejos sobre la manipulación de alimentos.



### Octavo día

Área curricular: Música

Propuesta de trabajo: "Gato cuyano". Esta danza criolla se popularizó a partir de la independencia de nuestra patria como danza popular en las clases bajas y perduró hasta la actualidad, por lo que pertenece al llamado "folklore vivo".

Recordar las figuras del gato cuyano y buscar un compañero para practicar en casa:

- 1) Vuelta entera
- 2) Giro
- 3) Contragiro
- 4) Zapateo y zarandeo
- 5) Media vuelta
- 6) Zapateo y zarandeo
- 7) giro y coronación final

Recordar que la coreografía se repite 2 veces en cualquier gato cuyano que elijamos.

Buscar un gato cuyano en internet o en la radio y bailar con la música.

Área curricular: Lengua

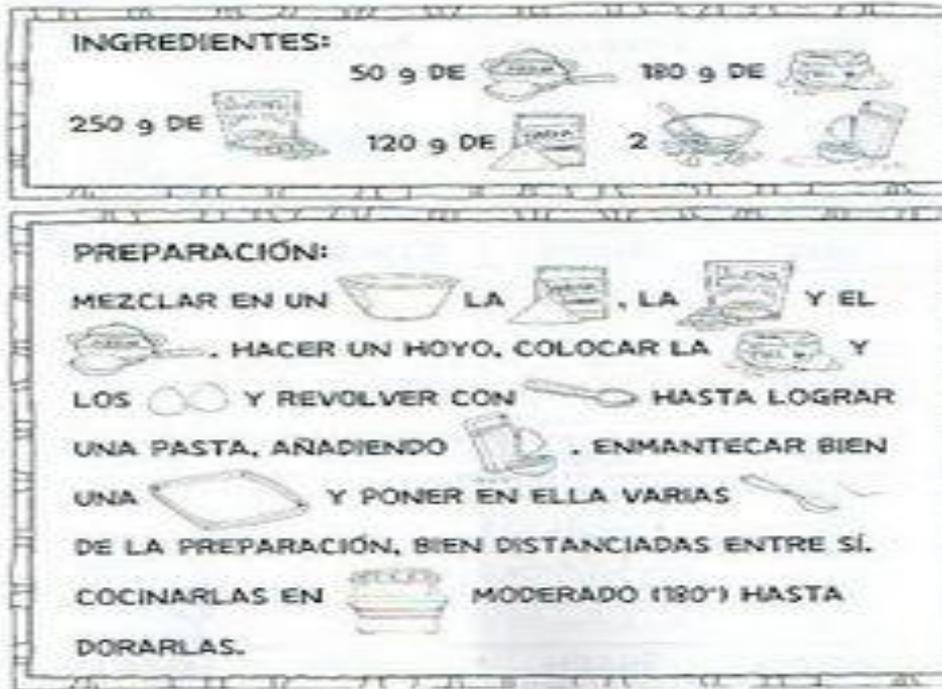
Título de la propuesta: Las partes de la receta.

Las recetas de cocina tiene dos partes fundamentales ¿Se acuerdan?

Recordar cuando estamos en la escuela y trabajamos las diferentes recetas.

Observar la siguiente receta: ¿Cómo se divide?

## GALLETITAS DE MIEL Y AVENA



ingredientes

preparación

En casa indagar sobre las palabras INGREDIENTES y PREPARACION escribir en el cuaderno. ¿Qué son los ingredientes? ¿Qué ingredientes tiene esta receta? ¿Qué es la preparación de una receta ?

### Noveno día

Área curricular: Lengua

Título de la propuesta: las partes de la receta

En familia pensar una receta de la Época colonial que actualmente todavía cocinemos y escribir en el cuaderno respetando las partes de la receta. INGREDIENTES Y PREPARACION.

Si pueden me animo a realizar la receta juntos en familia. ¡ A poner en practica las acciones y los cuidados que debemos tener al cocinar.!

Área curricular: Teatro

Título de la propuesta: “25 de mayo a todo baile”.

Buscar el siguiente gato del grupo “Indios Tacunau”, llamado “Gato Instrumental Cuyano”, escucharlo repetidamente con la familia y bailar de acuerdo a las indicaciones de la clase de la docente de música.

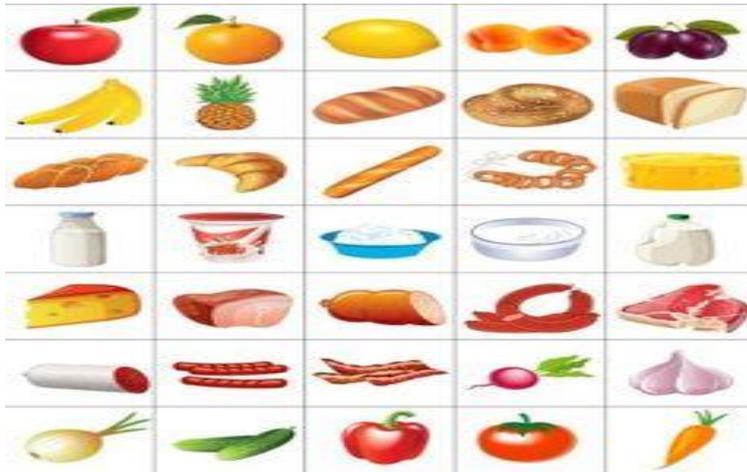
### Décimo día

Área curricular: Biología

Título de la propuesta: Alimentación saludable

Observar los alimentos del cuadro. Elegir 10 de los que sean más saludables y copiarlos en el cuaderno.

En casa charlar sobre los que más les guste a cada uno. ¿Por qué es necesario comer saludable? Pensar recetas que tengan esos alimentos.



Área curricular: Autonomía Personal

Título de la propuesta: Limpieza y organización de alacenas.

Recordar los pasos para limpiar las alacenas, realizar lo mismo con las alacenas de vajilla.

Sacar todo, limpiar y ordenar las alacenas de vajilla por un lado (vasos, platos, fuentes) y alimentos en otro.



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**

Docentes: Elina Bustamante – Viviana Bardía – Rita Navarro- María Eugenia Stolzing-  
Andrea Gomes- Natalia Coria- Vanesa Ríos