



**Escuela de educación especial Cura Brochero**  
**Sección: Taller cocina-artes visuales-educación física**

Área: Taller cocina

Título: Proyecto de Masas dulces y saladas

Contenidos:

- Reconocer los pasos para realizar cupcake
- Identificar los utensilios necesarios para su elaboración

Actividades

- 1) Teniendo en cuenta las partes de la receta, observo lo siguiente y armo la receta en los cuadernos

Ingredientes necesarios para la elaboración de cupcakes



200 gm TAZA DE AZÚCAR

300 cc DE ACEITE

6 HUEVOS



250 cc TAZA DE LECHE

500 g HARINA LEUDANTE

UTENSILIOS



CUCHARA



BOWL

**Sirvente Claudia, Correa Ana María,**  
**Carrión Giselle, Carabajal Gerardo**

**Escuela de educación especial Cura Brochero**  
**Sección: Taller cocina-artes visuales-educación física**

MOLDES



JARRA



PIROTINES



MAQUINARIAS



BATIDORA



COCINA

Área Curricular: Educación Física.

Título: Movilizando mi cuerpo.

Compartiendo los Juegos.

Contenido:

- Aprestamiento, movilidad articular y acondicionamiento físico. Recreación. -

**Sirvente Claudia, Correa Ana María,**  
**Carrión Giselle, Carabajal Gerardo**

**Escuela de educación especial Cura Brochero**  
**Sección: Taller cocina-artes visuales-educación física**

Desarrollo de Actividades:

- 1)- Movilidad articular: en el lugar movilizar tobillo, rodilla, cadera, tronco, brazos, cuello. Poner música mientras realizo las actividades. (El monstruo de la laguna) -5 minutos-
- 2)- En el lugar elevar rodillas 10 veces, luego talones 10 veces. Lo mismo aumentando la velocidad. -5 minutos-
- 3)- Usando una colchoneta o colcha vieja colocada en el suelo, realizar una serie de abdominales (5), espinales (15), flexiones de brazos (5). Luego ejercicios de elongación.
- 4)- 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.

**Jueves 26 de marzo del 2020**

Área curricular: Taller cocina

Título: Proyecto de Masas dulces y saladas

Contenidos:

- Reconocer los pasos para realizar cupcakes

Actividades

- 1) Observamos la receta anterior y buscamos todos los ingredientes y maquinarias.

Leemos el procedimiento y con ayuda de la familia cocinamos cupcake.

2) PREPARACIÓN

- ❖ SEPARAR LA CLARA DE LA YEMA
- ❖ BATIR LAS CLARAS DE HUEVO A PUNTO NIEVE
- ❖ AGREGAR EL AZÚCAR

**Sirvente Claudia, Correa Ana María,**  
**Carrión Giselle, Carabajal Gerardo**



**Escuela de educación especial Cura Brochero**  
**Sección: Taller cocina-artes visuales-educación física**

- ❖ BATIR
- ❖ AGREGAR LAS YEMAS, LUEGO EL ACEITE
- ❖ POR ÚLTIMO, LA HARINA LEUDANTE
- ❖ COLOCAR EN LOS PIROTINES
- ❖ LUEGO EN EL MOLDE
- ❖ LLEVAR AL HORNO POR 25 MINUTOS

Viernes 27 de marzo del 2020

Área curricular: matemática

Título: proyecto de masas dulces y saladas

Contenidos:

- Medidas de peso: kilogramo
- Medidas de capacidad: litro

Actividades

- 1) Marca en cada caso ¿qué se utiliza?
- SI QUIERO SABER CUANTO TENGO DE PAN ¿QUÉ UTILIZO?



**Sirvente Claudia, Correa Ana María,**  
**Carrión Giselle, Carabajal Gerardo**

**Escuela de educación especial Cura Brochero**  
**Sección: Taller cocina-artes visuales-educación física**

- SI QUIERO SABER CUANTO ACEITE ME QUEDA ¿QUÉ UTILIZO?



2) Leemos en familia

PARA PREPARAR UNA RECETA EN COCINA A VECES NECESITAMOS MEDIR O PESAR LOS INGREDIENTES PARA PODER LOGRAR UN PRODUCTO DELICIOSO, PARA ESO TENEMOS QUE TENER EN CUENTA DOS COSAS. UNA DE ELLAS ES QUE CIERTOS PRODUCTOS SE DEBEN PESAR Y OTROS MEDIR, PARA ESO CONTAMOS CON DOS HERRAMIENTAS. LA BALANZA Y EL MEDIDOR DE LÍQUIDOS, LA BALANZA NOS OTORGA INFORMACIÓN SOBRE KILOS Y GRAMOS Y EL MEDIDOR SOBRE LITROS Y MILILITROS.

- 3) Teniendo en cuenta la información. completo con las palabras subrayadas

CON LA ..... PUEDO SABER QUÉ CANTIDAD DE HARINA DEBO USAR.

CON EL ..... PUEDO MEDIR LA LECHE.

LA BALANZA ME VA A DECIR CUÁNTO ..... EL AZÚCAR.

SI VOY A USAR ACEITE VOY A ..... CON EL .....