

EEE de educación especial” INDIA MARIANA”

Docente: María de los Ángeles garay

Taller pre-ocupacional “A”

Turno: mañana

Áreas:

- Habilidades académicas funcionales
- Habilidades pre laborales
- Habilidades sociales

Título: “**CASERITO ES MEJOR**”

Contenidos

Matemática

- números naturales.
- medidas de capacidad y peso.

Lengua

- interpretación de consignas.
- comprensión de textos instruccionales: recetas de cocina
- escritura de nombre y datos personales.

Habilidades sociales

- Salud e higiene
- Habilidades domésticas.
- Ocio y disfrute personal.

Actividades

- Fecha
- Nombre completo
- DNI
- Domicilio
- Fecha de nacimiento
- Edad

Queridos padres y alumnos:

EEE INDIA MARIANA – TALLER PREOCUPACIONAL – HABILIDADES ACADEMICAS FUNCIONALES,
PRELABORALES, SOCIALES

En este tiempo difícil que estamos atravesando en donde nos debemos cuidar todos; abuelos, padres, jóvenes, niños y las recomendaciones que debemos tener es **QUEDARNOS EN CASA**. Por ello mi propuesta está orientada a la elaboración de algunas recetas sencillas en donde deberán participar los jóvenes con ayuda de algún mayor. Luego podrán compartir lo realizado en familia, aprovechando para el diálogo y el relato de anécdotas familiares, transmitir costumbres y tradiciones como lo hacían nuestros abuelos, recuperando estos valores dejado a veces de lado.

Espero que se pongan manos a la obra. EXITOS!!!!

- ✚ Antes de la elaboración de cualquier preparación en casa debemos lavar nuestras manos de forma correcta.
- ✚ Tener en cuenta las recomendaciones para le prevención del corona virus conversadas previamente en la escuela.



Recetas

Actividades N°1

- A. Leer la receta (puede ser leída por cualquier integrante de la familia).
- B. Elaborar el pan siguiendo las instrucciones.
- C. Mientras se realiza el pan pueden realizar un video explicando el procedimiento (opcional).
- D. Sacar fotos durante los distintos momentos de la elaboración (hasta 5 fotos por alumno)
- E. Preparación del fermento(1), amasado(2), armado del pan(3) , pan listo(4), cuando lo comparten con la familia(5).
- F. Enviar a la docente vía whatsapp las fotos y/o el video.

“PAN CASERO”

Ingredientes

- 1kg de harina (puede ser 000 o 0000) la que tengan en casa.
- 30 grs de levadura fresca (o 1 sobre de levadura)
- 1 cada de sal fina
- 600 cc de agua temperatura ambiente.
- 100cc de aceite
- 1 cda de azúcar

Procedimiento

- 1-En bol preparar el fermento para ello disolver la levadura con el azúcar, agregar el agua tibia y una cda de harina. Dejar reposar 15 minutos a temperatura ambiente.
- 2-En otro bol colocar la harina en forma de corona. Agregar la sal en un costado.
- 3-Incorporar de a poco el fermento y el aceite.



- 4-Amasar (aproximadamente 15 minutos)



5-Dividir en tres bollos y dejar descansar (aproximadamente 1 hora). Primer leudado.



6-Amasar nuevamente y formar el pan (como prefieran redondo o en forma de trincha).



7-Realizar los cortes como prefieran.



**EEE INDIA MARIANA – TALLER PREOCUPACIONAL – HABILIDADES ACADEMICAS FUNCIONALES,
PRELABORALES, SOCIALES**

8-Hornear en horno medio bajo (precalentar con anticipación) durante 50 minutos aproximadamente.

9-Sacar del horno

10-Dejar enfriar

11-Disfrutar el pan casero en familia.

Actividades N°2

- A. Leer la receta (puede ser leída por cualquier integrante de la familia).
- B. Elaborar el bizcochuelo siguiendo las instrucciones.
- C. Mientras se realizan la receta pueden realizar un video explicando el procedimiento (opcional)
- D. Sacar fotos durante los distintos momentos de la elaboración (hasta 5 fotos por alumno)
- E. Enviar a la docente vía whatsapp las fotos y/o el video.
- F. Copiar la receta en el cuaderno dibujando los distintos pasos.
- G. **nota**: si quieres puedes pegar fotos. ¡ÉXITOS!

“BIZCOCHUELO FACIL”



Ingredientes

- 1 huevo
- 2 tazas de harina
- 1 taza de leche
- 1 taza de azúcar
- ralladura de limón o naranja

Procedimiento

1. en un bol colocar el azúcar, el huevo y el aceite.
2. batir enérgicamente.

**EEE INDIA MARIANA – TALLER PREOCUPACIONAL – HABILIDADES ACADEMICAS FUNCIONALES,
PRELABORALES, SOCIALES**

3. agregarla ralladura.
4. luego de a poco ir incorporando leche y la harina sin dejar de revolver.
5. enmantecar un molde mediano(savarín o redondo)
6. hornear a 180 ° aproximadamente por 50 minutos o hasta cuando al introducir un palillo salga seco.
7. desmoldar
8. disfrutar en familia

AGROPECUARIA

Plantas aromáticas y culinarias

Son **plantas aromáticas** aquellas que se caracterizan por contener sustancias que generan **aromas** y suelen utilizarse, por esta razón, para elaborar perfumes, cocinar, fabricar licores o incluso en medicinas.

En casa

Converso con mi familia sobre las plantas aromáticas y luego respondo con ayuda de la misma.

- 1) ¿Cuáles conocen?
- 2) ¿Cultivan alguna planta aromática en la casa? ¿Cuál?
- 3) ¿Utilizan alguna aromática en la elaboración de las comidas? ¿Cuál?
- 4) Pego o dibujo 3 plantas aromáticas.

Director: Prof. Raúl Riveros

**EEE INDIA MARIANA – TALLER PREOCUPACIONAL – HABILIDADES ACADEMICAS FUNCIONALES,
PRELABORALES, SOCIALES**