

## ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL MÚLTIPLE DE 25 DE MAYO

Docentes: Gisel Becerra – Silvia Zappala

Sección: Pre ocupacional Taller de Industrialización

Turno: Mañana

Área Curricular: Habilidades Sociales – Laborales

Título: “Juntos en familia”

Contenidos seleccionados:

Habilidades Sociales:

### INTERACCIÓN SOCIAL

Solicitud de ayuda a otras personas y prestar ayuda.

Practica de dar y recibir instrucciones.

Aceptación de participación en las actividades.

### AUTONOMIA SOCIAL

Identificación y utilización de los diferentes elementos para la elaboración de alcohol en gel, mermelada de tomate y utensilios de cocina.

Practica de compras en los kioscos más cercanos.

### HABILIDADES DE SALUD

Prevención de enfermedades contagiosas

Adquisición de hábitos correctos de higiene: lavado de manos.

### HABILIDADES OCUPACIONALES Y LABORALES

Eje: Instrumento de trabajo

Utensilios e instrumentos de uso manual utilizados en los procesos de producción.

Distinción y manipulación de los mismos.

Aplicación de normas de higiene.

Eje: Producción y consumo

Reconocimiento de materiales

Elaboración de mermelada de tomate.

Reconocimiento de distintos métodos de conservación. cocción, desecación, y deshidratación.

Participación activa.

### Desarrollo de Actividades

ACTIVIDAD 1º: “Medidas de Prevención de cuidado de Coronavirus: elaboración de alcohol en gel.”

Observar los videos: <https://www.youtube.com/watch?v=Fm5TReKsMWQ>



- <https://www.youtube.com/watch?v=U2v8Gbc6UIM>



-Charlar juntos en familia respondiendo las siguientes preguntas: ¿Conocían al Coronavirus? , ¿Cómo debemos cuidarnos? , ¿Ustedes ya comenzaron a cuidarse?

- Entre todos hacemos dos tarjetas con las medidas de cuidado utilizando muchos colores, para luego colocar una en casa pegada en la heladera o en un lugar vistoso para todos y otra para que quede en el cuaderno.

ACTIVIDAD 2º: “Elaboración de Alcohol en gel “

- Preparar juntos en familia “alcohol en gel casero”
- Observar el siguiente video: <https://www.youtube.com/watch?v=W1y2c3rq72I>
- Buscar los ingredientes en el kiosco y farmacia más cercana de la zona.

Ingredientes:

- Alcohol etílico al 96%
- Glicerina líquida
- Agua oxigenada
- Agua hervida
- Jeringa
- Recipiente para colocar el alcohol en gel

Seguir los pasos que se indica en el video , puedes observar estas imágenes para la elaboración del alcohol en gel

PASO 1



PASO 2



PASO 3



PASO 4



PASO 5



Paso 1: Colocar en un recipiente con medidas de 250 mil alcohol etílico, eso equivale a una taza mediana.

Paso 2: Luego colocar el agua oxigenada solo media cucharada.

Paso 3: Agregar dos cucharadas de agua hervida.

Paso 4: Agregar la glicerina al recipiente ayudándose con una jeringa.

Paso 5: Revolver y luego colocarlo en un recipiente en este caso puede ser un rociador bien lavado o algún taper largo con tapa.

Al finalizar tomarse una foto realizando la preparación del mismo, para luego charlar en el curso entre todos.

Actividad 3º: "Identificamos utensilios de cocina"

-Observar las siguientes imágenes.





Charlar en familia: ¿Qué son? , ¿Para qué lo utilizamos? , ¿En dónde podemos encontrarlos? , ¿En casa tienes algunos de ellos? , ¿Vos los utilizas?

Rodea con un círculo los que necesitamos para cocinar y luego une con una flecha su nombre.



**COFIA    SARTEN    SECADOR    MANTEL    MARTILLO    OLLA**

Entre todos escribir una receta en tu cuaderno, que recuerden que hayamos trabajado en el taller.

Actividad 4º: Mermelada de tomate

¡MANOS A LA OBRA EN FAMILIA!

-Leer juntos la receta de la “MERMELADA DE TOMATE “

Ingredientes:

1 Kg de Tomate

1 kg de azúcar

2 limones

Utensilios:

Cuchillo

Olla

Espumadera

Cucharon

Frasco de vidrio

Pasos:

Pelar los tomates.

Quitar las semillas del mismo, y luego realizar un picado grueso.

Agregar el tomate a la olla, junto con la azúcar y el jugo de limón.

Romper el hervor lentamente, cocinando a fuego durante cinco minutos.

Retirar la espuma formada con una espumadera.

Volver a hervir la mezcla, revolviendo con una frecuencia de 30 minutos, hasta alcanzar el punto de consistencia.

Retirar la olla del fuego, dejando que se asiente la fruta durante unos minutos.

Llenar el frasco de vidrio con un cucharón

CONSEJOS ANTES DE COMENZAR LA PREPARACIÓN

- ✚ Antes de comenzar con la preparación no te olvides de lavarte las manos.
- ✚ Lava los utensilios de cocina, antes de utilizarlos.
- ✚ Lava las frutas con agua tibia.
- ✚ No te olvides de usar un delantal y la cofia
- ✚ COMENZAR LA PREPARACIÓN ENTRE TODOS FELICES