

## **E.E.E. Múltiple de Ullum-Taller I-Áreas Integradas**

**Escuela: de Educación Especial Múltiple de Ullum**

**Docente:** Juárez Carina

**Sección:** Taller I

**Turno:** Mañana

**Áreas Curriculares:** Lengua, Matemática, Educación para el trabajo, Socialización.

**Título:** “CREATIVOS EN CASA”

**Contenidos**

**Lengua**

Interpretación de consignas.

Comprensión de textos instructivos, etc.

Escritura del nombre y datos personales

**Socialización**

Hábitos básicos de higiene personal.

Conocimiento de las enfermedades más comunes y la forma de prevenirlas.

**Educación para el Trabajo**

Realización de una receta sencilla con ayuda visuales o siguiendo órdenes verbales.

**Matemática**

Medida convencionales y no convencionales.

**Desarrollo de actividades**

**Actividad día 1**

**Área Curricular. Socialización**

Recordar que para prevenir el coronavirus debes realizar: lavado de manos, no tocarte la cara desinfectar los lugares de casa y el celular, ventilar los ambientes, y QUEDARTE EN CASA así de esta manera prevenís el coronavirus.

## E.E.E. Múltiple de Ullum-Taller I-Áreas Integradas

Proponer preparar alcohol en gel

### **Materiales**

1 frasco

Aloe vera

Alcohol 96% de volumen.

### **Preparación**

Lavar bien las hojas de aloe vera, cortar por la mitad y extraer el gel cuidadosamente

Agregar el gel al recipiente y luego incorporar el alcohol.

70% de alcohol y 30% de agua

Luego tapar y batir enérgicamente.

Listo ya lo puedes usar para usarlo y cuidarte.

Escribir la fecha y los datos personales.

Copiar los pasos de la elaboración.

### **Actividad Día 2**

Área curricular: Educación para el trabajo

**Elaborar DULCE DE LECHE CASERO de la época colonial**

### **INGREDIENTES**

1 litro leche.. Puede ser en polvo o líquida

250 gramos azúcar

1 chorrito esencia de vainilla

1 cucharita de te bicarbonato de sodio

## E.E.E. Múltiple de Ullum-Taller I-Áreas Integradas

1 frasco vidrio previamente esterilizado cerrado y seco

### Pasos

1. En una olla alta la que usan siempre para cocinar...agregar la leche el azúcar, la esencia de vainilla llevar a fuego fuerte y revolver con cuchara de madera. hasta que rompa hervor la leche ,agregar el bicarbonato revolver siempre jamás dejar de revolver vas a notar que se levanta mucho cuando incorpores el bicarbonato retira un ratito la olla del fuego siempre revolviendo una vez que ya veas que baja un poquito volver al fuego mínimo



2. Acordarte de revolver despacio y siempre revolver . Vas a notar pasada media hora que va cambiando de color y textura más espesita te dejo fotos para que veas



3. A esta etapa ya vas a notar que disminuyó bastante la mezcla y cambio de color y se puso más espesa ya estamos casi en la hora de cocción revolver unos minutos más y justo a la hora levantas con la cuchara que estas revolviendo y si esta espesa que quede un poquito como crema ya está apagas el fuego y listo ya está tu dulce



### Actividad Día 3

Área Curricular: Educación para el trabajo y matemática

### **PROPONER ELABORAR PASTELITOS DULCES PARA FESTEJAR EL DIA DE LA PATRIA**

Esta es una receta especial, muy típica de Argentina, “pastelitos”.

### **INGREDIENTES**

Harina común, 500 gramos.

Grasa de pella (manteca o margarina), 150 gramos y extra



## E.E.E. Múltiple de Ullum-Taller I-Áreas Integradas

Agua, una taza

Sal, una cucharada

Materia grasa para freír, cantidad necesaria

Dulce a elección (batata, membrillo, dulce de leche), 500 gramos

### PREPARACION

Preparar una salmuera mezclando la sal con el agua a fuego bajo hasta que la sal se diluya. En un bol colocar la harina y añadir la grasa cortada en cubitos. Unir con las manos hasta lograr un granulado. De apoco, ir agregando cucharadas de salmuera hasta lograr una masa suave que no se pegue en las manos. Estirar con palote y pintarla masa con 50 gramos de grasa derretida, espolvorear con harina y doblarla en tres, el tercio izquierdo sobre el tercio central y el tercio derecho también sobre el tercio central. Hacer girar la masa de manera de que los bordes abiertos queden hacia los costados. Enfriar media hora. Ahora sí la masa está lista.

Estirlarla fina y cortar cuadrados. Colocar una cucharadita de relleno y repasar el borde con el dedo humedecido en agua. Cubrir con otro cuadrado, teniendo en cuenta que las puntas no deben coincidir. Apretar las cuatro puntas y llevar al frío 30 minutos. Calentar grasa (puede ser aceite o una mezcla de ambas) y freír los pastelitos hasta que se doren. Al retirarlos se los puede espolvorear con azúcar o darles un baño de almíbar espeso y espolvorearlos con granas.

Poné la pava al fuego, prepara estas dulzuras y sorprendé a la familia con una merienda sin igual.

En el cuaderno: copiar la receta y dibujar los ingredientes.

### Actividad Día 4

**Área Curricular:** Tecnología



**Contenido:** Reconocimiento de las características de los materiales utilizados en los objetos del entorno cotidiano e identificación para su fabricación.

**Título:** Confección de individuales

## E.E.E. Múltiple de Ullum-Taller I-Áreas Integradas

**Materiales:** Tela -hilo -aguja -tijera -puntilla.

**1-** Busca una tela blanca o la que tengas lisa cortan 40x30cm enhebra la aguja, dobla la orilla de la tela y comienza a coser pasa la aguja por el revés de la tela hasta que tope en el nudo. Luego pasa la aguja del frente de la tela hacia atrás, cerca de la otra puntada que debe estar lo suficiente apretada de manera que se vea, intenta que las puntadas sean todas del mismo tamaño. Repite hasta terminar toda la orilla una vez terminada le cosen una puntilla arriba de la costura.

Área: Educación Física

Título: fuerza y músculos de las piernas

Contenido: fuerza de pierna

Actividad.

Los ejercicios para glúteos y piernas, son aquellos localizados para los músculos ubicados en los miembros inferiores. Estas extremidades están compuestas por varios músculos: glúteos, cuádriceps, isquiotibiales, aductores, gemelos.

Sentadilla: realizará flexión completa de piernas, manteniendo en todo momento, la espalda recta. Una vez llegada a la flexión máxima, volverá mediante extensión de rodillas hasta la posición inicial. Durante la ejecución, los pies estarán en todo momento, con la planta apoyo.

Repetimos 4 series de 10 repeticiones

### Actividad Día 5 y 6

Area Curricular: Educación para el trabajo

**Continuar con la actividad que realizaron con la profe de tecnología: confección de individuales y pintura en tela**

Las actividades que realicen los jóvenes, siempre en compañía de algún adulto.

Manos a la obra trabajamos con los materiales que tenes en casa.

Materiales

Molde

Pincel

Pintura: acrílico o pintura en tela

1-dibujar el diseño que elegís



## **E.E.E. Múltiple de Ullum-Taller I-Áreas Integradas**

2-pintar la base de color blanco.

3-pintar el dibujo que elegiste.

Estos son algunas ideas

### **Actividad Día 7**

Ver algún programa de televisión de cocina por ejemplo COCINEROS ARGENTINOS en el canal TV PUBLICA

Copiar alguna receta que te guste. Y te propongo hacerla.

### **Actividad día 8 ;A PENSAR Y RESOLVER!**

Juana quiere hacer sopa pipillas para festejar el día de la patria y compro 1Kg de harina \$50 1/4 de grasa \$20, 50gr de levadura, y 1 litro de aceite \$80 ¿Cuánto dinero gasto en total?

María preparo 72 empanadas y sus amigos se comieron 48¿Cuántas le quedan ahora?

### **Actividad Día 9**

#### **Área curricular: tecnología**

**Título:** Como hacer un costurero

**Materiales:** Un tarro grande -tela -engrudo -algodón -aguja -lana.



Corta alguna tela la que tengas en casa y lo pegas con engrudo cubriendo todo el tarro. Luego para hacer la tapa se forra con la misma tela lo rellena con un poco de algodón en forma de pelotita y lo pega en la orilla de la tapa donde se colocaran las agujas. Para finalizar lo puedes adornar con lana pegando todo alrededor.

### **Actividad Día 10**

#### **Área Curricular: socialización**

Buscar información de costumbres coloniales por ejemplo

Comidas típicas

Trabajos coloniales

Luego copiar o pegar la información que encuentre.

**Equipo de Conducción:**

**Directora: Profesora: Quiroga Ester**

**Vicedirectora: Profesora: Amaya Sandra**

Profesores: Juárez Carina, Arce Analia, Ríos Fernando