

ESCUELA DE EDUCACION ESPECIAL 25 DE MAYO
GRADO: HABILIDADES II
AREA CURRICULAR: HABILIDADES PARA EL TRABAJO

ESCUELA: DE EDUCACION ESPECIAL 25 DE MAYO

DOCENTE: AGÜERO VERONICA

GRADO: HABILIDADES II

TURNO: MAÑANA

AREA CURRICULAR: HABILIDADES PARA EL TRABAJO

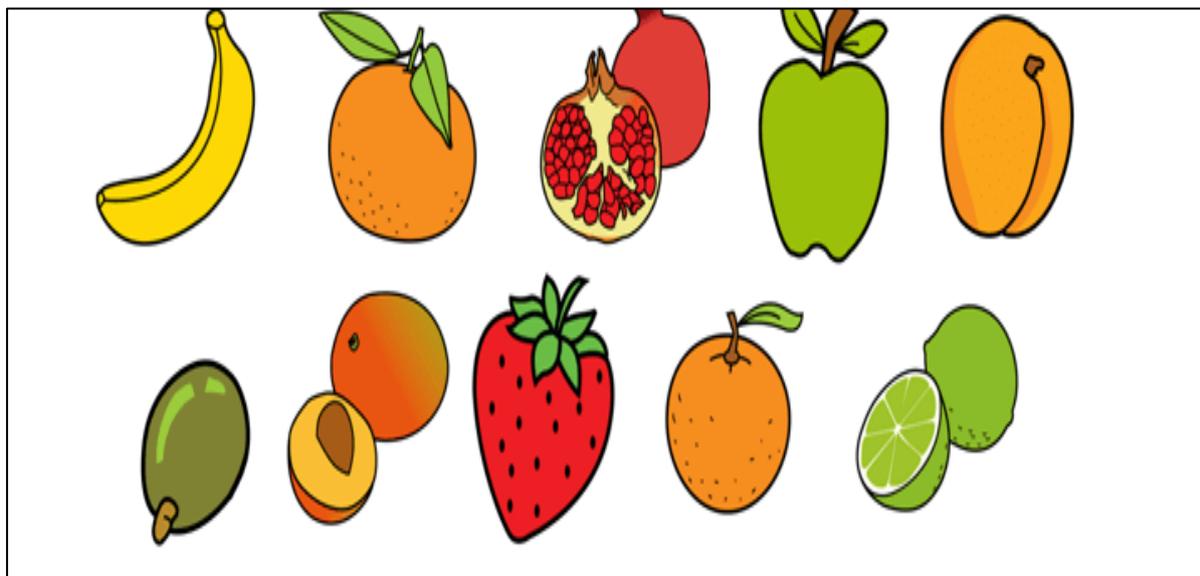
TITULO: “APRENDEMOS LAS FRUTAS”

CONTENIDO

- ✓ RECONOCIMIENTO DE FRUTAS
- ✓ EL COLOR DE LAS FRUTAS
- ✓ PREPARACION DE GELATINA CON FRUTAS

ACTIVIDADES

VEMOS EL VIDEO “APRENDEMOS LAS FRUTAS Y SUS COLORES”



ARMAMOS ROMPECABEZAS



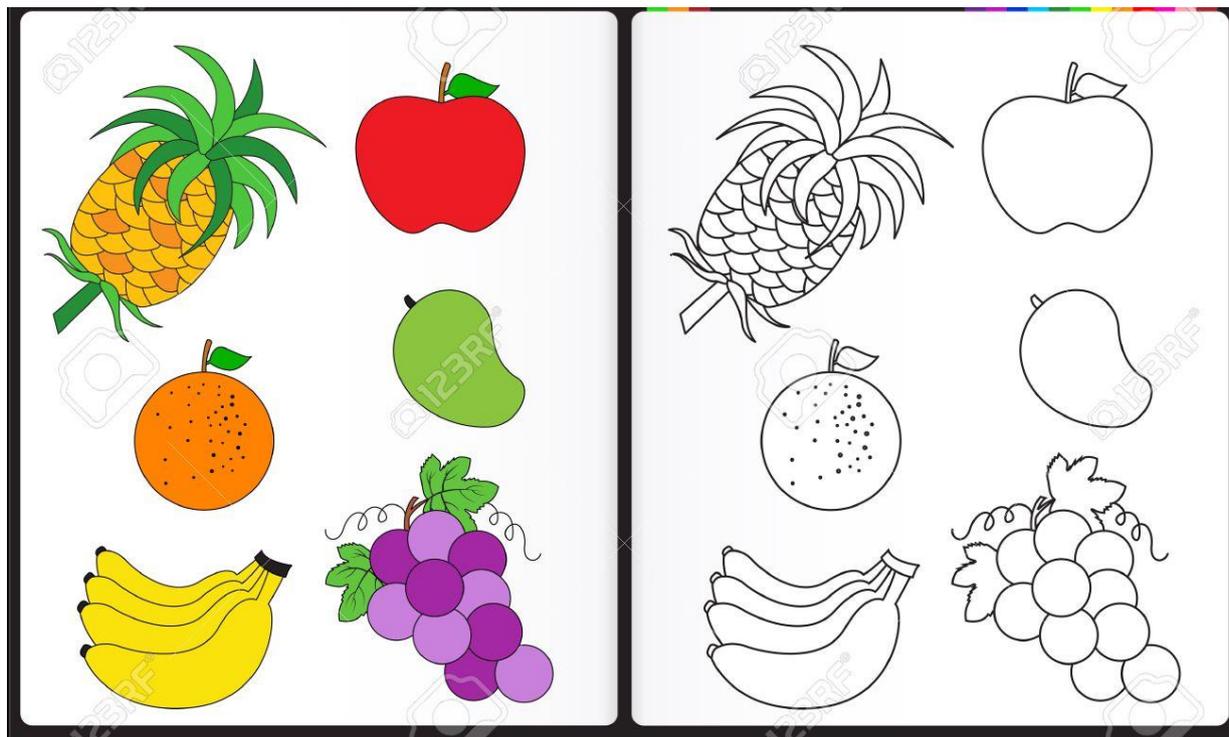
¿QUE FORMAMOS?

SEÑALAMOS EN EL ROMPECABEZAS LAS FRUTAS QUE CONOCEMOS, DECIMOS SU NOMBRE Y SU COLOR.

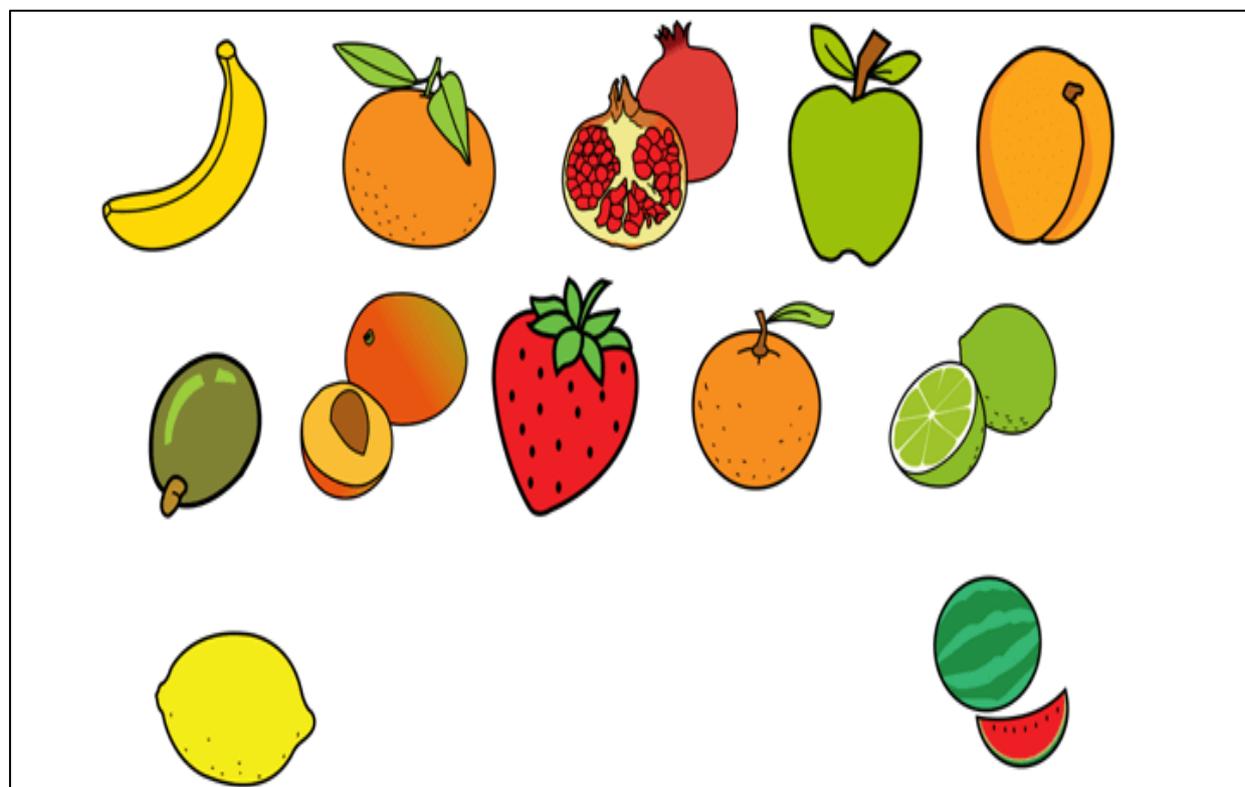
PEGAMOS PAPELITOS CON LOS COLORES QUE CORRESPONDE



PINTAMOS LAS FRUTAS DEL COLOR QUE NOS INDICA



ENCERRAMOS LAS FRUTAS QUE CONOCEMOS





COMO HACER GELATINA?

BUSCAMOS LOS INGREDIENTES

- 1 SOBRE DE GELATINA (DEL SABOR QUE DESEES)
- 1 TAZA DE AGUA CALIENTE
- 1 TAZA DE AGUA AL NATURAL

ESCUCHAMOS LA ELABORACIÓN PASO A PASO

- EN UNA OLLA PEQUEÑA, COLOCA A UNA TAZA DE AGUA A HERVIR A FUEGO MEDIO.



- DISUELVA EL SOBRE DE GELATINA EN EL AGUA CALIENTE



- CUANDO SE ENCUENTRE COMPLETAMENTE DISUELTO EL POLVO DE GELATINA, AÑADA LA TAZA DE AGUA AL CLIMA.



- AGREGA LA MEZCLA EN MOLDES PARA GELATINA O CUALQUIER RECIPIENTE



- PELAMOS FRUTA, LA PICAMOS EN TROZOS PEQUEÑOS Y LA COLOCAMOS EN LA GELATINA



LLEVA A LA NEVERA DURANTE UNAS DOS HORAS Y MEDIA. (NO LA COLOQUES EN EL CONGELADOR, YA QUE SE CRISTALIZARÁ

NOS LAVAMOS LAS MANOS CORRECTAMENTE

PREPARAMOS NUESTRA GELATINA SIGUIENDO LOS PASOS

LAVAMOS LOS RECIPIENTES UTILIZADOS

BUSCAMOS EN REVISTAS IMÁGENES DE FRUTAS Y LAS PEGAMOS POR COLOR

AMARILLO	ROJO	NARANJA

DIBUJAMOS NUESTRA GELATINA CON FRUTAS

DIRECTIVO: VALDEZ ROXANA