

E.E.E. CURA BROCHERO

Docente: Sirvente Claudia Andrea -- Correa Ana María

Año: Taller de Jóvenes y Adultos con Discapacidad

Turno: Tarde

Área: Taller cocina "c"

Título: Proyecto de Masas dulces y saladas

Contenidos

-  Hábitos que favorecen la salud como la higiene personal.
-  Los trabajadores en variados procesos de fabricación.
-  Reconocer los utensilios, mobiliario y maquinaria del taller de cocina.

Desarrollo de las Actividades:

- 1) Armamos con la familia un calendario de higiene personal, pintando en cada caso la actividad diaria que se cumple.

ACTIVIDADES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DL HIGIENE							
Hoy Lave mis manos y cara al despertar							
Hoy Cepille mis dientes							
Hoy me lavo las manos antes de comer							

Hoy me bañé							
Hoy lavo mis manos luego de salir del baño							
Hoy Cepille mis dientes luego de comer							
Hoy lavo mis manos varias veces al día							

- 2) Realizamos higiene de manos antes de trabajar, es importante la colaboración de la familia en el cumplimiento de este proceso, teniendo en cuenta los siguientes pasos.



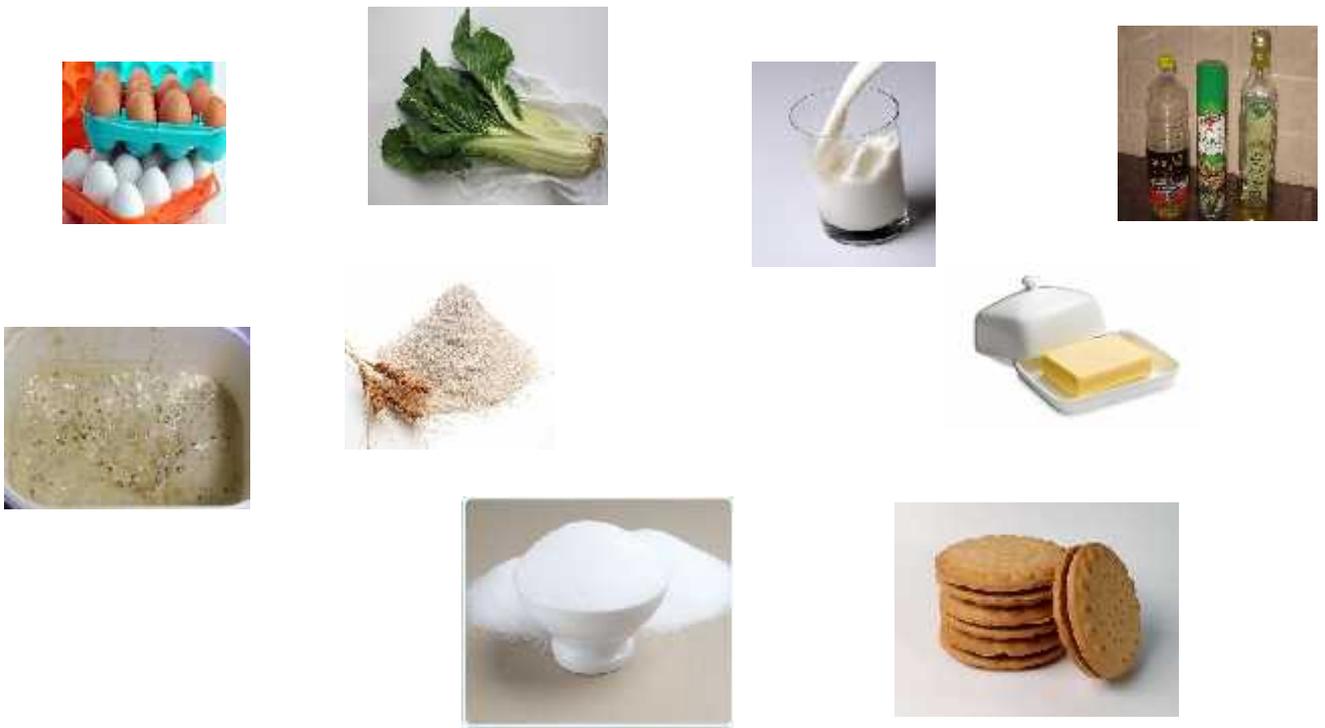
- 3) Recordamos lo trabajado en clases y completo.



4) Repasamos receta de donas (con ayuda)



Marco con un circulo los ingredientes que se necesitan para realizar las Donas



4- Enumero los pasos a seguir para elaborar la receta de Donas en forma ordenada

- Amasar
- Preparar la levadura
- Marcar con cortantes las donas
- Agregar la levadura, el azúcar, la manteca y la leche
- Preparar los ingredientes
- Freír
- Colocar en un bol la harina
- Dejar leudar

5) Dibujo mobiliarios y maquinarias del taller de cocina

MOVILIARIO	MAQUINARIAS
<p data-bbox="145 1144 287 1178">EJEMPLO</p> 	<p data-bbox="715 1144 857 1178">EJEMPLO</p> 

6) Busco, recorto y pego 3 recetas que incluyan distintos tipos de masa. Ejemplos (masa de pizza, masa dulce, masa de tarta)