

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani- Cocina – Áreas Integradas

Escuela de Educación Integral para Adolescentes y Jóvenes con Discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani

Docente de Grado: Elina Bustamante

Docente de especialidad en Tecnología: Viviana Bardía

Docente de Educación Física: María Eugenia Stolzing

Docente de Psicomotricidad: Andrea Gómez

Docente de Música: Natalia Coria

Docente de Teatro: Vanesa Ríos

Celador: Rita Navarro

Sección: Taller de Cocina

Ciclo: Orientado

Nivel: Adolescentes y Jóvenes con Discapacidad

Turno: Mañana

Primer día

Área curricular: Biología

Título de la propuesta: Utilización del trigo



-Leer la siguiente información sobre la utilización del trigo

El trigo es utilizado para hacer harina integral, sémola, cerveza y gran variedad de productos alimenticios. Es uno de los productos básicos más popular que se produce en todo el mundo. Se utiliza para gran variedad de alimentos como: pan, cereales, pastas, y alimento para los animales.

-Indagar en casa: -¿consumimos trigo? ¿En qué alimentos? ¿Conocemos los beneficios de su consumo? Registrar la tarea en cuaderno, no te olvides de la fecha y los datos personales.

Área curricular: Educación Física

Título de la Propuesta ¡Vamos a Jugar! “En el hombre auténtico siempre hay un niño que quiere jugar”

Vamos a aprender y practicar juegos de malabares. Vas a necesitar: pelotas pequeñas
Actividad N°1 Lanza la pelota con una mano hacia atrás, gira rápidamente y tómalala con la misma mano.

Actividad N°2 Pasa la pelota por debajo de una pierna y tómalala antes de que caiga con la misma mano de lanzamiento.

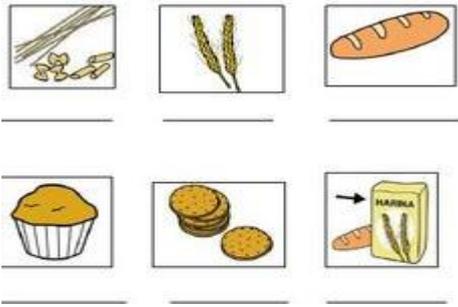
Segundo día

Área curricular: Lengua - Matemática

Título de la propuesta: Lectura de imágenes.

-Observar los dibujos y escribir en el cuaderno el nombre de los alimentos que se elaboraron con harina de trigo.

-¿Cuántos alimentos son?



Área: Psicomotricidad

Título de la Propuesta: Atrapasueños

Contenido: Motricidad Fina.

En casa buscar una base de telgopor, plástico blando o cartón, tijera, lanas, temperas, fibras, lápices, fideos o mostacilla, etc. Todo tipo de material que encuentren y puedan utilizar para decorar.



1- En la base de la cual se disponga marcar un círculo en el centro del mismo y recortar, debe quedar una forma como muestra la figura.

2- Con hilo o lana se puede cubrir, envolver o perforar (hacer orificio) por donde pasar la lana, cualquier opción es posible según se prefiera.



A medida que se pasa la lana y se tensa para la siguiente pasada en cualquier orificio se puede colocar los fideos o mostacilla, como muestra la primera imagen.

2- En lugar de las plumas dibujar en papel, cartulina o goma eva diferentes formas: hojas, plumas, flores según sus preferencias.



Tercer día

Área curricular: Formación Laboral

Título de la propuesta: Cocinamos Focaccia



La focaccia es una especie de pan de harina de trigo cubierto con hierbas y otros productos alimenticios. Ideal para acompañar como merienda o para un desayuno diferente.

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani- Cocina – Áreas Integradas
Ingredientes

-20 gr de levadura-2 cucharaditas de azúcar-400 gr de harina común-240 mililitros de agua-10 gr de sal-2 ½ cucharadas de aceite-Romero, cebolla, orégano, ajo, aceituna a gusto

Preparación

- Mezclar la levadura con el agua, el azúcar y deje levar. En otro recipiente combinar esta levadura con la harina, la sal y el aceite. Agregar el agua poco a poco mientras amasa. Una vez que obtenga una masa homogénea, colocar en un recipiente limpio y dejar que leude hasta que doble su tamaño. Rociar con aceite una bandeja para hornear y colocar la masa, dándole forma.
- Realizar unos orificios sobre la masa, no muy profundos, con la ayuda de la parte posterior de una cuchara o con los dedos. Luego rociar con aceite la superficie de la focaccia y esparcir el romero u otros ingredientes. Hornear a 180° durante 30 minutos o hasta que la masa dore. ¡Disfrute!

Tip: prepararlo requiere de pasos sencillos y un tiempo de cocción medio, ideal para acompañar como merienda o para un desayuno diferente.

Área: Música

Título de la propuesta: La música en el cine

Al inicio de la industria del cine las películas no tenían sonido, se le llamaba “cine mudo”; en la proyección un músico (generalmente un pianista) musicalizaba. Con el correr de los años la industria del cine incluyó efectos de sonido a sus películas; hoy en día es posible ver las películas con excelente calidad de imagen y sonido. El sonido es fundamental para ambientar. ¿Te imaginas tu película favorita sin sonido? Existen compositores que se especializan en componer música para películas y series, y muchas de ellas son reconocidas por su banda sonora.

1. Escucha el siguiente audio y nombra las películas o series a las que pertenecen
<https://drive.google.com/file/d/1V762LkFEH9NyibxH-tQJVbiOEuhEvb0f/view>

Cuarto día

Área curricular: Lengua

Título de la propuesta: lectura de imágenes . Tipos de Harinas



-Observar los diferentes tipos de harinas usadas en el taller: COMUN-LEUDANTE-INTEGRAL.

-Recordar las recetas que se elaboran con cada una de ellas.

-Realiza un listado con los nombres de las recetas, en el cuaderno.

Título de la propuesta: “Bailamos juntos pero separados “.

Contenido: Desinhibición y espontaneidad de gestos y movimientos.

Para estas actividades buscamos un espacio abierto donde nos podamos mover y divertir. Una vez elegido el lugar, utilizamos el equipo de música con que disponemos y seleccionamos los siguientes ritmos: un cuarteto, una cumbia y una salsa. Con otro integrante de la familia nos disponemos a bailar, pero, manteniendo el distanciamiento social de dos metros, colocándose uno en frente del otro, y simulan tomarse de las manos copiando el paso del otro; esto incluye que cada vuelta que la otra persona nos haga dar la tenemos que seguir como si estuviésemos tomados de las manos, y así bailamos el mismo ritmo. Repetimos con los ritmos seleccionados e invitamos a toda la familia. Y... ¡¡¡¡¡A bailar!!!!!!

Quinto día

Área curricular: Convivencia y participación social .

Título de la propuesta: EMPATÍA

-Leemos en familia el siguiente afiche



-¿Qué es la empatía? Debido a la situación actual que ha provocado mayor sensibilidad en nuestra sociedad, sería positivo poner en práctica la empatía hacia los demás. Conversar en familia para ponerlo en práctica.

Área curricular: Autonomía Personal-Habilidades relacionadas con la limpieza en el hogar.

Título de la propuesta: Qué es el COVID-19

1-Conversar con nuestro hijo/ hija ¿qué sabes de la enfermedad?

2-Observar el video, ¿Qué es el coronavirus? De Happy Learning.

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

conversamos en familia

- ¿Qué es el coronavirus?

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani- Cocina – Áreas Integradas

- ¿Cómo se transmite?
- ¿Qué cosas podemos hacer para intentar no contagiarnos?
- ¿Qué hago si presento síntomas?

Sexto día

Área curricular: Formación Laboral

Título de la propuesta: Cocinamos en familia

PEPAS CON HARINA INTEGRAL SUPER FACILES



Ingredientes: -1 huevo-120 gr harina integral-50 gr azúcar o edulcorante-1 cucharada esencia de vainilla-3 cucharadas agua o aceite-dulce de membrillo o el que guste.

Pasos: -Juntar harina con azúcar y mezclar, luego agregar el huevo y la esencia de vainilla hasta formar una masa maleable. -Si la masa queda con abundante harina que no se unió agregar las 3 cucharadas de agua(aceite), o la cantidad necesaria hasta que la misma se una, y si quedó muy pegajosa agregar harina integral hasta que quede con buena consistencia.

-Una vez hecho esto separar en 11 bollitos, aplastarlos, ahuecar y agregar el dulce elegido. Pueden hacerlas con dulce de leche, batata, etc.-Llevar el horno a fuego medio y poner las galletitas, con 15 minutitos están, pero depende cada horno así que ir controlando y a disfrutar.

Área: Educación Física.

Título de la Propuesta ¡Vamos a jugar!

Actividad N°1 Pasa dos pelotas de una mano a otra. Luego, intenta hacer lo mismo con tres.

Actividad N° 2 Con un familiar. Intenta intercambiar (pasar y recibir) primero con dos pelotas, luego con tres.

Caminatas Saludables: pueden salir a caminar durante una hora tres veces por semana, acompañados por un familiar en los lugares sugeridos para tu departamento, respetando las normas de higiene y el distanciamiento. Debes llevar tu botella individual.**Días: lunes a sábados. Horario: de 8 a 20 horas.**

Séptimo día

Área curricular: Convivencia y Participación social.

Título de la propuesta: Derecho a una Familia

-Leer y reflexionar en familia .

“Tengo también derecho a conocer, relacionarme y compartir con mis padres o bien con otros miembros de la familia (abuelos, tíos, etc.). Derecho a que me cuiden y eduquen. Y si mis padres no viven juntos, tengo derecho a estar en contacto con ellos”

DERECHO A VIVIR CON MI FAMILIA



Escribir en el cuaderno el nombre de todos los integrantes de mi familia.

Área: Psicomotricidad

Título de la Propuesta: Atrapasueños

Contenido: Motricidad Fina

1- En todas las figuras realizar un pequeño orificio por donde pasar la lana o piolín, entrelazar cada figura, también podemos colocar los fideos o mostacilla o algún detalle más que se prefiera. Armar el atrapasueños decorar y dar forma según el gusto y preferencia que tengamos, así el diseño es la creatividad propia de cada uno de Uds.

2- Una Vez logrado el diseño del atrapa sueños podemos crear variantes, utilizar más materiales o con los mismos realizar otros tipos de atrapasueños.



Octavo día

Área curricular: Biología

Título de la propuesta: Tipos de harinas

-Observamos los diferentes cereales de los cuales se obtienen otros tipos de harina.

-¿Conocen algunas de ellas?

-¿Cuáles?

-¿En qué preparaciones?

-Consumimos alguna de ellas. Registro en el cuaderno.



Área: Música

Propuesta de trabajo: “Sonidos del cine”

Muchos sonidos del cine no son naturales, son recreados de manera artificial con elementos caseros; por ejemplo, el sonido de lluvia se produce cuando el agua cae sobre una superficie.

1. Observa el siguiente video que te muestra ejemplos de los sonidos detrás de las escenas

<https://www.youtube.com/watch?v=Mlo7P8Mu8Ek>

2. Busca elementos para sonorizar las siguientes situaciones:

Caballos cabalgando- sonido de reloj- lluvia – puerta cerrándose- explosión- persona caminando – risas

Noveno día

Área curricular: Formación laboral

Título de la propuesta: Preparamos POCHOCLO

Ingredientes

3/4 taza maíz pisingallo

4 cdas. aceite

Para el caramelo

1 taza azúcar

3/4 taza agua



Pasos

En una olla o sartén amplia con tapa colocar 1 cda. de aceite y un puñado de maíz pisingallo. Llevar la olla sobre fuego fuerte e ir moviéndola para que los maicitos se calienten bien y no se quemen.

Una vez que comienzan a reventar, bajar el fuego y mover sin parar la olla.

Una vez que no escuchamos más reventar el maíz, destapamos con cuidado y colocamos los pochoclos dentro de un recipiente amplio. Descartamos los maicitos que quedaron quemados y no reventaron.

Una vez terminados los pochoclos comenzamos con el caramelo, colocamos juntos el agua y el azúcar en una ollita pequeña o jarrito.

Llevamos sobre fuego medio y sin revolver dejamos que llegue a tomar algo de color y espesar. De inmediato volcar (con mucho cuidado) sobre los pochoclos mezclando bien para que todos queden acaramelados.

Esperar a que enfríe el caramelo y listos para comer, comer, comer y comer en familia.

Área: Teatro

Título de la propuesta: “Recital para la familia”.

Contenido: Explorar el cuerpo y el espacio.

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani- Cocina – Áreas Integradas

En el mismo espacio abierto elegido, buscar el equipo de música y junto a la familia, el alumno, deberá caracterizarse de su cantante favorito y entretener a su familia, si bien podemos cantar como dicho artista, también podemos tratar de imitarlo con sus gestos clásicos, frases o ademanes.

Para el disfraz, utilizar lo que tengan en casa tal como: vestimenta, calzado, objetos, maquillaje, etc. En lo posible que sea representativo del personaje. Compartir una foto y enviar al grupo.

Décimo día

Área curricular: Biología

Título de la propuesta: Germinador

-Observamos las imágenes de los materiales y pasos a seguir para realizar un germinador

¿Cómo armar un germinador?



*También pueden usar algodón en lugar de arena.

Paso 1:

- Enrolla el papel secante formando un cilindro e introdúcelo en el frasco de manera que cubra todo el contorno.



Paso 2:

- Completa el espacio central del frasco con arena. Puedes reemplazar la arena con algodón.



Paso 3:

- Coloca las semillas entre el papel secante y el vidrio a una altura aproximada a la mitad del frasco.



Paso 4

- Ubica el germinador en un sitio donde reciba luz solar durante la mañana.



Paso 5:

- Mantén húmeda la arena o el algodón agregándole agua antes de que se seque por completo.



Área curricular: Autonomía Personal-Habilidades relacionadas con la limpieza en el hogar.

Título de la propuesta: Uso del barbijo

Observar atentamente el paso a paso para uso del barbijo.

CORONAVIRUS

USO DEL BARBIJO

COMO PONER EL BARBIJO

Programa de Salud de la Población Infantil Juvenil con Discapacidad

Lavarse las manos con agua y jabón

Sostener el cubreboca presionado al mentón

Colocar el elástico por detrás de la oreja

Quitar el cubreboca por el elástico

Logos: POR TU SALUD Y LA DE TODOS, COMITÉ LOCAL COVID-19, GOBIERNO DE SAN JUAN, MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Directora: Marianela Camargo

Vice directora: Daniela Sirera

Escuela de Educación Integral de Adolescentes y Jóvenes con discapacidad Prof. Ivonne Barud de Quattropani- Cocina – Áreas Integradas