

E.E.E. Cura Brochero _ Taller de cocina sección “C” _ Áreas Integradas.

E.E.E. CURA BROCHERO

Docentes: Sirvente Andrea-Correa Ana-Carabajal Gerardo-Carrion Giselle.

Año: Taller de cocina. Sección “C” Educación de jóvenes y adultos.

Turno: Tarde

Tema: “Integrando saberes”

Áreas Integradas: Lengua, Matemática, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Formación ética y ciudadana, Cocina, Artes Visuales, Educación Física.

Contenidos seleccionados:

Lengua:

- La lectura, comprensión y disfrute de distintos textos. Textos Instructivos.

Matemática:

- Noción del tiempo, calendario de Mayo. Reconocimientos de números.

Ciencias Sociales:

- Efemérides del mes de Mayo.

Formación Ética y Ciudadana:

- La Familia.

Ciencias Naturales:

- Normas de higiene y seguridad en el área laboral.

Cocina:

- Hábitos de higiene personal y utensilios que favorecen al uso de los materiales.
- Reconocer materiales necesarios para el desarrollo de la tarea
- Identificar los pasos necesarios para elaborar la preparación.

Educación Física:

- Movilidad articular, acondicionamiento físico, esquemas motores básicos, técnicas atléticas (la carrera), ubicación del cuerpo en el espacio, Recreación.

Artes Visuales:

E.E.E. Cura Brochero _ Taller de cocina sección “C” _ Áreas Integradas.

- Color-Línea-Textura visual.

Desarrollo de actividades.

Día 1: Lengua-Cocina.

Elaboramos actividades con ayuda de un adulto.

ACTIVIDADES: PAN CASERO



1-Elaborar pan casero

Ingredientes: 1 kg de harina común, 2 cucharadas de levadura, 4 cucharadas de grasa, agua con sal, (cantidad necesaria).

Preparación:

-Colocar en un bol la harina, agregar la levadura, grasa derretida, y agua con sal, amasar hasta obtener una masa que no se pegue en las manos.

-Dejar leudar, luego armar panes y dejar leudar nuevamente. Llevar a horno durante una hora aproximadamente, (horno de cocina).

2-Copiar la receta en el cuaderno.

3) Colocar Verdadero o Falso.

- La receta lleva más cantidad de levadura que de harina ____
- Entre los ingredientes encontramos aceite de oliva ____
- La masa se deja leudar ____

Día 2: Matemática–Ciencias Sociales.

1) Realizar la siguiente actividad con ayuda de un familiar.

- Buscar en casa una botella de un 1 litro de capacidad y llenar con agua.
- Tomar 4 tazas y colocar el agua de la botella dentro de cada una.

Responde

- ¿Quedó agua en la botella?
- ¿Puedo decir, qué 4 tazas de agua equivalen a un litro de agua?

Dibujar en el cuaderno.



= 1 LITRO

E.E.E. Cura Brochero _ Taller de cocina sección “C” _ Áreas Integradas.

2) El 1 de Mayo se conmemoró el día del trabajador. Escribir en el cuaderno los distintos trabajos que conoces.

Día 3: Artes Visuales–Formación Ética y Ciudadana.

1) Artes visuales:

✓ Dibujá en una hoja blanca de dibujo el logo de  FACEBOOK (recordá utilizar todo el espacio de la hoja). Luego, sobre el fondo del logo (espacio celeste) pegá papeles de varios colores. Para finalizar, sobre la letra F, marcá líneas de colores con los materiales que tengas en casa (marcadores, crayones, fibras, lápices de colores, etc.).

2) Observar en casa fotos familiares.

3) Escribir en el cuaderno.

¿Qué fotos observaron?

¿Qué integrantes de la familia encontraron en ella?

4) Dibujar una de ellas y escribir en que momento sucedió.

Día 4: Ciencias Sociales – Matemática.

1) Con ayuda realizar el siguiente calendario de mayo en el cuaderno.

MAYO 2020						
Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

2) Resaltar las siguientes fechas importantes.

1 de mayo “Día del Trabajador”

25 de mayo “Día de la Patria”

11 de mayo “Día del Himno Nacional”

18 de mayo “Día de la Escarapela”

Día 5: Cocina-Formación Ética y Ciudadana.

Elaboramos actividades con ayuda de un adulto.

ACTIVIDADES: SEMITAS



E.E.E. Cura Brochero _ Taller de cocina sección “C” _ Áreas Integradas.

1-Elaborar semitas

Ingredientes: 1 kg de harina común- 1 cucharada de levadura-chicharrones (realizados con grasa de carnicero) 2 cucharadas de grasa-agua con sal (cantidad necesaria).

Preparación:

-En un bol agregar la harina, la levadura, grasa y agua con sal, amasar, agregando los chicharrones, dejar leudar.

-Armar las semitas y colocar en una lata, dejar leudar y llevar al horno durante 30 m aproximadamente. Retirar de las latas y servir.

2) Responde en el cuaderno.

¿Quién te ayudo a realizar la receta?

¿Con quién compartiste las semitas?

¿Cómo te sentiste después de esta experiencia?

Día 6: Lengua-Ciencias Naturales.

1) Marcar con una (x) los ingredientes que se necesitan para elaborar la receta: “Semitas”.

- Harina leudante
- Harina común
- Manteca
- Sal
- Leche
- Levadura
- Huevos
- Grasa

2) Responde:

A) ¿Dónde venden semitas y pan?

B) Con ayuda de mi familia responder. ¿Cómo son las condiciones de higiene que se deben tener en una panadería?

C) Teniendo en cuenta el punto anterior, dibujar los elementos necesarios que debería usar una persona para atender al público.

E.E.E. Cura Brochero _ Taller de cocina sección “C” _ Áreas Integradas.

Día 7: Educación Física–Matemática.

1) Usando una colchoneta o colcha vieja colocada en el suelo, realizar una serie de abdominales (5), espinales (15), flexiones de brazos (5). -8 minutos- Luego ejercicios de elongación. Grupo E, estando acostado con una pelotita tocarse las diferentes partes del cuerpo con mano derecha, luego con mano izquierda. (Frente, nariz, orejas, hombros, codos, cadera, estómago, pecho, rodillas, tobillos, pie).

2) Juegos: colocar un aro en el suelo, desde otra línea a 5-3 metros colocar 5 pelotas de media. Tomar una pelota de media, correr y colocarla dentro del aro, buscar otra pelota y ubicarla atrás del aro, lo mismo adelante, luego colocar otra pelota a la izquierda del aro, luego a la derecha. Repito 3 veces. - 7 minutos.

3) Completar el siguiente cuadro teniendo en cuenta el ejercicio anterior.

EJERCICIOS	CANTIDAD
ABDOMINALES	
ESPINALES	
FLEXIONES DE BRAZOS	

Día 8: Cocina-Lengua.

1) Leer la siguiente receta de conservas de berenjenas.

Ingredientes:

1 kilo de berenjenas. 1 litro de agua.

1 litro de vinagre. 200c.c. de aceite.

Hojas de laurel. Orégano c/n.

Sal gruesa c/n.

Elaboración paso a paso:

A. Pelar las berenjenas y cortar en rodajas de un centímetro de espesor, o bien, hacia lo largo.

B. Colocar dentro de un colador o escurridor y espolvorear con sal gruesa. Dejar reposar durante 40 minutos para que pierda su jugo.

C. Enjuagar las berenjenas y conservar.

E.E.E. Cura Brochero _ Taller de cocina sección “C” _ Áreas Integradas.

D. Colocar en una olla el agua, el vinagre y algunas hojas de laurel.

E. Cuando comience a hervir, agregar las berenjenas y esperar a que rompa nuevamente el hervor. Dejar cocinar durante 7 minutos aproximadamente y escurrir.

F. Cuando estén frías, mezclar con el aceite y el orégano. Luego colocarlas dentro de diversos frascos (esterilizados anteriormente para las conservas).

2) Realizar las conservas con ayuda de un familiar, si no puedes conseguir los ingredientes, dibujar el proceso en el cuaderno.

Día 9: Ciencias Sociales – Artes Visuales.

1) Realizar en una hoja, una escarapela y decorar con trozos de telas, azúcar, granadas etc. Teniendo en cuenta los colores celeste y blanco. Al final del dibujo colocar “18 DE MAYO DÍA DE LA ESCARAPELA”. Ejemplo.



2) Artes Visuales

✓ Buscá y recortá marcas de los productos que tengas en casa (gaseosas, comestibles, artículos de limpieza, etc.). Armá con ellos una composición dibujando el producto al que corresponde en una hoja blanca. Ejemplo: si recortás la marca de una gaseosa *Coca-Cola*, dibujá una botella y pégala sobre ella.

Finaliza el dibujo pintando libremente con los materiales que tengas en casa (marcadores, crayones, fibras, lápices de colores, etc.).

Día 10 Áreas: Matemática – Educación Física.

1) Movilidad articular: en el lugar movilizar tobillo, rodilla, cadera, tronco, brazos, cuello. Realizar carreras cortas partiendo: acostado boca arriba, acostado boca abajo, sentado piernas cruzadas (de frente, de espalda), apoyando ambas rodillas, apoyando rodillas y manos, de pie. Nota: se debe partir usando diferentes posiciones. -12 minutos-

2)- Armar un círculo en el piso (con manguera, dibujado con tiza, una cubierta vieja de bicicleta), ubicarse adentro, algún familiar lo guía diciendo: afuera, adentro; adelante, atrás; izquierda, derecha; durante 8 minutos.

3) Dibuja en el cuaderno el ejercicio número 2 indicando la izquierda, derecha, adentro y afuera.

Directora: Analía Cáceres.