

Esc. de Educación Especial “ABEJITAS DE SANTA RITA”
Sección: Educación Permanente para Adultos “A”
Año: 2020
ÁREAS: Hab. de la Comunicación – Hab. de Autonomía – Hab. Sociales

ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL “ABEJITAS DE SANTA RITA”

DOCENTE: María Julieta Guzmán Orozco

SECCIÓN: EDUCACIÓN PERMANENTE PARA ADULTOS “A”

CICLO LECTIVO: 2020

TURNO: Tarde

ÁREAS: Habilidades de la Comunicación – Habilidades de Autonomía – Habilidades Sociales.

PROPUESTA PEDAGÓGICA: ¡MANOS A LA OBRA! A COCINAR

OBJETIVOS:

- Reconocer los diferentes utensilios de cocina y su utilidad
- Elaborar recetas en la medida de sus posibilidades
- Afianzar diferentes hábitos de higiene y familiarizarse con ellos

CONTENIDOS:

HABILIDADES ADAPTATIVAS:

- **Habilidades de la Comunicación:**

Comprensión de instrucciones simples.

Expresión de necesidades básicas mediante sistemas de comunicación verbal o no verbal: habla significada, comunicación total, pictogramas, programas tecnológicos (Háblalo), etc.

Expresión funcional del SI – NO por medio de señales, lenguaje gestual o verbal, etc.

Construcción de frases simples mediante símbolos, fotos, lenguaje verbal, etc.

- **Habilidades de Autonomía (CUIDADO PERSONAL):**

Adquisición y uso de habilidades relacionadas con el aseo: lavado de manos, etc.

- **Habilidades Sociales:**

Aplicación de destrezas para realización de compras habituales en tiendas del entorno próximo: panaderías, súper, kiosco, etc.

Uso funcional del dinero en las compras y actividades de ocio: conocer las monedas de uso habitual, conocer la cantidad suficiente, saber esperar a que le den el cambio, etc.

Desarrollo de Actividades:

1. Proponer a los alumnos, realizar la compra virtual que se pide en el listado, a través del siguiente link:

<https://www.veadigital.com.ar/Login/PreHome.aspx>



2. Indagar:

Además de la página virtual ¿Dónde podemos realizar la compra de los ingredientes anteriores?

¿Cocinaron antes otra receta con aceite, harina, sal?

¿Qué receta podemos hacer con estos ingredientes?

¿Fue fácil o difícil hacer la compra virtual?

Los ingredientes comprados anteriormente ¿Se pagaron con dinero o tarjeta?

¿Dónde encontramos las recetas de cocina?

¿Les gusta cocinar? ¿Qué recetas saben cocinar?

3. Presentar a los alumnos diferentes diarios, revistas en los cuales puedan marcar los ingredientes para la realización de la receta.



4. Recortar y pegar en el cuaderno los ingredientes de las Sopaipillas con el precio correspondiente. A su costado se agregará el valor monetario (billetes o monedas) que se necesitan para comprar.
5. Ofrecer a los alumnos diferentes recetas de “Sopaipillas”.

<https://www.recetasgratis.net/receta-de-sopaipillas-faciles-33174.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=td1f9sNSdYQ>

6. Observar un video sobre recomendaciones para un correcto lavado de manos

<https://www.youtube.com/watch?v=ptZeGP3t4g8>

7. Indagar:

Ustedes ¿Qué elementos utilizan para el lavado de manos?

¿Realizan el lavado de manos como informa el video anterior?

¿Qué diferencias observan en su proceso de lavado de manos con el video?

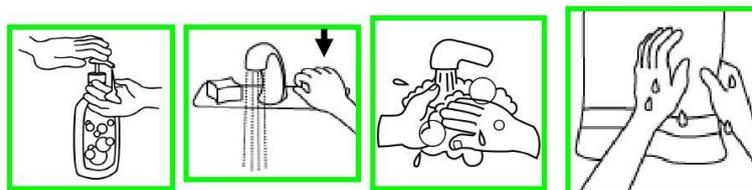
¿Se puede realizar el mismo procedimiento en poco tiempo?

¿En qué momento se lavan las manos? Aproximadamente, ¿Cuántas veces?

8. Mostrar a los alumnos pictogramas sobre el “lavado de manos”. Memorizar cada paso.



LAVAR MANOS



9. Dividir a los alumnos en dos grupos y realizar el lavado de manos
10. Exponer los ingredientes y utensilios a utilizar para la preparación de la receta
11. Separar a los alumnos en dos grupos, con la finalidad de:

Primer grupo: Armar la masa

Segundo grupo: Elaborar bolitas, aplastar y dar forma a las Sopaipillas

Docente: Supervisar la elaboración de la receta e intervenir en caso de ser necesario

12. Finalizar la receta y dejar el taller de cocina en condiciones
13. Conversar en la casa la receta realizada en la escuela. En la medida de sus posibilidades traer nuevas propuestas para hacer en el taller de cocina.

Directora: Cinthia Cortez

Vicedirectora: Juana Cortez