

E.E.E. “MERCEDITAS DE SAN MARTÍN” – PRE- OCUPACIONAL – ÁREAS INTEGRADAS

Escuela: E.E.E. “Merceditas De San Martín”

Docentes: Natalia Carrizo, Valeria Terán y Gabinetista Lic. Paula Casas

Nivel: Pre-Ocupacional

Turno: Mañana

Área curricular: Lengua, Matemática, Ciencias Sociales, Tecnología y Gabinete Técnico Interdisciplinario.

Título de la propuesta: “TRABAJAMOS JUNTOS: LA PANADERÍA DE CASA”.

Contenidos:

HABILIDADES ACADÉMICAS FUNCIONALES:

CIENCIAS SOCIALES:

- ✓ Oficios: función de la panadería.

CIENCIAS NATURALES:

- ✓ Los seres vivos: acciones, actitudes y cuidado del medio ambiente: reciclado.

LENGUA:

- ✓ Interpretación de consignas
- ✓ Comprensión de textos instructivos: receta de cocina

MATEMÁTICA:

- ✓ Números: usar y conocer los números
- ✓ Concepto básico de cantidad: muchos - pocos

TECNOLOGÍA:

- ✓ Los procesos tecnológicos: Exploración de las posibilidades y limitaciones de los materiales, ensayando operaciones tales como: doblar, romper, deformar, mezclar, filtrar, mojar, secar entre otros.

HABILIDADES DE LA VIDA DIARIA

- ✓ Habilidades domésticas.

GABINETE TÉCNICO INTERDISCIPLINARIO:

- ✓ Oficios

GUÍA N° 7: (LUNES 25 DE MAYO FERIADO NACIONAL)

PROPUESTA DE ACTIVIDADES DÍA N° 1:

- Con mamá conversamos acerca de la panadería, se indaga mediante las siguientes preguntas: ¿Dónde compramos el pan, las tortitas o medialunas?, ¿Quién los trae al almacén

E.E.E. “MERCEDITAS DE SAN MARTÍN” – PRE- OCUPACIONAL – ÁREAS INTEGRADAS

o kiosco?, ¿Quiénes los elaboran?, ¿Cómo se fabrica el pan?, ¿Qué es una panadería?, ¿Qué se puede comprar allí?, ¿Quiénes trabajarán en la panadería? etc.

➤ Luego, en compañía de un adulto, se observan imágenes sobre el [“Circuito Productivo del Trigo”](#), como así también el video del mismo. Posteriormente, se comenta lo aprendido.

➤ Actividad de Tecnología: se explica que se va a confeccionar un [soporte de material descartable](#) para colocar rosquitos, maicenitas, etc. Para ello, un integrante de la familia lee la lista de materiales que necesitan para la fabricación del mismo y se lo invita a su hijo/a a buscar juntos los elementos necesarios. Materiales:

- ✓ 3 tubos de cartón de papel de servilleta de 15 cm
- ✓ 3 círculos de cartón uno 15 cm, otro de 20 cm y el último de 25 cm
- ✓ tijera, lápiz negro y regla.
- ✓ plasticola, silicona y cinta scotch o de papel.
- ✓ pincel o esponja.
- ✓ témpera o cualquier pintura que tengamos en casa

PROPUESTA DE ACTIVIDADES DÍA N° 2: TALLER: “CONSTRUCCIÓN DE SOPORTE”

Actividad de Áreas Integradas: Matemática, Ciencias Naturales y Tecnología.

➤ Con ayuda de un familiar, se prepara este hermoso [soporte](#), teniendo en cuenta las rutinas de higiene al finalizar la actividad.

➤ Se recuerda que el cartón se deposita en los contenedores azules a fin de ser reciclado y reutilizado, en este caso, lo re utilizaremos para construir un soporte para rosquitos, maicenitas, etc para dicha panadería.

➤ Se comienza con el armado, para ello, se menciona la función de la regla y se miden tres círculos sobre cartón de diferentes medidas: uno de 15 cm x 15 cm, otro de 20 cm x 20 cm y el último de 25 cm x 25 cm.

➤ Luego, se coloca el círculo que mide 25 cm en la parte de abajo como base y se ubica en el centro el tubo de servilleta de 15 cm que se afirma con cinta scotch o de papel.

➤ Posteriormente, se adhiere el círculo de 20 cm en la parte central del tubo formando así, el segundo piso, sujetándolo con plasticola.

➤ Finalmente, se pega el círculo más chico en la parte superior y se dejar secar.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES DÍA N° 3:

➤ En compañía de un familiar, se observa el video [“Doki descubre como se hace el pan”](#). Al término del mismo, se comenta lo que se recuerda.

E.E.E. “MERCEDITAS DE SAN MARTÍN” – PRE- OCUPACIONAL – ÁREAS INTEGRADAS

➤ Se explica breve y sencillamente, que el trigo después de varios procesos se transforma en harina siendo así, el ingrediente principal en la elaboración del pan y de las masas dulces. La más utilizada es la de trigo, ya que hay una variedad de harinas que se clasifican por cuatro 0000 (para pastelería), tres 000 (ideal para elaboración de pan), dos 00 (para pastas y cremas). Finalmente, cuando a la harina se le agrega agua o leche se convierte en masa duplicando su tamaño.

➤ Luego, en el cuaderno de clases, se dibuja o pega dos paquetes de harina en un costado de la hoja y se le suma (se le coloca el signo +) otro paquete ($2+1=3$). Deben contar cuántos paquetes hay en total, dibujar la cantidad y escribir el número correspondiente por línea de puntos. Debajo de este ejercicio, se realiza lo mismo pero con panes ($3+2=5$).

PROPUESTA DE ACTIVIDADES DÍA N° 4:

➤ Actividad del Gabinete Técnico Interdisciplinario: en presencia de un familiar, observar las [imágenes de los oficios](#) y se indaga mediante las siguientes preguntas: ¿Qué oficios ves?, ¿Cuáles conoces?, ¿Qué hace el panadero?, ¿Cuáles de estos oficios se dedican tus padres?, ¿Qué oficio te gustaría tener cuándo seas grande?. Se comenta sobre los trabajos de la familia y se le explica a su hijo/a que todos los oficios son importantes y que cada uno de ellos permite el funcionamiento de una ciudad.

➤ Hoy vamos aprender sobre el oficio del panadero, para ello, la mamá comenta a su hijo/a que se va a convertir en empleado de la panadería de la casa. Dialogan y se ponen de acuerdo con el nombre que le pondrían a su panadería. Luego, en el cuaderno de clases, se confecciona la ficha de asistencia, se debe firmar todos los días (ver ejemplo: cuadro). Le explica que cuando sea mayor va a tener un oficio, debe ser responsable y tendrá que firmar todos los días el ingreso a su trabajo.

<u>PANADERÍA:</u>(nombre elegido, preferentemente corto)		
<u>EMPLEADO:</u>(nombre del alumno)		
DÍA	FIRMA	TAREA/ RECETA
Ej.: 26 DE MAYO (lo escribe el adulto)	Ej.: CANDELA (lo escribe el alumno)	Ej.: MAICENITA (lo escribe el alumno)

➤ Luego, se invita a ver un video [“Reglas básicas de higiene y seguridad personal”](#), indicando que como empleado de una panadería debe conocer y respetar las mismas.

E.E.E. “MERCEDITAS DE SAN MARTÍN” – PRE- OCUPACIONAL – ÁREAS INTEGRADAS

Finalmente, se buscan los elementos necesarios para ser utilizados posteriormente en el taller de cocina: delantal, pañuelo o cofia y tapaboca.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES DÍA N° 5: TALLER DE COCINA: “ROSQUITOS”.

Actividad de Áreas Integradas: Lengua, Matemática y Habilidades domésticas.

Ingredientes:

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| ✓ 1 kg de harina leudante | ✓ 3 huevos |
| ✓ 200 g de azúcar | ✓ ralladura de limón |
| ✓ 150 ml aceite | ✓ jugo de una naranja |

Preparación: PASOS

- Se firma la planilla de asistencia, luego se realiza el correcto lavado de manos y se colocan los elementos necesarios.
- Con ayuda de mamá, se baten los huevos junto al azúcar.
- Al instante, se le añade el aceite, la ralladura de limón y el jugo de la naranja.
- Seguidamente, se tamiza el polvo y se recuerda que la misma proviene del trigo y se ha transformado en harina. Se va añadiendo de a poco hasta que se forme una masa homogénea, dejándola reposar por 15 minutos.
- Posteriormente, se forman los rosquitos y se llevan al horno durante 10 minutos aprox., deben estar dorados por debajo y blancos por arriba.
- Finalmente, humedecerlo con jugo y se pasa por el azúcar y listo a degustar!!!
- Realizar la limpieza del lugar como así también de los elementos utilizados y el lavado de manos correspondiente.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES DÍA N° 6:

- Confeccionar un panfleto de promoción atractivo. Para ello, se debe buscar en revistas productos que se venden en esta panadería familiar y aplicarlo en dicho folleto. El alumno/a debe escribir el nombre de la panadería o formarlo con letras móviles.
- Actividad de Tecnología: se explica como se prepara el engrudo para realizar carta pesta. Los materiales son: 2 taza de agua, 4 cdas de harina común y unas gotas de limón.
- Se prepara en una olla pequeña y revuelve la harina con el agua. Luego, se lleva a fuego lento, sin dejar de revolver con una cuchara de madera para que no se queme. Finalmente, cuando se espesé se retira del fuego y se le añade unas gotas de jugo de limón para obtener una mejor consistencia, dejándolo enfriar.

E.E.E. “MERCEDITAS DE SAN MARTÍN” – PRE- OCUPACIONAL – ÁREAS INTEGRADAS

➤ Desafío N° 3: es muy importante que el área de trabajo, equipos y utensilios estén limpios y desinfectados. Se propone ayudar a mamá en la limpieza de los mismos. ¡¡¡Vamos tú puedes lograrlo!!!

PROPUESTA DE ACTIVIDADES DÍA N° 7: TALLER: “CARTAPESTA”

Actividad de Áreas Integradas: Ciencias Naturales y Tecnología.

➤ Se recuerda que el diario se deposita en los contenedores azules para ser reciclado y reutilizado, en este caso, realizar cartapesta para reforzar el soporte de las bandejas para luego ocuparlo en dicha panadería.

➤ Se cortan retazos de papel de diario y con ayuda de un pincel se esparce el engrudo por todo el cartón.

➤ Luego, se colora los retazos de periódico sobre el engrudo para dar una mayor firmeza al cartón y se dejar secar.

➤ Finalmente, pintarlo y decorarlo a gusto personal.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES DÍA N° 8:

➤ Actividad del Gabinete Técnico Interdisciplinario: se invita a continuación a escuchar atentamente el siguiente cuento “El panadero” (el mismo se enviará por WhatsApp) , para ello se busca un lugar cómodo.

➤ Luego, se pregunta: ¿Qué te pareció el cuento?, ¿Crees que todos los oficios son igual de importantes o hay algunos más importantes que otros?, ¿Qué emociones sientes con cada uno de los oficios que aparecen en el cuento?, ¿Hay alguna actividad que disfrutes mucho en realizar?.

➤ Finalmente, el adulto dibuja en el cuaderno de clases, las herramientas que utilizan sus padres en sus oficios y el alumno lo colorea.

Recuerda: Todos los oficios son importantes y permiten que podamos vivir en sociedad, siendo solidarios y ayudándonos unos a otros. ¡Que tengas una hermosa semana!

PROPUESTA DE ACTIVIDADES DÍA N° 9: TALLER DE COCINA: “MAICENITAS”

Actividad de Áreas Integradas: Lengua, Matemática y Habilidades domésticas.

Ingredientes:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| ✓ 100 g de azúcar | |
| ✓ 200 g de harina leudante | ✓ 3 huevos |
| ✓ 300 g de maicena | ✓ 1 cdita de esencia de vainilla |
| ✓ 200 g margarina | ✓ dulce de leche repostero y coco |

E.E.E. “MERCEDITAS DE SAN MARTÍN” – PRE- OCUPACIONAL – ÁREAS INTEGRADAS

Preparación: PASOS

- Se firma la planilla de asistencia, luego se realiza el correcto lavado de manos y se colocan los elementos necesarios.
- Con ayuda de mamá, se busca un bowl, se le añade la margarina pomada, el azúcar y se baten.
- Luego, se le agrega 2 huevos, 1 yema, 1 cdita de esencia de vainilla y se sigue batiendo.
- En otro bowl, se mezclan la harina (recordando que la misma proviene del trigo) y la maicena tamizada y se le incorpora de a poco la mezcla anterior.
- Posteriormente, amasar hasta que se una todo, dejando la masa en una bolsa de plástico en la heladera durante 40 minutos.
- A continuación, se estira la masa y se corta con el molde del tamaño que deseen.
- Seguidamente, se coloca manteca en la lata y se enharina, ubicando así las tapitas. Están listas cuando estén doradas por debajo y blancas por arriba.
- Finalmente, se comienzan armar las maicenitas, se le coloca dulce de leche en el medio de las tapitas y coco rallado en los costados y listo a degustar!!!
- Realizar la limpieza del lugar como así también de los elementos utilizados y el lavado de manos correspondiente.

DIRECTORA DE LA INSTITUCIÓN: Lic. Verónica Bitrán