

ESCUELA: ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL MÚLTIPLE DE ANGACO

Docente: Encina Jesica Anahí

Grado: Taller Ocupacional

Turno: Mañana

Área curricular: Integradas

Título de la propuesta: ¡¡¡Cuánto aprendimos!!!

Contenidos: Hábitos de Higiene para la vida y el trabajo. Tareas Cotidianas. Datos Personales, la Receta, utensilios de Cocina, Normas de Higiene y Seguridad en el trabajo.

Carpintería: Repaso

Música: Identificación auditiva de un carnavalito, ejecución del ritmo de carnavalito con cotidiafonos.

Actividades de Repaso

Día 1

Área: Habilidades Sociales Autonomía Personal

Antes de cocinar es muy importante la higiene de manos, ordena los pasos para un correcto lavado de las mismas.



Área Carpintería:

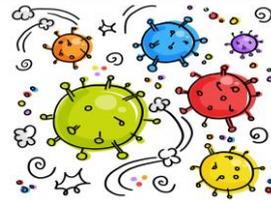
- Nombre 6 herramientas manuales que se utilizan en carpintería.

Día 2

Área : Habilidades Sociales salud e higiene.

También higienizarse las manos es muy importante para prevenir enfermedades:

Escribe que virus nos acecha en esta Pandemia.



Área Carpintería:

- Nombra 4 herramientas eléctricas que utilizamos en carpintería.

Día 3

Área: Habilidades Sociales Salud e Higiene.

Realiza en una cartulina un collage con consejos para prevenir este Virus. Puedes utilizar revistas, diarios, panfletos que tengas en tu casa para obtener información y poder recortarlo para armar el trabajo, recuerda también todo lo trabajado en guías anteriores. Manda foto de cómo te quedó.

Área Carpintería:

- Con que materiales has trabajado este año. Nombra 5 materiales

Día 4

Área : Habilidades Para El Trabajo.

Redondea con color, solo los utensilios de cocina que utilizaste para la preparación de tallarines que compartiste en familia en actividades anteriores.



Área Música:

En guías anteriores aprendimos sobre una danza El Carnavalito ahora repasaremos. Observamos el siguiente video Link: <https://youtu.be/ilzgTeWhQSA> ¿Que se festeja con esta música? ¿Qué instrumentos muestra el video? ¿Que significa cholita?

Día 5

Área: Habilidades Para El Trabajo.

Elige tres de los utensilios de cocina del punto anterior y escribe ¿qué es y para qué sirven?

Área Música:

Escuchamos el carnavalito El Humahuaqueño Link: <https://youtu.be/ePGcIwrGTdo>. Bailamos con paso saltadito.

Día 6

Área: Habilidades Para El Trabajo.

Ante una presentación de entrevista de trabajo, realiza un video donde respondas el siguiente cuestionario. Puedes hacer que alguien lo lea y tu lo respondes mientras te filmas con el celu.

¿Cómo se llama?.....

¿Dónde vive?.....

¿Qué le gusta realizar?.....

De tareas domésticas ¿cuáles hace?.....

Su curriculum dice especialidad en Mozo, ¿Qué actividades debe realizar si le otorgo dicho puesto de trabajo?.....

Me diría su DNI y un celular para agendarlo.....

Gracias por venir lo estaría llamando he informando cualquier cosa.....

¡¡Hasta luego!! .....

Área Carpintería:

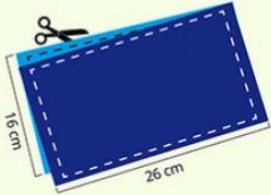
- Describe cómo se aplica la técnica del puntillismo.

Día 7

Área: Formación Laboral Taller de Reciclado.

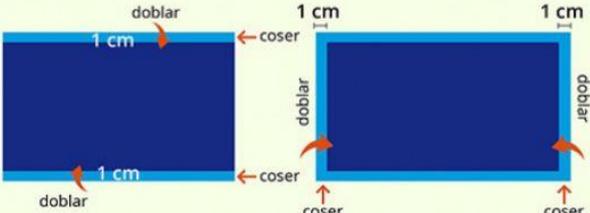
Confecciona este barbijo siguiendo los pasos .

**PASO A PASO**



Recortar dos rectángulos de tela de algodón de **26 x 16 cm.** Usar tela de algodón con entramado compacto (ej. sábanas de algodón). Apilar los dos rectángulos y coser la máscara como si fuera una sola pieza de tela.

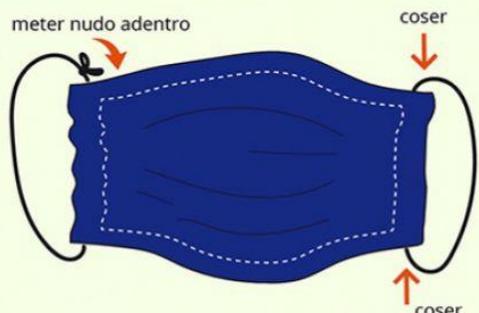
Doblar sobre los lados largos **1 cm** y hacer el dobladillo. Luego doblar la doble capa de tela sobre **1,5 cm** a lo largo de los lados cortos y coser hacia abajo.



Pasar una longitud de **16 cm** de elástico fino a través del dobladillo más ancho a cada lado de la máscara. Estos elásticos serán los porta orejas. Usar una aguja grande para pasarlo. Atar bien los extremos.



Tirar suavemente el elástico para que los nudos estén metidos dentro del dobladillo. Juntar los lados de la máscara en el elástico y ajustarlo a tu rostro. Luego, coser el elástico para evitar que se deslice.



**RECOMENDACIONES**

Área Carpintería:

- El craquelado ¿es una técnica?

Día 8

Área: Habilidades Conceptuales.

Marca con una cruz ( X) la respuesta correcta. Este punto se refiere al a la actividad del día 7.

¿Qué material utilizaste para realizar el barbijo??

PLASTICO - TELA - LANA

¿Cuál instrumento de medición utilizaste para medir?

REGLA - CINTA MÉTRICA

¿Qué forma tiene?

CIRCULAR - TRIANGULAR - RECTANGULAR

¿Cuál de estos elementos utilizaste para su armado?

AGUJA - HILO - PIOLA - GOMA ESPUMA - TIJERAS

Área Carpintería:

- ¿Cuántas herramientas debemos utilizar para poder armar un botiquín?

¿Se puede utilizar solo herramientas manuales?

Día 9 Área: Habilidades Sociales

Observa esta imagen y recuerda las normas de higiene y seguridad que debes tener en el uso y manejo de la cocina. Puedes escribirlas o mandarme un audio con cada una de ellas, si no las recuerdas observa las guías anteriores para las sacarte dudas.



Área Música:

Acompañamos el carnavalito con el sikus fabricado en guías anteriores. Si no pudiste realizarlo te envié el siguiente link para que lo hagas

Link: <https://youtu.be/MHQf0tXSJ5o>

Día 10. Área Música:

Buscamos un balde y unos palitos (puede ser una cuchara de madera) para realizar el ritmo de carnavalito. Ejecutamos tres golpes en el balde con los palitos uno mano izquierda otra mano derecha y de nuevo izquierda, mientras realizamos los golpes repetimos con nuestra boca la palabra **car-na-val**.

Área : Habilidades para el trabajo.

Para finalizar, observa este plato riquísimo llamado “SALPICÓN O MAYONESA DE AVE”. Les propongo prepararlo siguiendo los siguientes pasos:

“SALPICÓN O MAYONESA DE AVE”

**Ingredientes:**

- 1 unidad de [pechuga de pollo](#)
- 3 unidades de Papas
- 1 unidad de [zanahoria](#)
- 100 gramos de Arvejas
- 200 gramos de [mayonesa](#)
- 1 pizca de Sal



-Lavamos la **pechuga de pollo**, le quitamos la piel y la grasa, y la cocinamos en una olla con agua hirviendo y sal.

**Docentes: Grado: Encina Anahí Música: Galleguillo Gema Carpintería: Montero Marcelo**

-Por otro lado, pelamos **las papas y las zanahorias**, las cortamos en cubos pequeños y las cocinamos en una olla con agua hirviendo y sal. Luego a los diez minutos las pinchamos para ver si están tiernas y las retiramos.



-Una vez que la pechuga se haya cocido totalmente, la cortamos en cubos ni muy grandes, ni muy chicos.



-Por último, colocamos en un bol todos los ingredientes de la **mayonesa de ave**, es decir, la pechuga troceada, las papas, la zanahoria y las arvejas.



-Agregamos los condimentos, la mayonesa y la mezclamos. Para la presentación, disponemos en una fuente para servir un colchón de lechugas verdes o moradas y, sobre ellas, colocamos nuestra exquisita preparación Y... ¡A disfrutar!



**Equipo de Conducción: Directora: Patricia. Aguirre**

**Vicedirectora: Domínguez Cristina.**

**Docentes: Grado: Encina Anahí Música: Galleguillo Gema Carpintería: Montero Marcelo**