

Escuela: Cura Brochero.

Docente: Coria Anabel.

Ciclo: Pre-Ocupacional.

Nivel: Educación Permanente de Jóvenes y Adultos.

Sección: Taller Socializante- Recreativo.

Área: Socialización, Comunicación .Educación Física, Artes Visuales.

Año: 2020

Título: APRENDIENDO DESDE CASA

CONTENIDOS:

COMUNICACIÓN

Calendario.

Efemérides: El otoño.

Comprensión de instrucciones simples.

Conceptos temporales.

SOCIALIZACIÓN

Autonomía Personal: Técnicas de Orientación y Movilidad.

Alimentación. (Receta sencillas)

EDUCACION FÍSICA

Aprestamiento, movilidad articular y acondicionamiento físico. Recreación.

ARTES VISUALES

Modos de organización en el plano- arriba y abajo.

Actividades

Día 1

1. En tu cuaderno escribe la fecha, y tus datos personales (nombre y apellido, DNI)
2. Busco y recorto en revistas las letras de tu nombre. Luego las pego en el cuaderno.
3. Buscar un calendario en casa y en el:
 - Identificar los días y los meses. Colorear el mes de Marzo.
 - Colorear el mes y el día de tu cumple.
 - Colorear el día que comienza el OTOÑO.
 - Encerrar con color los días de esta semana. (ejemplo el día 25,26,27 de marzo)

Artes Visuales.

Los alumnos en compañía y con asistencia de algún familiar deberán realizar el dibujo de un paisaje muy simple con pocos elementos pero utilizando todo el espacio gráfico (hoja n°5 de color blanco), en el caso de que el alumno no logre dibujarlo el familiar que acompañe y asiste al alumno puede realizarlo por el, para que así el alumno lo pueda pintar libremente con los materiales que posean en el hogar (lápices de colores, crayones, marcadores, etc.), solo los elementos como el sol, los árboles o las montañas, pero para el cielo deberán aplicar la técnica de collage, pegando papelitos de color celeste y azul, reciclando de revistas o cartulinas en desuso, papeles de regalo, etc.



Día 2: Educación Física.

1)- Movilidad articular: en el lugar movilizar tobillo, rodilla, cadera, tronco, brazos, cuello. Poner música mientras realizo las actividades. (El monstruo de la laguna) -5 minutos-

2)- En el lugar elevar rodillas 10 veces, luego talones 10 veces. Lo mismo aumentando la velocidad.-5 minutos-

3)- Usando una colchoneta o colcha vieja colocada en el suelo, realizar una serie de abdominales (5), espinales (15), flexiones de brazos (5). Luego ejercicios de elongación.

4)- Juegos de emboque: lanzar tapitas, pelotitas o piedritas, y embocar en algún recipiente (tarro de pintura, caja de cartón). Seguir con juegos tradicionales con integrantes de la familia.



En el cuaderno.

1. En tu cuaderno escribe la fecha, y tus datos personales (Nombre y Apellido, DNI)
2. En el calendario, coloreo el día de la fecha.

Día 3:

COCINANDO EN CASA

Hoy vamos a preparar unas ricas SOPAIPILLA o TORTAS FRITAS.

Previo a cocinar Vamos a tener en cuenta las siguientes normas:

Antes, durante y luego de cocinar.

ANTES DE COCINAR DEBES:

1. LAVARTE LAS MANOS



CON AGUA Y JABÓN.

2. PONERTE UN DELANTAL.



3. PREPARAR LOS INGREDIENTES



Y UTENSILIOS



4. ¡Y A COCINAR!

DESPUÉS DE COCINAR DEBES:

1. LAVAR TODOS LOS UTENSILIOS UTILIZADOS
GUARDARLOS.



Y LUEGO

2. LAVARTE LAS MANOS



3. QUITARSE Y GUARDAR EL DELANTAL.



A LA HORA DE COMER DEBES:

❖ PREPARAR LA MESA



❖ COLOCAR UN VASO,



UNA CUCHARA,



UN TENEDOR,



Y UN



❖ QUE NO SE TE OLVIDE LA SERVILLETA



❖ SIRVE LA COMIDA EN UN PLATO



❖ ¡Y AHORA SI, A COMER!



¡Ahora si a COCINAR! Con ayuda de la Familia cocinamos unas ricas sopaipillas.



INGREDIENTES

1/2 kg de harina

4 cucharadas de grasa o manteca

1/2 taza de agua

2 cucharaditas de sal

Aceite o grasa de vaca para freír.



PASOS A SEGUIR PARA HACER ESTA RECETA:

- 1) Poner en un bol la harina y colocar en el centro la grasa a temperatura ambiente.



- 2) Con la punta de los dedos ir tomando la masa, agregando de a poco el agua con la sal y seguir hasta formar un bollo.



- 3) Amasarlo enérgicamente hasta que la masa forme ampollas en su superficie.
- 4) Dejar reposar durante 1 o 2 horas y luego cortar pequeñas pelotitas, achatarlas con la palma de la mano y pincharlas con un tenedor.



- 5) Freírlas enseguida en abundante aceite o grasa muy caliente, retirar con espumadera y colocar sobre papel blanco para que se escurran.



- 6) Espolvorearlas con azúcar molida.

Algunas técnicas para trabajar Orientación y Movilidad para Mauro

TÉCNICAS DE PROTECCIÓN



Técnica de protección con la mano y antebrazo en posición superior. El brazo se dobla y se mantiene cruzando el cuerpo a la altura de los hombros.

Disposición de equipamiento liberando de obstáculos la circulación

