

E.E.E.MÚLTIPLE DE 25 DE MAYO.TALLER DE TECNOLOGÍA. ÁREAS INTEGRADAS.

E.E.E. MÚLTIPLE 25 DE MAYO.

DOCENTES RESPONSABLES: MINGOLLA CARINA. SESÉ GLADYS.

GRADO: TALLER DE TECNOLOGÍA

TURNO: MAÑANA.

ÁREAS CURRICULARES: HABILIDADES SOCIALES, HABILIDADES CONCEPTUALES Y HABILIDADES PARA EL TRABAJO.

TÍTULO: AMASANDO.

CONTENIDOS SELECCIONADOS:

HABILIDADES SOCIALES:

- Datos más relevantes de la persona.
- Práctica de dar y recibir instrucciones.

HABILIDADES CONCEPTUALES:

- Escrita: Escritura del propio nombre.
- Lecturas informativas.
- La serie numérica oral y escrita.
- Sistema monetario Argentino.

HABILIDADES PARA EL TRABAJO:

- Hábitos que favorecen la salud como la higiene personal.
- Elaboración de productos, seleccionando los materiales y las técnicas más apropiadas, diferenciando insumos, operaciones y medios técnicos.

GUÍA DE ACTIVIDADES:

1-ESCRIBIMOS NUESTROS DATOS PERSONALES:

E.E.E.MÚLTIPLE DE 25 DE MAYO.TALLER DE TECNOLOGÍA. ÁREAS INTEGRADAS.

NOMBRE Y APELLIDO:

D.N.I.:

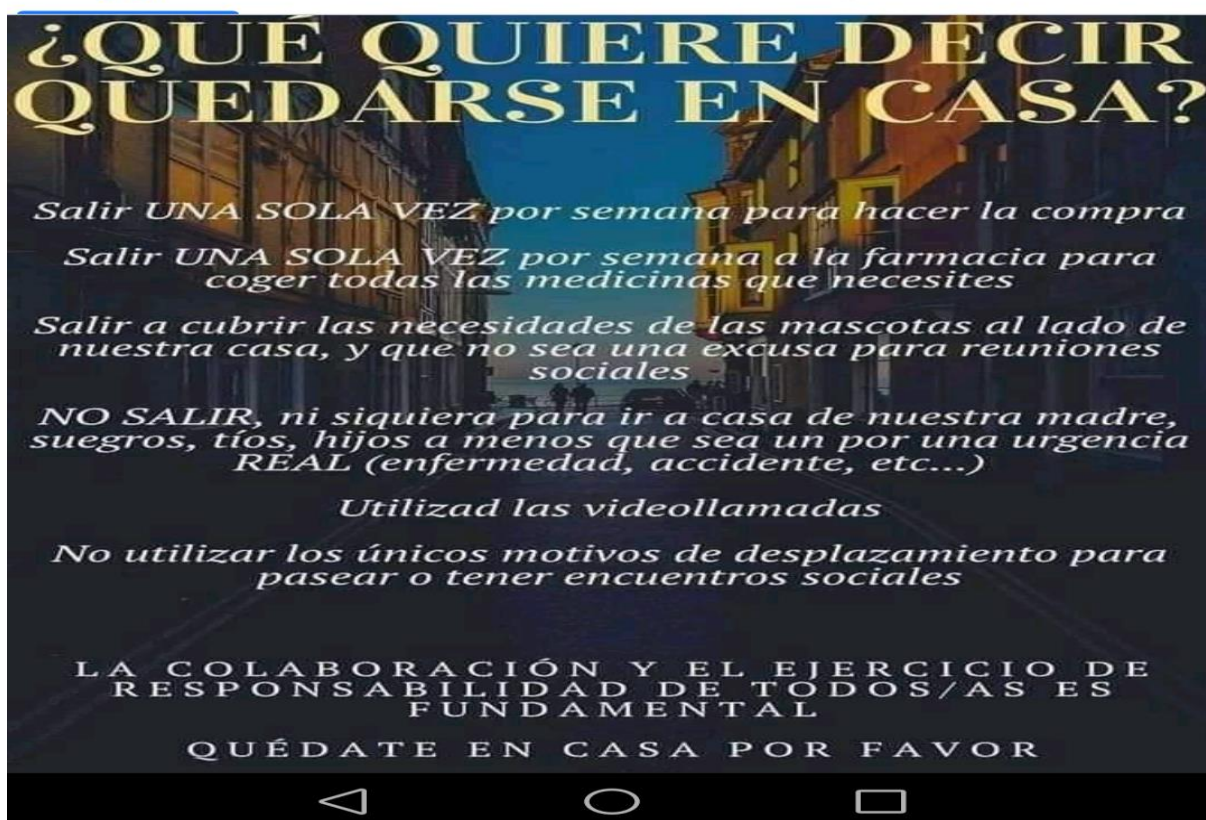
EDAD:

DOMICILIO:

TELÉFONO:

2- TRABAJAMOS EN FAMILIA LEYENDO LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

INFORMACION IMPORTANTE!!!!!!



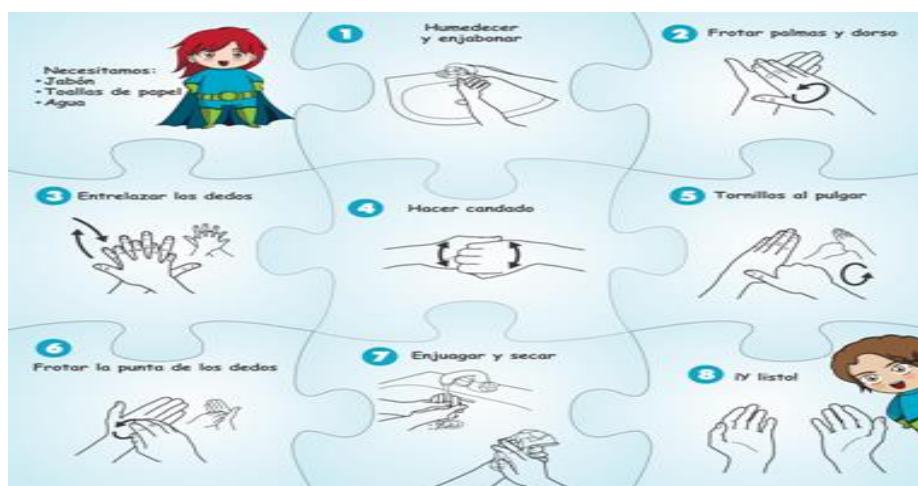
3-COMENTAMOS ENTRE TODOS LA LECTURA ANTERIOR.

E.E.E.MÚLTIPLE DE 25 DE MAYO.TALLER DE TECNOLOGÍA. ÁREAS INTEGRADAS.

- 4- REFLEXIONAMOS SOBRE CUALES SON LAS MEDIDAS QUE ESTAMOS RESPETANDO EN CASA Y CUALES NO.
- 5- CONFECCIONA CON ELEMENTOS QUE TENGAS EN TU CASA UN CARTEL PARA COLOCAR EN LA VENTANA CON LA FRASE “YO ME QUEDO EN CASA”.
- 6- TRABAJAMOS CON NÚMEROS. ESCRIBE Y NOMBRA LOS NÚMEROS HASTA EL 20.
- 7- RECORTA LOS SIGUIENTES BILLETES Y ORDENALOS DE MENOR A MAYOR SEGÚN SU VALOR.



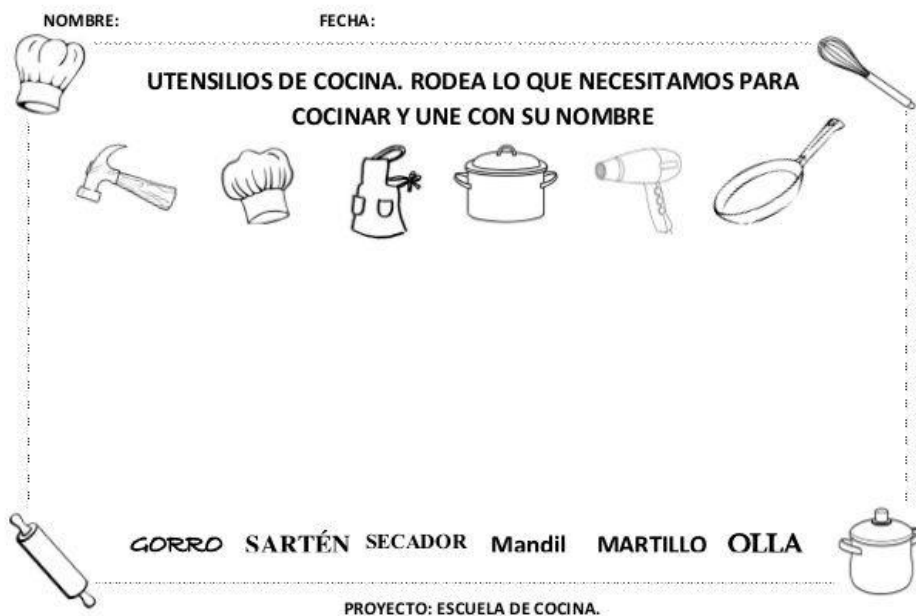
- 8-RECORDAMOS EL LAVADO DE MANOS JUGANDO CON EL ROMPECABEZAS RECORTAR CON CUIDADO O AYUDA DE UN MAYOR .



9-9-9-9-9

E.E.E.MÚLTIPLE DE 25 DE MAYO.TALLER DE TECNOLOGÍA. ÁREAS INTEGRADAS.

9 -RECORDAMOS LOS UTENSILIOS QUE UTILIZAMOS EN COCINA.



10-REPASAMOS RECETA DE PIZZETAS



11-RECUERDO Y RECONOZCO LOS INGREDIENTES.

E.E.E.MÚLTIPLE DE 25 DE MAYO.TALLER DE TECNOLOGÍA. ÁREAS INTEGRADAS.

HARINA 000

LEVADURA

SAL

AGUA

SALSA



12-RECUERDO LOS PASO A SEGUIR.



. 1 -EN UN RECIPIENTE APARTE, COLOCAR LA LEVADURA CON UNA CUCHARADA DE AZÚCAR Y 1 UNA CUCHARADA DE HARINA Y 200 CC DE AGUA TIBIA, MEZCLAR BIEN Y ESPERAR A QUE LA LEVADURA SE ACTIVE.

2- EN UN BOL COLOCAR LA HARINA EN FORMA DE CORONA, AGREGAR A LOS COSTADOS LA SAL, Y EN EL CENTRO EL ACEITE, 600 CC DE AGUA TIBIA, AGREGAR LA HARINA PREVIAMENTE LEUDADA, MEZCLAR Y AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA. DEJAR LEUDAR 20 MINUTOS.

3-EN UNA SARTÉN COLOCAR SALSA CON UN POCO DE ORÉGANO Y SAL A GUSTO, AGREGAR UNA PIZCA DE SAL.

4-LUEGO COLOCAR ACEITE EN LA BANDEJA, COLOCAR UN POCO DE MASA Y EMPEZAR A ESTIRAR.

E.E.E.MÚLTIPLE DE 25 DE MAYO.TALLER DE TECNOLOGÍA. ÁREAS INTEGRADAS.

5-COLOCAR EN EL HORNO HASTA QUE DORE UN POCO, LUEGO COLOCAR LA Salsa PREVIAMENTE ECHA, PINTARLA. TERMINAR DE HORNEAR.

DEJAR ENFRIAR.

13-RECORTAR IMÁGENES DE PIZZAS.