

PROPOSAMENA EGOKITUTA GARATZEKO:

- HIGIENE-OHITURAK
- ELIKAIK EZAGUTZEA
- OSASUNGARRIKO OHITURAK
- TREBETASUN MANIPULATIBOAK
- SEKUENTZIAZIOA ETA PROZESUKO ANTOLAMENDUA

PROPUESTA ADECUADA PARA DESARROLLAR:

- HÁBITOS DE HIGIENE
- RECONOCIMIENTO DE ALIMENTOS
- HÁBITOS SALUDABLES
- DESTREZAS MANIPULATIVAS
- SECUENCIACIÓN Y ORDENACIÓN DE UN PROCESO

ERAKUTSITAKO MATERIALAK IKUS- LAGUNTZAK DIRA
JARDUERAK GARATZEKO ETA ERABILTZEKO.

MOZTU ETA TXARTELAK BEZALA ERABILI AHAL DUZUE EAN-A
DUTEN PERTSONEI ZENTRATZEKO ETA ANTOLATZEKO.

LOS MATERIALES PRESENTADOS SON APOYOS VISUALES
PARA UTILIZAR A LA HORA DE DESARROLLAR LAS
ACTIVIDADES.


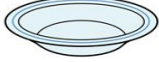



PODÉIS RECORTARLOS Y USARLOS A MODO DE TARJETAS
PARA ORGANIZAR Y CENTRAR A LA PERSONA CON TEA.

Atun bocapizza
Bocapizza atún

OSAGAIAK
INGREDIENTES

			
OGIA PAN	TOMATE FRIJITUA TOMATE FRITO	GAZTA ARRASPATUA QUESO RALLADO	ATUNA ATÚN

SUKALDARITZAKO TRESNAK
UTENSILIOS DE COCINA

				
LABANA CUCHILLO	PLATERA PLATO	KATILUA BOL	KOILARA CUCHARA	MIKROUHINA MICROONDAS

ATALAK
PASOS

1 	2 	3 	4 
ESKUAK GARBITU LAVAR MANOS	KATILUAN ATUNA BOTA ECHAR ATÚN EN EL BOL	OGIA IREKI ABRIR PAN	PLATEREAN OGIAREN ATAL BAT JARRI PONER UNA PARTE DEL PAN EN EL PLATO
5 	6 	7 	8 
OGIAN TOMATEA JARRI PONER TOMATE EN EL PAN	OGIAN ATUNA JARRI PONER ATÚN EN EL PAN	OGIAN GAZTA BOTA ECHAR QUESO EN EL PAN	BOKAPIZZA MIKROUHINEAN SARTU METER BOKAPIZZA EN MICROONDAS