

ARTETERAPIA

Terapeuta: Silvana

Actividad n°1

RECICLAJE CREATIVO

Hoy vamos a reciclar cajas de cartón para convertirlas en organizadores. Para esta actividad vas a necesitar:

- 1 caja de cartón del tamaño que te guste.
- 1 par de tijeras
- 1 cutter o trincheta
- Tela o papel para forrar la caja
- Cola vinílica.

a) Tomar la caja y cortar unos centímetros de la parte superior para que quede del alto deseado. Con el cutter hacerle dos pequeños agujeros en los costados que sirvan para agarrarla.





c) Cortar un pedazo de tela del tamaño de la caja. Colocar una cantidad generosa de cola vinílica en uno de los lados de la caja.



c) Cubrir el lado de la caja que tiene pegamento con la tela o papel.



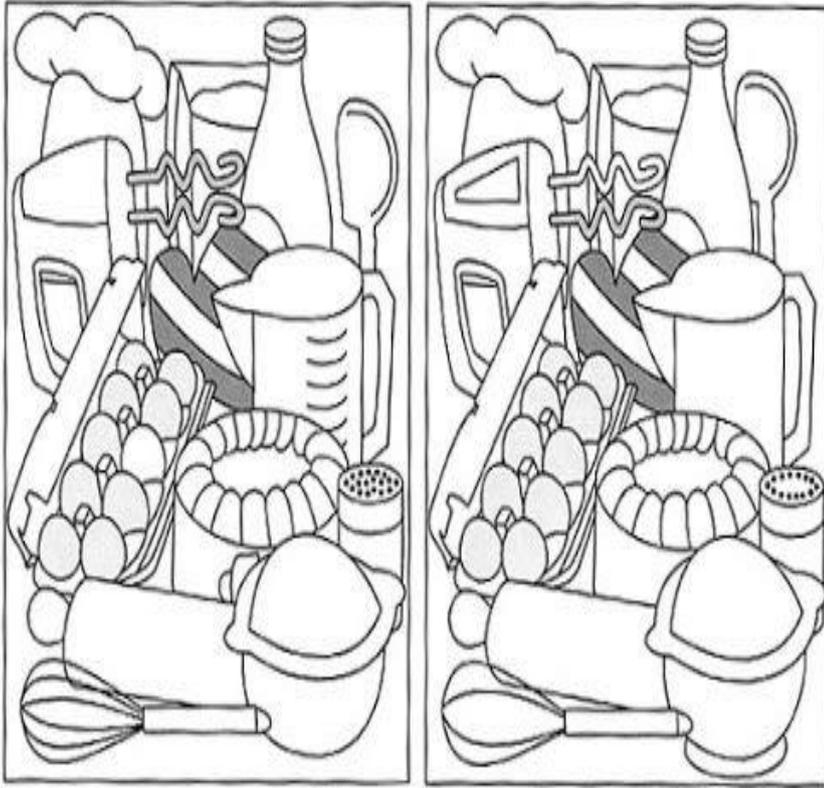
d) Hacer lo mismo con el resto de los lados y por dentro. Podés usar distintas texturas, incluso podés pintarla con acrílico o usar goma eva. ¡Listo! Ya tenés tu caja organizadora.



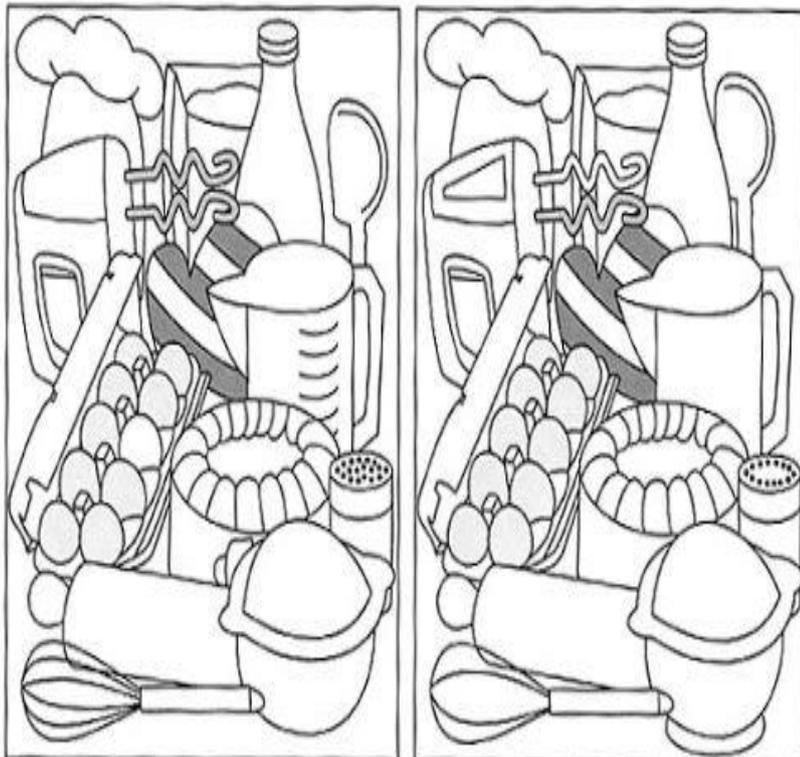
Actividad n°2

Encontrá las diferencias en las siguientes imágenes, pintalas y escribí todos los elementos que figuran en la imagen.

Encuentra las diferencias. Señálalas en el dibujo de la derecha.

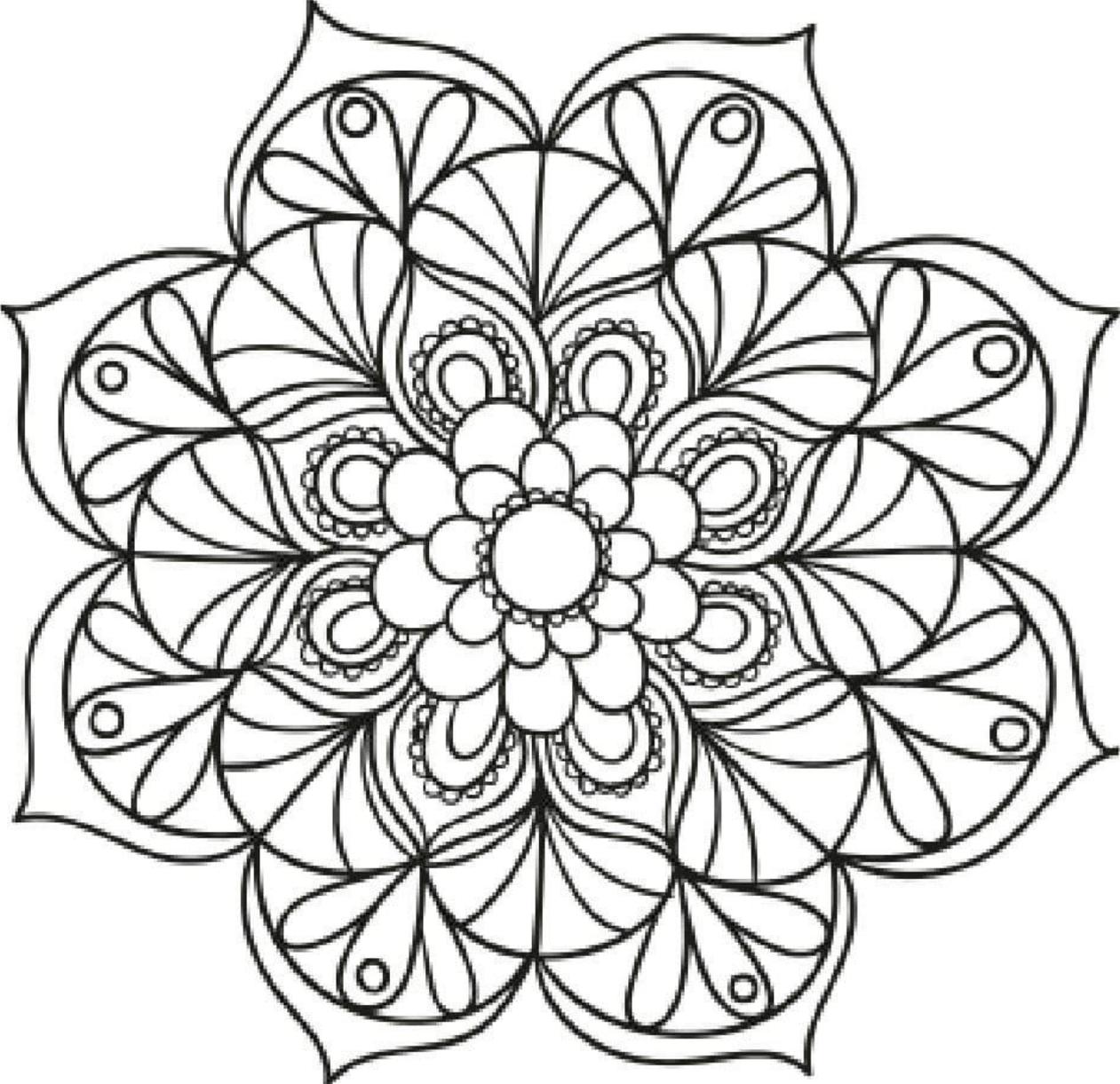


Encuentra las diferencias. Señálalas en el dibujo de la derecha.



Actividad n°3:

Colorea el siguiente mandala



demandalas.com

Designed by Freepik

Actividad n°4:

ESCRITURA CREATIVA

Para la siguiente actividad vamos a trabajar con comida. Si querés podés elegir una galletita, tu plato de comida favorito, o lo que tengas a mano en tu casa. Vamos a describir el proceso de producción del alimento que elegiste. Si es una receta que ya sabés, compartila con nosotros, si no la sabés podés inventarla o investigar respecto a la receta y compartirla.

Te dejo mi receta para darte una ayuda:

Magdalenas de cacao.

Tomá dos huevos y batilos ligeramente. Agregá media taza de azúcar mascabo, una cucharada de esencia de vainilla, dos cucharadas de aceite neutro y volvé a batir. Incorporá media taza de coco rallado, media taza de harina integral, dos cucharadas de cacao en polvo amargo, una cucharadita de polvo de hornear y chips de chocolate amargo. Separá la mezcla en moldes de magdalenas y leva a horno moderado por 30 min.