



Recrea

Educación para refundar 2040





¡Así como la vida educa
la educación da vida!



Recrea
Educación para refundar 2040



Educación





Primaria

Recetas de comida y
repostería

Recetario viajero



**Descripción de la
ficha:**

La presente está dirigida al docente de educación básica, que atiende a alumnos con Aptitudes Sobrealientes; con un desglose de actividades para cuatro semanas.

OBJETIVO

Fortalecer en el alumno la comprensión lectora a partir de la lectura de diversos textos, al presentar distintas recetas de comida y repostería, con las aportaciones de la familia y amigos.



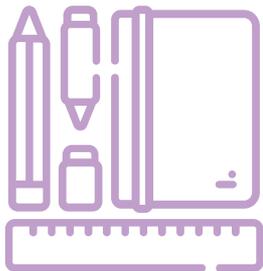
¿Qué queremos lograr?

Campos de Formación /Área transversal

Aprendizajes Sustantivos

Identifica la diferencia entre expresar una opinión y referir un hecho.

Recolecta datos de una encuesta y hace registros personales en tablas sencillas para organizar y comunicar sus resultados.



- Lengua materna. Español:

Expresa lo que piensa acerca del texto.

Identifica la función de diversas partes de los portadores de texto; por ejemplo, la portada y el índice.

Se vale de recursos gráficos para enriquecer su presentación.

Formula preguntas sobre un tema de interés.

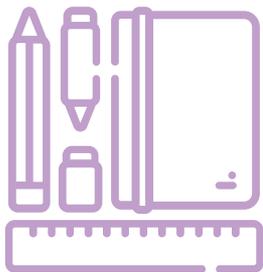


Aprendizaje Sustantivos

Lee los textos e identifica qué información le ofrece cada uno sobre el tema de su interés.

- Educación socioemocional.
Autoestima:

Reconoce y aprecia sus fortalezas, capacidad de aprender y superar retos.



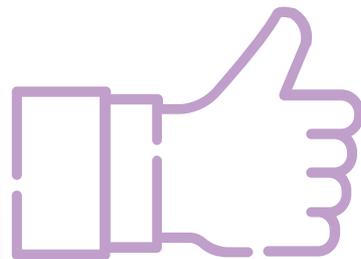
Temas que conoceremos

- Tema 1. La receta de cocina.
- Tema 2. Funcionamiento de la cocina.
- Tema 3. Comprensión lectora.
- Tema 4. Texto instructivo.



Productos

- Libro de recetas de cocina y repostería.



- ✓ Que el alumno (a) conozca la diversidad de recetas de comida y repostería que puede encontrar.

¿Cómo lo queremos lograr?

Se propone el método proyectos ya que es una forma de enseñanza donde el alumno (a) construye activamente su aprendizaje a través de una tarea específica. Enfrenta a una situación problemática, relevante y predefinida para lo cual se demanda una solución. Esta organizado por etapas y es necesario que se genere un producto final.

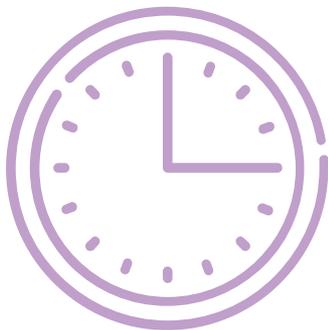


¿Qué necesitamos?

- **Computadora o teléfono móvil**
- **Acceso a Internet**
- **Videos**
- **Hojas o Cuaderno**
- **Imágenes**
- **Fotografías**
- **Marcadores, colores o pintura, de acuerdo al gusto del alumno.**



¡Para iniciar!



Actividad de inicio, que recupera aprendizajes previos.

Indaga con el alumno (a):

- **¿Qué es para ti, una receta de comida o repostería?**
- **¿Cuántas recetas haz leído?**
- **De esas que haz leído ¿Has preparado alguna? ¿Te gustó? Platica esto a tu familia, y explica por qué te gusto tanto esa receta.**

Explica al alumno, que en caso necesario puede pedir apoyo a su familia.

¡A trabajar!



1. Solicita al alumno (a) que durante la primer semana de inicio del proyecto realice las siguientes actividades:

1.1. Pide al alumno (a) que investigue los elementos que componen una receta de comida o repostería.

1.2. A partir de lo anterior, solicita que realice un listado de los elementos que identificó y si hay algo que descubrió que no sabía de esto.

¡A trabajar!



1.3. Pide que escriba la receta de su comida o postre favorito tomando como referencia los elementos que la contienen.

- Ingredientes
- Modo de preparación
- Tiempo de cocción

1.4. Invita al alumno a que prepare una entrevista para algún miembro de la familia, con el fin de conocer las tradiciones gastronómicas y que indague si ha existido una comida que se prepare y se ha compartido entre las generaciones, al paso del tiempo.

¡A trabajar!



Ejemplos para la entrevista: ¿Quién la creó? ¿Cómo la hacían antes? ¿Se sigue preparando de la misma manera? Etc.

Permite que el alumno la enriquezca a partir del interés en el tema, guíalo solo si es necesario.

1.5. Solicita al alumno que prepare una presentación, en donde muestre a su familia los resultados obtenidos en la entrevista. Invítalo a que utilice gráficos, profundice en la información que le dieron en su familia, con apoyo de internet.

¡A trabajar!



2. Durante la segunda semana invita al alumno (a) a desarrollar las siguientes actividades.

2.1. Pide que relate de manera escrita, algunas anécdotas divertidas que ha vivido en el uso de la cocina en su hogar.

2.2. Pregunta ¿Qué harías si tu fueras un chef?

Pon en orden tus ideas y explícalo a tu familia de manera verbal.

¡A trabajar!



2.3. Solicita que investigue las cualidades que debe tener un chef y las registre a través de una narrativa o mediante un collage.

2.4. Después, pídele que observe las semejanzas que encuentra entre su escrito del punto 2.2., con lo que investigó sobre el chef.

¡A trabajar!



3. Para la tercer semana. Motiva al alumno (a) para que realice lo siguiente:

3.1. Pide que elabore una ficha técnica con los datos de los principales ingredientes que se utilizan en la comida mexicana.

3.2. Después que realice una búsqueda de información y elaboración de resúmenes sobre los platos típicos elaborados con los alimentos básicos de nuestra cocina mexicana. Solicita que lo complemente con dibujos o recortes.

¡A trabajar!



3.1. Guía al niño para que esta actividad sea de motivación para la investigación sobre la comida internacional de su elección.

➤ Pienso, me interesa, investigo.

Pienso	Me interesa	Investigo
¿Qué crees que sabes sobre este tema?	¿Qué preguntas o qué aspecto de este tema despierta tu interés?	¿Qué te gustaría estudiar sobre este tema? ¿cómo podrías hacerlo?

¡A trabajar!



3.2. Invita al alumno (a) que reflexione sobre la información y pide que explique las similitudes o diferencias que encuentra entre la comida mexicana y la internacional de su elección; incluso si el niño muestra interés, puede contrastar recetas entre cada continente.

Nota de apoyo: Puede investigar en algunas plataformas de Streaming u otros recursos a su alcance en donde se presentan concursos culinarios o investigaciones sobre los platillos más representativos de cada nación, cultura e incluso religión, de los que puede rescatar información relevante.

¡A trabajar!



4. En la cuarta semana para concluir el proyecto, invita al alumno (a) a realizar lo siguiente:

4.1. Pide que realice un diseño muy original para su recetario viajero, utilizando toda tu imaginación y creatividad.

4.2. Sugiere al alumno (a) que elabore un plan, para organizar algunas visitas, con todas las medidas de seguridad necesarias, a sus familiares más cercanos (tíos, primos, abuelos, etc.) o a través de una llamada, en donde comparta con ellos su recetario viajero, en donde los invite a colaborar con una receta nueva, para escribirla en su libro.

¡A trabajar!



Recuerda al alumno (a), que explique a sus colaboradores, la importancia de anotar en las recetas los elementos necesarios:

- Nombre del platillo
- Ingredientes
- Cantidades
- Modo de preparación
- Tiempo de cocción

4.3. Comenta que pueden acompañar la receta con imágenes, fotografías de la persona que colabora e incluso una breve historia de quién o cómo aprendió esa receta.

¡A trabajar!



Para lograr con éxito la actividad, sugiere al alumno (a) controlar los tiempos en que el libro permanecerá en cada hogar y pueda compilar un mayor número de recetas.

4.4. Una vez que haya terminado de recorrer los hogares que el alumno (a) contempló en su plan, pide que cuente la cantidad de recetas de comida y repostería que escribieron en su libro.

¡A trabajar!



4.5. Invita al alumno (a) a leer las recetas que le escribieron, esto con el fin de conocer el contenido del mismo, e identificar las recetas creativas y saludables.

4.6. Con la información que cuente, pide que elabore el índice de su libro viajero, diseñe una portada, elija un título y si es posible, que realice una reseña sobre el mismo como autor intelectual del proyecto.

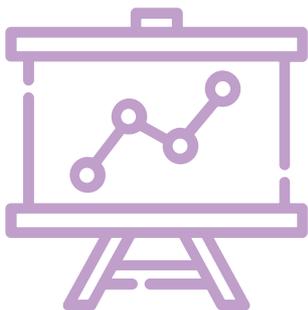
4.7. Pregunta al alumno (a): ¿Cuál receta fue la que más te llamó su atención y cual le gustaría preparar?.

¡A trabajar!



4.8. Motiva al alumno (a) a organizar la presentación de su recetario viajero, entre su familia. Esperando que los participantes den su opinión sobre el contenido del mismo; además de ver el resultado de todo su trabajo.

Evaluación



Para cerrar las actividades:

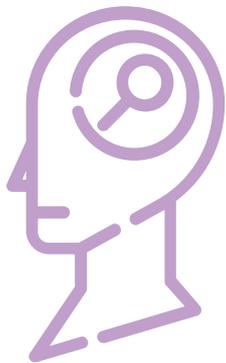
- Pide al alumno (a) que argumente sobre la importancia de contar con una variedad de recetas de comida y que estén por escrito.

Pregunta al alumno (a):

- ¿Cómo podrías convencernos de que recetario viajero es el mejor?
- ¿Qué nuevos aprendizajes y habilidades desarrollaste a partir de este proyecto?

Utiliza la rúbrica propuesta para evaluar.

Para saber más



¿Qué nos gustó de lo que hicimos hoy?

Solicita el apoyo a la familia para que pregunte a su hijo (a) sobre lo siguiente:

¿Qué has aprendido de ti mismo?

¿Qué fortalezas o dificultades encuentras en esta actividad?



Evaluación/ retroalimentación:

Marca con X una el nivel de dominio del alumno

Criterio	Muy bien	Bien	Regular
Expresa lo que piensa acerca del texto.	Argumenta con variados elementos su opinión acerca de las recetas de comida contenidas en su recetario viajero .	Argumenta con pocos elementos su opinión acerca de las recetas de comida contenidas en su recetario viajero.	Da su opinión acerca de las recetas contenidas en su recetario viajero.
Lee los textos e identifica qué información le ofrece cada uno sobre el tema de su interés.	Recupera en su totalidad el contenido del texto.	Recupera solo algunas ideas Principales.	Se le dificulta la recuperación de la información.
Formula preguntas sobre un tema de interés.	Sus preguntas son coherentes al tema y usa un amplio vocabulario.	Sus preguntas son coherentes al tema y usa un vocabulario elemental.	Sus preguntas carecen de coherencia respecto al tema y usa un vocabulario limitado.
Reconoce y aprecia sus fortalezas, capacidad de aprender y superar retos.	Muestra interés y aprecia sus fortalezas por adquirir nuevos conocimientos.	Muestra poco interés y aprecio por adquirir nuevos conocimientos	Muestra y aprecia nulo adquirir por nuevos conocimientos

Recomendaciones para la Familia

Sugiere a la familia del alumno, lo siguiente:



- Apoye y acompañe a su hijo (a) en las actividades que decida elaborar.
- Favorezcan al máximo el desarrollo integral de su hijo (a).
- Brinde las facilidades para que cuente con los materiales necesarios y evitar la frustración.
- Explique a su hijo de una manera clara y precisa cuando no entienda una indicación.

Recomendaciones para la Familia

- Reconozca sus logros.
- Estimule sus creaciones buscando un lugar de la casa para exhibirlas, tales como el refrigerador, la sala, su escritorio, entre otros.
- No centrarse solo en la parte intelectual sino además cuidar la parte emocional, social y afectiva.
- MotíVELO a realizar investigaciones más profundas de los temas, mediante el uso de la tecnología con la que cuente.



DIRECTORIO

Enrique Alfaro Ramírez

Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco

Juan Carlos Flores Miramontes

Secretario de Educación del Gobierno del Estado de Jalisco

Pedro Díaz Arias

Subsecretaría de Educación Básica

María del Rocío González Sánchez

Encargada del Despacho de la Dirección de Educación Especial

Autora:

Elba Emilia Valencia Salazar





Educación

