



Recrea

Educación para refundar 2040



¡Eduquemos
tanto la mente,
como el corazón!



Recrea
Educación para refundar 2040



Educación



Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO



Educación Especial

Lengua materna. Español. La receta.
“Recetario viajero”

3° Primaria



¿Qué voy a aprender?

Aprendizaje(s) sustantivo(s) o Aprendizaje(s) fundamental(es)

- ✓ 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.
- ✓ 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.



¿Qué voy a aprender?

Aprendizaje(s) sustantivo(s) o Aprendizaje(s) fundamental(es)

- ✓ Se vale de recursos gráficos para enriquecer su presentación.
- ✓ Formula preguntas sobre un tema de interés.
- ✓ Lee los textos e identifica qué información le ofrece cada uno sobre el tema de su interés.
- ✓ Reconoce y aprecia sus fortalezas, capacidad de aprender y superar retos.



¿Qué voy a aprender?

Temas que conocerás

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



¿Qué necesito?

Recomendaciones generales:

La presente ficha está dirigida a los padres de familia con hijos con aptitudes sobresalientes; ésta contiene orientaciones para el desarrollo de actividades desde casa, para cuatro semanas de trabajo, basadas en la metodología por proyectos.

Se recomienda mantener contacto con el maestro de grupo en caso de tener alguna duda respecto a la forma de trabajo, de manera específica, con su hijo.

Materiales:

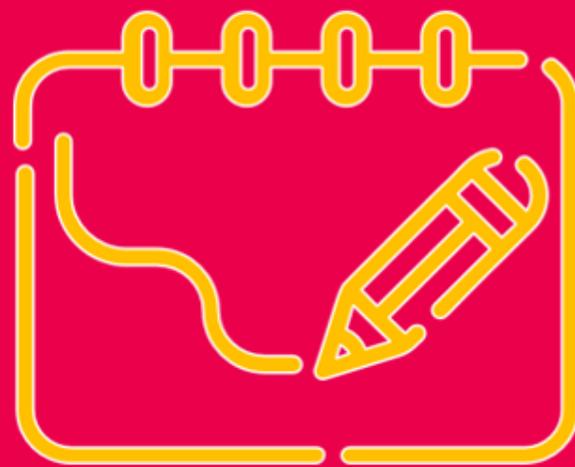
- ✓ Computadora o teléfono móvil
- ✓ Acceso a internet
- ✓ Videos
- ✓ Hojas o cuaderno
- ✓ Imágenes
- ✓ Fotografías
- ✓ Marcadores, colores o pintura, de acuerdo al gusto del alumno (a)



Organizador de actividades:

Semana	Tema	Actividad	Producto
1	La receta de cocina	Investigar una receta tradicional que se prepare en su familia.	Entrevista y resultados de la misma sobre la receta que preparan en su familia
2	Funcionamiento de la cocina	Investigar sobre las funciones y actividades de un chef.	Diferencias entre una cocina profesional y una casera
3	Comprensión lectora	Comparar el tipo de platillos que se preparan en su región con los de otras nacionalidades.	Investigación comparativa de los estilos de cocina
4	Texto instructivo	Elaborar con el apoyo de personas conocidas su recetario viajero, mediante una compilación de las recetas.	Recetario viajero

¡Manos a la obra!



Actividad de inicio

Indaga con el alumno (a), lo siguiente:

- ¿Qué es para ti, una receta de comida o de repostería?
- ¿Recuerdas haber leído alguna receta?
- ¿Recuerdas haber ayudado a preparar alguna receta?
- ¿En caso de haber preparado alguna receta, te gustó hacerlo?

Explica al alumno (a), que en caso necesario puede pedir apoyo a otros miembros de la familia.

Tema 1. La receta

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

1. Pide que investigue los elementos que componen una receta de comida o repostería. Si es necesario, puedes apoyarle.
2. A partir de lo anterior, solicita que realice un listado de los elementos que identificó, de los cuales componen una receta y si hay algo que descubrió que no sabía de antes sobre este tema.
3. Pide que escriba la receta de su comida o postre favorito tomando como referencia los elementos que la componen.

- Ingredientes
- Modo de preparación
- Tiempo de cocción

Tema 1. La receta

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

Ejemplos para la entrevista:

- ¿Quién la creó?
- ¿Cómo la hacían antes?
- ¿Se sigue preparando de la misma manera?.
- ¿La tienen por escrito o se comparte de manera oral?

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

Tema 1. La receta

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

Por ejemplo:

- Si la receta que preparan en su familia, es popular en su ciudad o estado.
- Si la forma en que la prepara la familia es distinta a la preparación de origen de dicho platillo o postre.

Entre otros puntos que pueda considerar relevantes.

Tema 2. Funcionamiento de la cocina

1. Pide al alumno (a) que relate de manera escrita, algunas anécdotas divertidas que ha vivido en el uso de la cocina en su hogar.

2. Pregunta al alumno (a) ¿Qué harías si tú fueras un chef?

Si es necesario, ayúdalo (a) a poner en orden sus ideas, para posteriormente compartir sus ideas sobre ser un chef, al resto de la familia.

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

4. Pide al alumno (a) que compare la información que ha recuperado a través de su investigación con lo que ha plasmado sobre lo que es para él/ella ser un chef.

Solicita que realice las correcciones en caso de ser necesario.

5. A partir de lo que ha investigado, pide al alumno (a) que realice un listado de los utensilios y aparatos que se utilizan en la cocina de manera profesional como un chef, comparando con lo que cuentan en una casa de manera convencional.

Solicita que analice estas diferencias y redacte lo que cree que podría hacer si tuviera todos esos objetos en casa.

Tema 3. Comprensión lectora

1. Pide al alumno (a) que elabore una ficha técnica con los datos de los principales ingredientes que se utilizan en la comida mexicana.

Puede iniciar con los platillos típicos de su región.

2. Solicita que realice una búsqueda de información y elabore un resumen sobre los platos típicos elaborados con los alimentos básicos de la cocina mexicana.

Puede complementarlo con dibujos o recortes.

Tema 3. Comprensión lectora

3. Ahora guía al alumno (a) para que esta actividad sea de motivación para la investigación sobre la comida internacional de su elección.

Utiliza el siguiente cuadro para su llenado con información relevante.

“La comida internacional”

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

4. 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 él/ella 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.

Puede realizar su escrito con apoyo de su computadora o en su cuaderno; permite que utilice los recursos con los que se sienta más cómodo.

Tema 4. Texto instructivo

1. Pide al alumno (a) que realice un diseño original para un “Recetario viajero”, en el que deposite elementos propios de su imaginación y creatividad o partir de una investigación de ejemplos.

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 incorporarlas en su libro viajero. 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.

Tema 4. Texto instructivo

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. 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. 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.

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. Incluso puede realizar una clasificación de las mismas, por tipo de preparación, ingredientes, nacionalidad, etc.

Tema 4. Texto instructivo

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

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

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

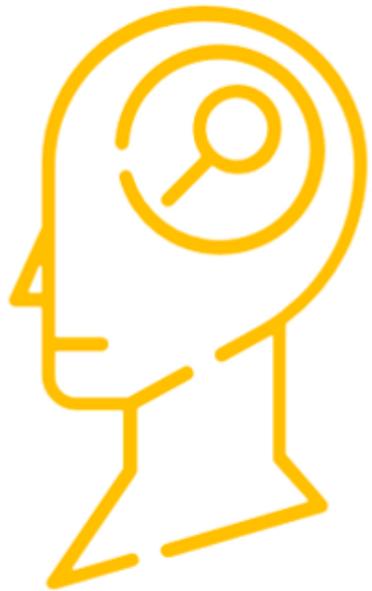
Si es necesario, por cuestiones de distancia, puede compartirlo a través de un video o de imágenes que hagan llegar a los que brindaron sus aportaciones.

Autoevaluación del proyecto. Permite al alumno (a) que responda a lo siguiente con sí o no, de acuerdo a lo que considere que ha logrado.

Si al alumno (a) se le dificulta, puedes apoyarlo a responderlo junto con él/ella

Aprendizajes logrados	Si	No
Identifica y nombra las partes de una receta		
Lee textos e identifica qué información le ofrece cada uno sobre el tema de su interés		
Formula preguntas sobre un tema de interés		
Reconoce y aprecia sus fortalezas, capacidades de aprender y superar retos		
Recolecta información para su análisis y desarrollo de un texto		
Reconoce las partes de los portadores de texto como el índice y el desarrollo del mismo		
Reconoce la diversidad cultural de la región donde vive y la compara con las de otras partes del mundo		

¿Qué aprendí?



Pregunta al alumno (a) lo siguiente:

- ¿Cómo te sientes con el resultado final de tu proyecto?
- ¿Qué parte del proceso de elaboración te resultó más interesante?
- ¿Cambió algo en tu forma de pensar sobre la profesión de chef al conocer todo lo que realiza?
- ¿Por qué crees que es importante conocer la gastronomía de tu región, como parte de la diversidad cultural de donde vives?
- ¿Qué puedes hacer para que las tradiciones de tu familia o de la región donde vives, perduren por muchos años más?
- ¿Crees que el platillo tradicional de tu familia, sea difícil de preparar en un futuro? ¿Por qué?

**Para aprender
más...**



Realicen juntos lo siguiente:

- Invita al alumno (a) a buscar más recetas típicas de su región que le gustaría preparar en casa con apoyo de toda la familia.
- Solicita al alumno (a) que investigue más, acerca de ingredientes más difíciles de conseguir en su región por su costo, por las temporadas o porque su producción requiere de procesos muy específicos y por ello son pocas en su tipo.
- Motiva al alumno (a) para que continúe enriqueciendo su recetario viajero con nuevas recetas que pueda encontrar en internet.
- Propón al alumno (a) digitalizar su recetario, ya sea en forma de texto o en video, para compartirlo con más personas.

¿Cómo apoyar en las tareas desde casa?



Para padres:

- Motiva a otros miembros de la familia a compartir actividades de cocina, en donde juntos preparen algún platillo al que todos les guste, repasando cada una de sus partes (identificar ingredientes, procedimiento, tipo de preparación y tiempo de cocción).
- Permite que el alumno (a) ejerza la responsabilidad de guiar una actividad en familia, en donde pueda tomar decisiones e implemente el conocimiento que ha adquirido, en cuanto a la elaboración de una receta, respetando su proceso, cantidades de los ingredientes, tipo y tiempo de preparación, etc.

DIRECTORIO

Enrique Alfaro Ramírez
Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco

Juan Carlos Flores Miramontes
Secretario de Educación del Gobierno del Estado de Jalisco

Pedro Diaz Arias
Subsecretario de Educación Básica

María del Rocío González Sánchez
Encargada del Despacho de Educación Especial

Responsable de contenido
Elba Emilia Valencia Salazar

Diseño gráfico
Liliana Villanueva Tavares

Zapopan, Jalisco. Ciclo escolar 2021-2022.

