



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. Portadores de texto.

El recetario.

“Frutas y verduras ¿cuál prefieres?”

1° Primaria



¿Qué voy a aprender?

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

- ✓ Escucha, lee y escribe diversos tipos de textos, con propósitos diferenciados.
- ✓ Uso de mayúsculas en nombres propios.
- ✓ Reconoce los órganos de los sentidos, su función y practica acciones para su cuidado.



¿Qué voy a aprender?

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

- ✓ Lee, escribe, ordena y usa números naturales para hacer cálculos mentales y escritos en la solución de situaciones problemáticas de suma resta y multiplicación con cantidades menores a 1000.
- ✓ Compara semejanzas y diferencias entre alimentos.



¿Qué voy a aprender?

Temas que conocerás:

- ✓ Tema 1. Frutas o verduras
- ✓ Tema 2. ¿Son iguales?
- ✓ Tema 3. Probemos algo diferente



¿Qué necesito?

Recomendaciones generales:

La presente ficha está dirigida a los padres de familia con hijos (as) con discapacidad intelectual; 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 (a).

Materiales:

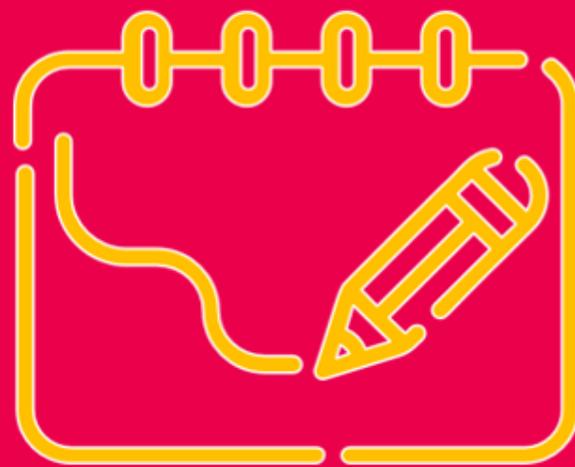
- ✓ Acceso a internet
- ✓ Teléfono móvil con cámara para grabar video breve
- ✓ Cuaderno
- ✓ Lápiz y colores
- ✓ Tijeras y pegamento
- ✓ Fotografías o revistas para recortar
- ✓ Cartulinas/ papel imprenta (opcional)
- ✓ Frutas y verduras frescas que tengan en casa
- ✓ Utensilios de cocina



Organizador de actividades:

Semana	Tema	Actividad	Producto
1	Frutas o verduras	Probar con ojos cerrados 3 frutas y 3 verduras, esperar que adivine cada una de ellas.	Letreros con nombres de frutas y verduras
2 y 3	¿Son iguales?	Realizar un video donde exponga las semejanzas y diferencias que encuentra entre las frutas y verduras.	Video
4	Probemos algo diferente	Elaborar y presentar a su familia, un recetario compuesto por recetas que todos aporten.	Recetario familiar

¡Manos a la obra!



Actividad de inicio

Inicia platicando con el alumno (a) a través de las siguientes preguntas:

- ¿Qué alimentos comes en tu casa?
- ¿Comes frutas y verduras?
- ¿Qué diferencia encuentras entre frutas y verduras, son lo mismo o son diferentes?
- ¿Qué te gusta más, las frutas o las verduras?
- ¿Cuál es tu favorita?
- ¿Por qué?

Si es necesario muestra al alumno (a) las imágenes o las frutas y verduras de manera real para que responda a las preguntas anteriores.

Tema 1. Frutas o verduras

1. Pide al alumno (a) que escoja 3 frutas y 3 verduras, que tenga en casa, listas para consumirse (frutas lavadas y verduras cocidas).

2. Tapa sus ojos y dale a probar cada uno de los alimentos. Debe adivinar si es fruta o verdura y si puede, decir el nombre.

Continúa así con cada uno de los alimentos.

3. Escriban en una hoja qué alimentos adivinó y cuáles no. Pide que cuente, cuántos probó y cuántos adivinó.

Utiliza imágenes o recortes de las mismas frutas que probó el alumno (a) para que las relacione con el texto.

Tema 2. ¿Son iguales?

1. Solicita al alumno (a) lo siguiente:

Escoge 5 frutas y 5 verduras

Ayuda al alumno (a) con la investigación sobre cada una (mínimo 3) sus características, porqué son nutritivas, cómo se cultivan, cómo se pueden comer o preparar.

Elabora letreros con la información que encontraron para que el alumno (a) los relacione con cada alimento..

2. Permite que el alumno (a) escriba todas las palabras como él pueda, posteriormente pueden mostrarle la forma correcta y que las copie.

3. Solicita al alumno (a) que organice una exposición con los letreros que han elaborado, y si es posible que grabe un pequeño video donde explique la información que encontró sobre las frutas y verduras, sobre sus semejanzas y diferencias.

4. Invítalo (a) a que comparta con su familia o amigos este video realizado.

Pueden enriquecerlo con imágenes que puede encontrar en internet.

Tema 3. Probemos algo diferente

1. Pide al alumno (a) que busque recetas para preparar algún platillo usando las verduras y las frutas de una manera diferente a la que lo han hecho.

Ejemplo: chips de vegetales, ensalada de manzana, ceviche de coliflor, tomates gratinados, tortitas de calabacita, etc.

2. Solicita que identifique los ingredientes, cuente y registre cuántas piezas de cada uno necesita, para la preparación de la receta.

3. Apoya al alumno (a) a preparar la receta que haya elegido y se ajuste a la economía del hogar.

4. Motiva al alumno (a) para que invite a otros miembros de la familia a probar su receta.

Tema 3. Probemos algo diferente

5. Pide al alumno (a) que al compartir con otros (as) la receta que preparó, explique el procedimiento y los ingredientes que ha utilizado.

Si es posible, que explique cuáles son los beneficios nutrimentales de su platillo.

6. A partir de este punto, motiva al alumno (a) a realizar un recetario familiar, en donde todos (as) participen en su elaboración. Considerando que se compartan recetas nutritivas, es decir, cuyos ingredientes principales sean frutas o verduras.

Busca junto con el alumno (a) recortes o elaboren juntos algunos dibujos en los que se represente cada una de las partes de la receta. Por ejemplo: colocar cada una de las imágenes de los ingredientes por separado; dibujos de los utensilios de cocina que necesitará.; agregar imágenes que representen el resultado final, este puede ser una foto de un platillo que hayan preparado.

Explica a cada uno de los miembros de la familia que apoyarán al alumno (a) en la elaboración del recetario, la importancia de colaborar con recetas nutritivas, esperando que poco a poco se puedan preparar en el hogar y generar un cambio de hábitos en la alimentación, en caso de que así sea necesario; promoviendo los cuidados de la salud a través de lo que se consume, para prevenir enfermedades.

7. Cuando hayan concluido el recetario, invita a todos los participantes que colaboraron en esta actividad, para que el alumno (a) les haga una presentación del resultado final.

Si es necesario, apoya al alumno (a) en caso de que se ponga nervioso, dándole frases o ideas que le permitan expresarse mejor.

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) a responderlo junto con él/ella

Aprendizajes

SI

NO

Identifica frutas y verduras

Busca información

Elabora letreros para explicar información encontrada

Presenta la información apoyándose de sus letreros elaborados

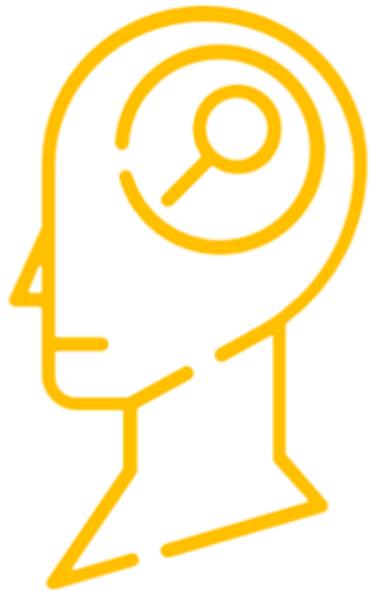
Identifica los pasos a seguir para hacer una receta de cocina

Cuenta hasta 20 objetos

Manifiesta su agrado por algún platillo preparado

Es capaz de explicar por qué le gusta un platillo.

¿Qué aprendí?



Pregunta al alumno (a) lo siguiente:

- ¿Te ha gustado lo que trabajaste en este proyecto?
- ¿Aprendiste algo nuevo sobre las frutas y verduras? ¿Podrías explicar qué aprendiste sobre eso?
- ¿Recuerdas cómo se escribe el nombre de alguna fruta que te guste?
- ¿Te acuerdas cómo preparar algún platillo que se encuentra en tu recetario familiar?
- ¿Cómo te sentiste cuando tu familia te apoyó a elaborar tu recetario?

Si al alumno (a) se le dificulta responder, puedes brindarle ejemplos o cambiar la forma de hacer la pregunta.

**Para aprender
más...**



Realicen juntos:

- Busca en internet cuáles son las frutas de la temporada presente.
- Ayuda al alumno a conocer cómo se escribe cada fruta o verdura que consume, colocando algunos letreros cuando preparen algún platillo en casa. Si es posible, pide que te apoye a escribir algunos, de acuerdo a sus posibilidades.
- Busca en internet canciones, cuentos, o videos donde se describa la importancia de alimentarse sanamente.
- Elabora un recetario que complementa al que se realizó anteriormente, en donde se considere agregar la preparación de jugos con algunas frutas y verduras que le agraden al alumno (a).

¿Cómo apoyar en las tareas desde casa?



Para padres:

- Propicia que el alumno (a) realice descripciones sobre lo que hace como parte de las actividades, de acuerdo a sus posibilidades.
- Brinda al alumno (a) el tiempo necesario para que realice algunas actividades por sí mismo (a), solo en caso necesario apóyalo. Siempre permite que él/ella haga el intento.
- Felicita al alumno (a) por cada uno de los logros o al concluir cada una de las actividades.
- Involucra al alumno en actividades cotidianas para la preparación de alimentos, para familiarizarse con los procedimientos y partes de una receta de cocina.

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

Bárbara Pérez Valero

Diseño gráfico

Liliana Villanueva Tavares

Zapopan, Jalisco,. Ciclo escolar 2021-2022.

