

ESTRATEGIA 2

“RECETAS DE COCINA”

PREPARO, ME  
DIVIERTO Y AHORRO

Profr. Ernesto López Hernández



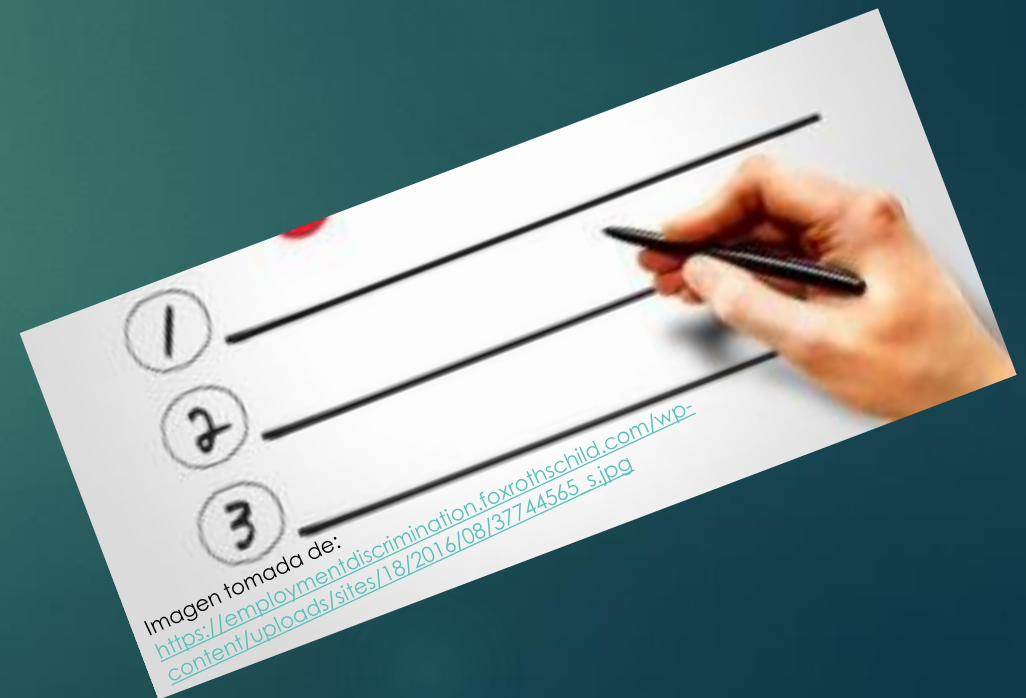
Imagen tomada de: <http://4.bp.blogspot.com/-h281rdLY1AY/T8cV8xbATj/AAAAAAAAAFc/mLtdIkjPPTs/s1600/ventajas2.jpg>

# VENTAJAS

- ▶ El trabajo con recetas de cocina es muy atractivo para los niños
- ▶ Participan en la elaboración de alimentos
- ▶ Disfrutan al comer lo que preparan
- ▶ Proporciona también la oportunidad de observar, discutir y registrar paso a paso las indicaciones.
- ▶ Las instrucciones son oraciones imperativas
- ▶ Las recetas constituyen un tipo de texto que los niños pueden desarrollar poco a poco y con mayor facilidad que otras instrucciones.
- ▶ Su escritura se ordena en dos agrupaciones de ideas, ingredientes y preparación utilizando frases y oraciones.

# PROPÓSITO

- ▶ Que los alumnos empiecen a escribir oraciones o frases para que pongan en práctica la separación de palabras utilizando las recetas de cocina.



# ESTRUCTURA



MATERIALES



TIEMPO



DESARROLLO



EVALUACIÓN

# INICIO

## ACTIVIDAD 1 (10 MINUTOS) LLUVIA DE IDEAS



Imagen tomada de:  
[https://1.bp.blogspot.com/-EaFdJKe\\_0nc/WTz5z4udgSI/AAAAAAAAAbTY/ITNWqeapLocIXAA8uRWF45ghFTYa6pAwCLcB/s1600/CREAM%2BCHEESE%2BHOT%2BCAKE%202.jpg](https://1.bp.blogspot.com/-EaFdJKe_0nc/WTz5z4udgSI/AAAAAAAAAbTY/ITNWqeapLocIXAA8uRWF45ghFTYa6pAwCLcB/s1600/CREAM%2BCHEESE%2BHOT%2BCAKE%202.jpg)

Esta foto de Autor desconocido está bajo licencia CC BY-NC-ND

1

¿qué es una receta?

2

Menciona algunas recetas que conozcas

3

¿Alguna vez haz preparado hot cakes?

4

¿Que necesitas para preparar hot cakes?

5

Alguno de ustedes sabe ¿cuánto cuesta una caja de harina preparada para hot cakes?

6

¿Te gustaría aprender a prepara harina para hot cakes y ahorrar dinero?



# DESARROLLO EJEMPLO: RECETA PARA PREPARAR HARINA PARA HOT CAKES



Imagen tomada de:  
[como hacer hot cakes esponjosos caseros ingredientes secretos refresco cerveza receta.jpg 1834093470.jpg \(1430x800\) \[nacionrex.com\]](https://nacionrex.com)

## ▶ MATERIALES:

### ▶ INGREDIENTES PARA PREPARAR HARINA PARA HOT CAKES

1 taza de harina

1 cucharada de polvo para hornear (Royal)

2 cucharadas de azúcar

1/4 de cucharada de sal

### ▶ INGREDIENTES PARA PREPARAR HOT CAKES

1 Taza de la harina preparada para hot cakes (la que preparamos)

3/4 de taza de leche

2 cucharadas de mantequilla derretida

1 huevo

2 cucharadas de vainilla

Mantequilla extra para cocer

Utensilios:

1 bowl o toper, 1 taza, 1 cuchara, 1 sartén, 1 volteador.

▶ TIEMPO: 20 minutos

## ACTIVIDAD 2 (5 MINUTOS) PREPAREMOS LA HARINA

- ▶ En un recipiente, preferentemente en un bowl, agrega 1 taza de harina, 1 cucharada de polvo para hornear (royal), 2 cucharadas de azúcar y  $\frac{1}{4}$  de cucharada de sal.
- ▶ Ya tenemos lista la harina para preparar hot cakes





# ACTIVIDAD 3 (10 MINUTOS) VAMOS A DIVERTIRNOS

- ▶ ¡PREPAREMOS NUESTROS HOT CAKES!
- ▶ En un bowl agregamos una taza de nuestra harina preparada para hot cakes,  $\frac{3}{4}$  de taza de leche, 2 cucharadas de mantequilla derretida, 1 huevo, 2 cucharadas de vainilla.
- ▶ Con una cuchara mezclamos hasta tener una masa homogénea
- ▶ Ponemos a calentar una sartén, a fuego medio ya caliente agregamos un poco de mantequilla para que no se pegue nuestro hot cake. (es muy importante cuidar la temperatura)
- ▶ Agregamos un poco de nuestra masa para hot cake, calculando el tamaño que queremos
- ▶ Dejamos el hot cake en la sartén hasta que veamos la superficie esta llena de burbujas es tiempo de voltearlo con nuestro volteador
- ▶ Dejamos de uno a dos minutos más nuestro hot cake para que se dore del otro lado, y listo
- ▶ Lo colocamos en un plato y colocamos un trocito de mantequilla para darle más sabor.
- ▶ Y terminamos de cocinar toda la masa.
- ▶ Ahora si a disfrutar, puedes acompañar tu hot cake con mermelada de tu sabor preferido ,chocolate líquido o miel y tu fruta preferida tu eliges.



Tomado de: <https://www.mejorandomihogar.com/wp-content/uploads/2016/04/stirimagination-nestle-nesquik.jpg>

#StirImagination



# ACTIVIDAD 4 (5 MINUTOS)

## HAGAMOS CUENTAS

- ▶ Vamos a ver cuanto nos cuesta preparar nuestra harina:
- ▶ 1 kilo de harina cuesta \$13.00 una taza de harina tiene aproximadamente 120 gramos que cuestan \$1.95
- ▶ 1 bote de royal de 110 gr cuesta \$9.00 y cucharada de polvo para hornear tiene 10 gramos que cuestan \$0.81
- ▶ 1 kilo de azúcar cuesta 25 pesos, 1 cucharada de azúcar son 20 gramos que cuestan \$0.50
- ▶ 1 kilo de sal cuesta 15 pesos,  $\frac{1}{4}$  de cucharada son 5 gramos que cuestan \$0.075
- ▶ En total nuestra harina nos costó: \$3.34 es decir 3 pesos con 34 centavos.
- ▶ De una caja de harina de 800 gramos que compramos en la tienda salen 4 tazas y cuestan la mas barata \$25.00
- ▶ 4 tazas de nuestra harina cuestan \$13.36
- ▶ Preparando nuestra harina nos ahorramos \$11.64

# ACTIVIDAD 5 ESCRIBIMOS NUESTRA RECETA

- ▶ ¿Qué preparamos?
- ▶ ¿Qué materiales necesitamos?
- ▶ ¿Qué necesitamos para preparar nuestros hot cakes?
- ▶ ¿Cómo preparamos nuestros hot cakes?

## REFLEXIONA

- ▶ ¿Qué nos conviene más? Preparar nuestra harina o comprarla en la tienda? Explica por qué.

▶ DISEÑÓ PROFR. ERNESTO LOPEZ HERNÁNDEZ