

“2021. AÑO DE LA CONSUMACIÓN DE LA INDEPENDENCIA Y LA GRANDEZA DE MÉXICO”.

ESCUELA PRIMARIA “DR. GUSTAVO BAZ PRADA”

TURNO VESPERTINO

C.C.T.15EPR0815S

CICLO ESCOLAR 2020 – 2021

4° GRADO, GRUPO “A”

Informe de trabajo

PRESENTA

MTRA. XÓCHITL ADRIANA NIETO CUEVAS

Jilotepec, México, 26 de abril de 2021.

PRESENTACIÓN

El presente informe de trabajo se ha elaborado con la finalidad de brindar apoyo a docentes en formación, como una orientación pedagógica y al mismo tiempo como un documento para dar a conocer la integración de diversas asignaturas para el trabajo por proyectos que se sugiere en los Planes de Estudio de Educación Básica 2011, así como en los Aprendizajes Clave de Educación Primaria 2017.

El diseño de este proyecto retoma los siguientes elementos curriculares: asignatura, competencia, aprendizaje esperado, contenido, eje o tema, un conflicto cognitivo y una secuencia didáctica en la que se hacen uso de diversos recursos como videos, imágenes, audios, anexos, actividades en el libro de texto y el cuaderno del alumno, se especifican los productos parciales por cada sesión, así como una lista de criterios empleados para ser valorados como parte de una evaluación formativa y por último una rúbrica analítica para valorar el producto final que fue una receta de cocina en la que se incluyeron ingredientes de origen europeo y de origen mesoamericano inédita, que se compartió a través de una fotografía y un video en el que se realizó la receta en casa con apoyo de familiares.

Es de suma importancia resaltar que con el desarrollo de la secuencia didáctica del proyecto, los alumnos de cuarto grado de primaria de la Esc. Prim. Dr. Gustavo Baz Prada, favorecieron y fortalecerán diversas competencias que les permitirán aplicar conocimientos y resolver diversos tipos de problemas en su vida cotidiana, apropiándose de experiencias y aprendizajes significativos en donde pudieron relacionar sus conocimientos previos con los novedosos, apoyándose de los recursos tecnológicos con los que cuentan los padres de familia y alumnos en el contexto de localidades rurales o urbanas con poco acceso a internet y cuyo principal canal de comunicación es la aplicación de WhatsApp.

“2021. AÑO DE LA CONSUMACIÓN DE LA INDEPENDENCIA Y LA GRANDEZA DE MÉXICO”.

ESCUELA PRIMARIA “DR. GUSTAVO BAZ PRADA”

TURNO VESPERTINO

C.C.T.15EPR0815S

CICLO ESCOLAR 2020 – 2021

4° GRADO, GRUPO “A”

PROYECTO CUARTO GRADO: SABORES DE AQUÍ, DE ALLÁ Y DE MÁS ALLÁ.

PROPÓSITO: ELABORAR RECETAS DE COCINA EN LAS QUE SE INCLUYAN INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO Y DE ORIGEN MESOAMERICANO INÉDITAS PARA QUE LOS ALUMNOS IDENTIFIQUEN LOS APORTES DE OTRAS CULTURAS EN LA CONFORMACIÓN DE LA PROPIA Y DE LA RIQUEZA CULTURAL QUE CARACTERIZA A SU PAÍS.

PRÁCTICA SOCIAL DEL LENGUAJE: ESCRIBIR UN INSTRUCTIVO PARA ELABORAR UNA RECETA

TIPO DE TEXTO: INSTRUCTIVO

PRODUCTO: RECETAS DE COCINA EN LAS QUE SE INCLUYAN INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO Y DE ORIGEN MESOAMERICANO INÉDITAS

TEMPORALIDAD: DEL 22 DE FEBRERO AL 5 DE MARZO DE 2021.

ASIGNATURA/ ÁREA	COMPETENCIAS	APRENDIZAJE ESPERADO	CONTENIDO/ TEMA/EJE
ESPAÑOL BLOQUE II	<ul style="list-style-type: none"> • Emplear el lenguaje para comunicarse y como instrumento para aprender. • Identificar las propiedades del lenguaje en diversas situaciones comunicativas. • Analizar la información y emplear el lenguaje para la toma de decisiones. • Valorar la diversidad lingüística y cultural de México. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce las características de un instructivo e interpreta la información que presenta. • Emplea verbos en infinitivo o imperativo al redactar instrucciones. • Describe el orden secuencial de un procedimiento. • Emplea la ortografía convencional de palabras relacionadas con medidas de longitud, peso y volumen. 	<p>Comprensión e interpretación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretación de la información contenida en instructivos. • Interpretación de las acciones al redactar instrucciones. • Vocabulario empleado en los instructivos (verbos, palabras descriptivas y cuantificadores). <p>Propiedades y tipos de textos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características y función de los instructivos. • Recursos gráficos empleados en textos instructivos: diagramas de proceso, ilustraciones, cuadros, símbolos. <p>Conocimiento del sistema de escritura y ortografía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de la coma, del punto y coma, punto y paréntesis. • Ortografía de palabras relacionadas con las medidas de longitud, peso y volumen (centímetros, gramos, mililitros). <p>Aspectos sintácticos y semánticos</p>

			<ul style="list-style-type: none"> • Orden y coherencia de las instrucciones. • Verbos en infinitivo o en imperativo para redactar instrucciones. • Numerales para ordenar cronológicamente los pasos de un procedimiento.
MATEMÁTICAS BLOQUE I	<ul style="list-style-type: none"> • Resolver problemas de manera autónoma 		<p>Medida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolución de problemas vinculados al uso del reloj y del calendario.
CIENCIAS NATURALES BLOQUE III	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de decisiones informadas para el cuidado del ambiente y la promoción de la salud orientadas a la cultura de la prevención. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica que la temperatura y el tiempo influyen en la cocción de los alimentos. • Identifica que la temperatura y el tiempo influyen en la cocción de los alimentos. 	<p>¿Qué efectos tienen la temperatura y los microorganismos en los alimentos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experimentación con la temperatura y el tiempo en la cocción de los alimentos. • Relación de la cocción de los alimentos con la temperatura y el tiempo. • Experimentación con la temperatura, el tiempo y la acción de los microorganismos en la descomposición de los alimentos.
HISTORIA BLOQUE III	<ul style="list-style-type: none"> • Formación de una conciencia histórica para la convivencia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las causas y consecuencias que propiciaron las exploraciones marítimas europeas. • Reconoce los aportes de españoles, indígenas, asiáticos y africanos en la conformación de una nueva sociedad y cultura. • Mestizaje e intercambio cultural. • Investiga aspectos de la cultura y de la vida cotidiana del pasado y valora su importancia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las necesidades comerciales de Europa y los adelantos en la navegación. • Mestizaje e intercambio cultural. • Los sabores de la comida tradicional mexicana.

CONFLICTO COGNITIVO

¿Conoces cuáles son los algunos de los alimentos que trajeron los europeos a México? Algunos de los ingredientes que utilizan las abuelitas o nuestras mamás para preparar algunos platillos tradicionales mexicanos son de origen europeo, es decir, algunos de ellos fueron traídos por los españoles en los primeros viajes que emprendieron al continente Americano. Muchos de ellos son muy ricos e importantes y los utilizamos de forma cotidiana al elaborar y comer algunos platillos.

Con la ejecución de este proyecto se pretende dar respuesta a ¿Cuáles son las características y función de un instructivo o recetario?, ¿Cuáles son algunos de los recursos gráficos que puedes emplear al hacer un instructivo o recetario?, ¿Cuál es la relación de la cocción de los alimentos con la temperatura y el tiempo? ¿Cuáles son esos ingredientes de origen europeo que utilizamos en la cocina tradicional mexicana?

FASE DEL PROYECTO	N.P.	ACTIVIDADES	SESIÓN	FECHA	RESPONSABLES
PLANEACIÓN	1	Identificar las características de un instructivo o recetario.	1	22/02/2021	Alumnos
	2	Reconocer las causas y consecuencias que propiciaron las exploraciones marítimas europeas.	2	23/02/2021	Alumnos
	3	Resolver problemas vinculados al uso del reloj y del calendario.	3	24/02/2021	Alumnos
EJECUCIÓN	4	Conocer la importancia del mestizaje e intercambio cultural	4	25/02/2021	Alumnos
	5	Comprender e interpretar el vocabulario empleado en los instructivos (verbos, palabras descriptivas y cuantificadores). Relacionar la cocción de los alimentos con la temperatura y el tiempo.	5	26/02/2021	Alumnos
	6	Investigar aspectos de la cultura y de la vida cotidiana del pasado y valora su importancia.	6	01/03/2021	Alumnos
	7	Identificar que la temperatura y el tiempo influyen en la cocción de los alimentos.	7	02/03/2021	Alumnos
	8	Versión final de su receta	8	03/03/2021	Alumnos
COMUNICACIÓN	9	PRODUCTO FINAL: RECETAS DE COCINA EN LAS QUE SE INCLUYAN INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO Y DE ORIGEN MESOAMERICANO INÉDITAS	9	04/03/2021	Alumnos
EVALUACION	10	Contesta en tu cuaderno las siguientes preguntas: ¿qué aprendí?, ¿qué se me dificultó?, ¿cómo lo resolví?	10	05/03/2021	Alumnos

SECUENCIA DIDÁCTICA DEL PROYECTO

PROPÓSITO: ELABORAR RECETAS DE COCINA EN LAS QUE SE INCLUYAN INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO Y DE ORIGEN MESOAMERICANO INÉDITAS QUE LOS ALUMNOS IDENTIFIQUEN LOS APORTES DE OTRAS CULTURAS EN LA CONFORMACIÓN DE LA PROPIA Y DE LA RIQUEZA CULTURAL QUE CARACTERIZA A SU PAÍS.		PRODUCTO FINAL: RECETAS DE COCINA EN LAS QUE SE INCLUYAN INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO Y DE ORIGEN MESOAMERICANO	
PLANEACION	<p>SESIÓN 1 22/02/2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Observa el siguiente video que te servirá para recordar las características de un instructivo con esta liga https://youtu.be/0T_xua2S9e0 → Si no te es posible, no te preocupes, continuemos. → Encuentra en tu libro de Español las páginas 60 y 61 en donde inicia la Práctica Social del Lenguaje 6 Escribir un instructivo para elaborar manualidades. → Lee el propósito y observa las imágenes que se presentan. → Anota en tu cuaderno la fecha y el título: Escribir un instructivo para elaborar manualidades. → Copia y responde las 4 preguntas que se sugieren en la sección Lo que conozco de la página 61 (viñetas moradas) → Busca en tu libro de Ciencias Naturales el tema La cocción y la descomposición de los alimentos escribiendo ese título en tu cuaderno. → Registra, con tus propias ideas, en un párrafo, con ideas claras, para qué crees que sirve cocinar los alimentos. → Lee en tu libro la información de las páginas 86 a 87. → Copia y completa en tu cuaderno la tabla que se encuentra en la página 87, registrando las características de esos alimentos cuando están crudos y cocidos: color, olor, sabor y consistencia. → Toma una fotografía a los productos del día y envía a tu maestra. 	<p>Productos Parciales</p> <p>Preguntas de la sección Lo que conozco en el cuaderno de trabajo.</p> <p>Tabla en el cuaderno de la página 87 de las características de los alimentos crudos y cocidos.</p>
	<p>SESIÓN 2 23/02/2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Observa el ejemplo que te presento de un instructivo en el ANEXO 1 de una Hamburguesa casera. → Busca en tu libro de Español la página 61, lee el instructivo para elaborar un Móvil de estrellas. → Ordena la secuencia de imágenes, colocando a cada una de ellas el número que le corresponde en los recuadros. → Comparte tu actividad leyendo en voz alta el instructivo de la Hamburguesa casera o el Móvil de estrellas a algún integrante de tu familia. → Busca en tu libro de texto de Historia el tema Las necesidades comerciales de Europa y los adelantos en la navegación. → Observa las imágenes que se presentan y la información que las acompaña. → Identifica en el mapa de la página 87 las rutas que se seguían para intercambiar productos. → Escribe en tu cuaderno el título: Las necesidades comerciales de Europa y los adelantos en la navegación. → Copia y responde con tus propias palabras las siguientes preguntas con apoyo de tu libro de texto. → ¿Cuáles eran los principales productos asiáticos que se transportaban a Europa? Escribe por lo menos 	<p>Secuencia de imágenes con el número que les corresponde.</p> <p>Preguntas y respuestas en el cuaderno de</p>

		<p>4.</p> <ul style="list-style-type: none"> → ¿Por qué se cerraron las rutas terrestres y marítimas de comercio? → ¿En qué consistió la segunda ruta para llegar a la India y China? → ¿Cuáles fueron los dos tipos de embarcaciones empleadas para navegar? → Describe las características de cada una de ellas. → ¿Para qué utilizaban el astrolabio? → ¿Y la brújula? → Toma una fotografía al instructivo del Móvil de estrellas, a las preguntas que respondiste y envía a tu maestra por Whats App. 	trabajo.
	<p>SESIÓN 3 24/02/2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Ya observaste un video acerca de los instructivos, leíste en tu libro el Móvil de estrellas y en los anexos el de Hamburguesas caseras, ya tienes algunas ideas sobre las características y función de este tipo de texto. → Ubica en tu libro de Español la página 62, lee la información que ahí se presenta. → Registra en tu cuaderno de trabajo la fecha y el título: Elabora un móvil. → Escribe en tu cuaderno en un párrafo, claro, coherente y con tus propias palabras, cuál es la utilidad que tienen las imágenes en un instructivo o receta. → Busca en tu libro de Desafíos Matemáticos la Lección 21 Al compás del reloj. → Lee los problemas que se presentan, observa el ANEXO 2 de unos relojes que te comparte la maestra. → Escribe en tu cuaderno la fecha y el título: Al compás del reloj. → Copia en tu cuaderno los 3 relojes del ANEXO 2 que te envía la maestra y úsalos para poder responder los desafíos. → Coloca a cada reloj el número del problema que representa y anota en tu cuaderno las respuestas correctas. → Toma una fotografía al párrafo que elaboraste, a los ejercicios de los relojes en tu libro y cuaderno y envía. 	<p>Párrafo en el que explica la utilidad de las imágenes en un instructivo o receta en el cuaderno.</p> <p>Ejercicios de la Lección 21 Al compás del reloj.</p>
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>SESIÓN 4 25/02/2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Lee el ANEXO 3 que se te comparte y que tiene que ver con los verbos, que son las palabras que indican las acciones que realizamos: nadar, comer, correr, leer, reír, ir, por mencionar algunos y su forma impersonal; el infinitivo. → Busca en tu libro de texto de Español la página 64 en donde se localiza el instructivo Campanas con cascarnes de huevo. → Realiza las actividades que se solicitan apoyándote de la información del ANEXO 3. → Observa el siguiente video sobre el Mestizaje e intercambio cultural a través de esta liga https://www.youtube.com/watch?v=L82kgIPCJ0Q, si no te es posible, continúa. → Lee en tu libro de Historia el tema Mestizaje e intercambio cultural. → Utiliza un color para subrayar la información que consideres que es la más importante. → Selecciona 3 de esas ideas que te hayan parecido más interesantes sobre el texto que leíste. → Graba un audio en el que te presentes, menciones el tema y las 3 ideas que seleccionaste del texto 	<p>Ejercicio para completar en el libro de texto de Español en la página 64</p> <p>Audio en el que el alumno se presenta, menciona el tema y</p>

que leíste.
 → Envía a tu maestra la fotografía de la página 64 de tu libro de Español y el audio para que registre tus evidencias de trabajo.

las 3 ideas que seleccionó que le parecieron más interesantes.

SESIÓN 5
26/02/2021

- Recuerda que ayer reconociste que los verbos en infinitivo son aquellos que tienen terminación ar, er, ir, como por ejemplo: comer, correr, soñar, cantar, dormir, ir, percibir.
- Busca en tu libro de texto de Español la página 65.
- Utiliza las indicaciones del instructivo de la página 64 **Campanas con cascarnes de huevo**, que se encuentran en infinitivo, para modificar las instrucciones a modo imperativo siguiendo el ejemplo número 1, si no recuerdas qué es el modo imperativo revisa nuevamente este video en donde te explica qué es: https://youtu.be/OT_xua2S9e0
- Lee el instructivo que se encuentra debajo de esta actividad.
- Cambia a la página 66 y ordena el instructivo que leíste en la página 65, haciendo uso de letras mayúsculas al iniciar la escritura, puntos, comas, entre otros.
- Si consideras que el espacio es insuficiente, realiza la actividad en tu cuaderno colocando la fecha y el título: **Portarretratos de masa de sal.**
- Busca en internet, en algún libro que tengas en casa o en un diccionario, qué es la temperatura y qué es el tiempo.
- Registra en tu cuaderno la fecha y el título: **Temperatura y tiempo en la preparación de los alimentos.**
- Escribe con base en la información que investigaste qué es la temperatura y qué es el tiempo.
- Traza y completa la siguiente tabla con ayuda de algún familiar.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
Tortillas	
Frijoles	
Arroz	
Carne de pollo	

→ Toma una fotografía a los ejercicios en tu libro de Español, en tu cuaderno y envía.

Ejercicios de la página 65 del libro de Español, cambiar oraciones a modo imperativo.

Actividades de la página 66 en el libro de texto de Español o en el cuaderno de trabajo; ordenar y colocar signos de puntuación faltantes a instructivo de la página 65.

Conceptos de temperatura y tiempo, tabla del tiempo de cocción de los alimentos en el cuaderno de trabajo.

SESIÓN 6
01/03/2021

- Revisa el reloj que te comparte la maestra en el **ANEXO 4** y lee las distintas formas de expresar la hora que marca el reloj que se encuentra ahí.
- Localiza en tu libro de Desafíos Matemáticos la Consigna 2 de la Lección 21 **Al compás del reloj** en la página 41.
- Observa los 4 relojes que ahí se encuentran.

Ejercicios de la Consigna 2 de la Lección 21 Al compás del reloj en la página 41.

- Registra en las líneas, con letra, dos formas diferentes de expresar la hora que muestra cada uno de los relojes que se presentan.
- ¿Recuerdas los alimentos que se mencionan en el tema **Mestizaje e intercambio cultural**?
- Localiza en tu libro de Historia las páginas 102 y 103.
- Lee la información que se encuentra ahí y observa las imágenes que se presentan.
- Revisa la información de la sección **Investigo y valoro**, pues vas a utilizarla posteriormente.
- Escribe en tu cuaderno la fecha y el título: **Los sabores de la comida tradicional mexicana**.
- Identifica, en el texto que leíste en tu libro, 4 ingredientes de origen europeo o español y 4 ingredientes de origen mesoamericano o indígena.
- Puedes leer nuevamente el tema **Mestizaje e intercambio cultural** en las páginas 97 a 99.
- Diseña en una hoja completa de tu cuaderno la siguiente tabla y completa los datos con base en la información de tu libro.

INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO O ESPAÑOL	INGREDIENTES DE ORIGEN MESOAMERICANO O INDÍGENA
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.

- Toma una fotografía a los ejercicios de la página 41 en tu libro de Desafíos matemáticos, a la tabla que completaste y envía a tu maestra por WhatsApp.

Tabla en el cuaderno de ingredientes de origen europeo o español y origen mesoamericano o indígena.

SESIÓN 7
02/03/2021

- Observa el **ANEXO 5** e identifica las características que debe reunir una receta de cocina.
- Elige algunos de los ingredientes que identificaste anteriormente para elaborar tu receta de cocina en la que integres ingredientes de origen mesoamericano y europeo.
- Localiza en tu libro de Español la página 67 en el tema **Elaboren su instructivo**
- Toma en cuenta las indicaciones de los puntos número 1 a 4.
- Escribe en tu cuaderno la fecha y el título: **Elaboren su receta**.
- **Escribe con ayuda de algún familiar una receta inédita, es decir, de tu propia creación en la que incluyas ingredientes de origen mesoamericano y europeo, instrucciones o modo de preparación en las que especifiques el tiempo de cocción de los alimentos y las cantidades a utilizar: kilogramos, gramos, litros, mililitros, pizcas, cucharadas y esquemas, dibujos o ilustraciones que acompañen las instrucciones.**
- Revisa varias veces tu receta para verificar que los ingredientes están completos, que las instrucciones son claras y que éstas correspondan con los esquemas, dibujos o ilustraciones que las acompañan o describen.
- Ordena las imágenes de acuerdo con el número de las instrucciones.

Receta inédita en el cuaderno de trabajo que incluya ingredientes de origen europeo y mesoamericano.

Registro en el cuaderno de las formas que se utilizan para conservar

		<ul style="list-style-type: none"> → Escucha la lectura que realiza tu maestra a través del AUDIO que te comparte de la información de tu libro de Ciencias Naturales en las páginas 90 a 93 del tema La conservación de los alimentos. → Registra en tu cuaderno de trabajo la fecha y el título: La conservación de los alimentos. → Anota, a partir de la lectura que realizó la maestra en el audio, o si te es necesario leer en el libro de manera individual, cuáles son las formas que se utilizan en lugares que no hay energía eléctrica o aparatos domésticos para conservar los alimentos. → Elabora un dibujo detallado, utilizando tus colores, de cómo te imaginas que se hacen estos procedimientos. → Toma una fotografía a tu receta y al ejercicio del título La conservación de los alimentos y envía a tu maestra. 	alimentos sin energía eléctrica acompañadas de un dibujo.
	SESIÓN 8 03/03/2021	<ul style="list-style-type: none"> → Busca en tu libro de Español la página 67 y lee la información que se presenta en el tema Elaboren su instructivo. → Retoma las sugerencias que te hizo la maestra de la receta que elaboraste anteriormente. → Revisa los 4 puntos que se sugieren en tu libro de texto para mejorar tu receta. → Elabora la versión final en una hoja blanca o de tu cuaderno con todas las características que debe reunir: Nombre del platillo, ingredientes e instrucciones o modo de preparación acompañadas de dibujos, esquemas o ilustraciones. → Revisa, con ayuda de algún familiar que la letra de tu receta sea legible, es decir, que se entienda, que no haya errores de ortografía, que las ideas sean claras y se entienda lo que hay que realizar. → Toma una fotografía a tu receta y comparte a tu maestra a través de WhatsApp. 	Versión final de su receta.
COMUNICACIÓN	SESIÓN 9 04/03/2021	<ul style="list-style-type: none"> → Toma una fotografía a la receta que elaboraste en la que incluiste ingredientes de origen mesoamericano y europeo y comparte a través del grupo de WhatsApp. → Graba un video en el que, con apoyo de los integrantes de tu familia, realices la receta de cocina que diseñaste y comparte a través de WhatsApp. 	PRODUCTO FINAL: RECETAS DE COCINA EN LAS QUE SE INCLUYAN INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO Y DE ORIGEN MESOAMERICANO INÉDITAS
EVALUACIÓN	SESIÓN 10 05/03/2021	<ul style="list-style-type: none"> → Registra en tu cuaderno la fecha y el nombre del proyecto: Recetas de cocina en las que se incluyan ingredientes de origen europeo y de origen mesoamericano inéditas. → Copia y contesta en tu cuaderno las siguientes preguntas: ¿qué aprendí?, ¿qué se me dificultó?, ¿cómo lo resolví? → Presenta un audio o en un video cuál fue tu experiencia y la de tu familia al trabajar con este proyecto y comparte a través del grupo de WhatsApp. 	Autoevaluación alumnos

FASE DEL PROYECTO	SESIÓN	PRODUCTO PARCIAL	EVALUACIÓN
PLANEACIÓN	SESIÓN 1 22/02/2021	Preguntas de la sección Lo que conozco en el cuaderno de trabajo.	10 COPIA Y RESPONDE CORRECTAMENTE LAS 4 PREGUNTAS QUE SE INDICAN AL CONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DE UN INSTRUCTIVO E INTERPRETAR LA INFORMACIÓN QUE PRESENTA
			8 COPIA Y RESPONDE CORRECTAMENTE 3 DE LAS 4 PREGUNTAS QUE SE INDICAN AL CONOCER CON ALGUNOS ERRORES LAS CARACTERÍSTICAS DE UN INSTRUCTIVO E INTERPRETAR LA INFORMACIÓN QUE PRESENTA
			6 COPIA Y RESPONDE CORRECTAMENTE 2 DE LAS 4 PREGUNTAS QUE SE INDICAN AL CONOCER DE FORMA LIMITADA LAS CARACTERÍSTICAS DE UN INSTRUCTIVO E INTERPRETAR LA INFORMACIÓN QUE PRESENTA
		Tabla en el cuaderno de la página 87 de las características de los alimentos crudos y cocidos.	10 – 9 RESPONDE CON SUS PROPIAS PALABRAS PARA QUÉ SIRVE COCINAR LOS ALIMENTOS Y COMPLETA DE FORMA CLARA Y CORRECTA LA INFORMACIÓN QUE SE SOLICITA EN LA TABLA DE SU LIBRO, RELACIONANDO LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS CON LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO.
			8 – 7 RESPONDE CON SUS PROPIAS PALABRAS PARA QUÉ SIRVE COCINAR LOS ALIMENTOS DE FORMA SENCILLA Y COMPLETA DE FORMA CLARA 25 A 20 DE LOS 30 ASPECTOS DE LA INFORMACIÓN QUE SE SOLICITA EN LA TABLA DE SU LIBRO, RELACIONANDO LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS CON LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO.
			6 – 5 NO RESPONDE PARA QUÉ SIRVE COCINAR LOS ALIMENTOS O LO HACE DE FORMA LIMITADA Y COMPLETA DE FORMA CLARA Y REGISTRA ENTRE 19 Y 15 DE LOS ASPECTOS DE LA INFORMACIÓN QUE SE SOLICITA EN LA TABLA DE SU LIBRO, RELACIONANDO LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS CON LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO.
	SESIÓN 2 23/02/2021	Secuencia de imágenes con el número que les corresponde.	10 IDENTIFICA Y ORDENA LA SECUENCIA DE IMÁGENES COLOCANDO A CADA UNA DE ELLAS EL NÚMERO QUE LE CORRESPONDE DE MANERA CORRECTA.
			8 IDENTIFICA Y ORDENA LA SECUENCIA DE IMÁGENES COLOCANDO A CADA UNA DE ELLAS EL NÚMERO QUE LE CORRESPONDE, CON 6 ACIERTOS.
			6 IDENTIFICA Y ORDENA LA SECUENCIA DE IMÁGENES COLOCANDO A CADA UNA DE ELLAS EL NÚMERO QUE LE CORRESPONDE CON 5 ACIERTOS.
		Preguntas y respuestas en el cuaderno de trabajo.	10 – 9 RESPONDE DE FORMA CORRECTA Y CON SUS PROPIAS PALABRAS 7 A 6 DE LAS CONSIGNAS CON APOYO DE LA INFORMACIÓN DE SU LIBRO DE TEXTO, IDENTIFICANDO LAS NECESIDADES COMERCIALES DE EUROPA Y LOS ADELANTOS EN LA NAVEGACIÓN.
			8 RESPONDE DE FORMA CORRECTA Y CON SUS PROPIAS PALABRAS 5 DE LAS 7 CONSIGNAS CON APOYO DE LA INFORMACIÓN DE SU LIBRO DE TEXTO, IDENTIFICANDO LAS NECESIDADES COMERCIALES DE EUROPA Y LOS ADELANTOS EN LA NAVEGACIÓN.
			6

			RESPONDE DE FORMA CORRECTA Y CON SUS PROPIAS PALABRAS 4 DE LAS 7 CONSIGNAS CON APOYO DE LA INFORMACIÓN DE SU LIBRO DE TEXTO, IDENTIFICANDO LAS NECESIDADES COMERCIALES DE EUROPA Y LOS ADELANTOS EN LA NAVEGACIÓN.
	SESIÓN 3 24/02/2021	Párrafo en el que explica la utilidad de las imágenes en un instructivo o receta en el cuaderno.	10 ESCRIBE CON SUS PROPIAS PALABRAS, DE FORMA DETALLADA, CUÁL ES LA UTILIDAD DE LAS IMÁGENES EN UN INSTRUCTIVO.
8 ESCRIBE CON SUS PROPIAS PALABRAS, DE FORMA SENCILLA, CUÁL ES LA UTILIDAD DE LAS IMÁGENES EN UN INSTRUCTIVO.			
6 ESCRIBE CON SUS PROPIAS PALABRAS, DE FORMA LIMITADA, CUÁL ES LA UTILIDAD DE LAS IMÁGENES EN UN INSTRUCTIVO.			
Ejercicios de la Lección 21 Al compás del reloj.		10 COPIA LOS RELOJES QUE SE SUGIEREN PARA RESOLVER CADA UNO DE LOS DESAFÍOS Y RESPONDE CORRECTAMENTE LOS PROBLEMAS PLANTEADOS.	
		7 COPIA LOS RELOJES QUE SE SUGIEREN PARA RESOLVER CADA UNO DE LOS DESAFÍOS Y RESPONDE CORRECTAMENTE 2 DE LOS 3 PROBLEMAS PLANTEADOS.	
		6 COPIA LOS RELOJES QUE SE SUGIEREN PARA RESOLVER CADA UNO DE LOS DESAFÍOS Y RESPONDE CORRECTAMENTE 1 DE LOS 3 PROBLEMAS PLANTEADOS.	
EJECUCIÓN	SESIÓN 4 25/02/2021	Ejercicio para completar en el libro de texto de Español en la página 64.	10 REALIZA DE FORMA CORRECTA LOS 2 EJERCICIOS QUE SE SUGIEREN EN SU LIBRO DE TEXTO.
			6 REALIZA DE FORMA CORRECTA 1 DE LOS 2 EJERCICIOS QUE SE SUGIEREN EN SU LIBRO DE TEXTO.
		Audio en el que el alumno se presenta, menciona el tema y las 3 ideas que seleccionó que le parecieron más interesantes.	10 IDENTIFICA EN EL TEXTO QUE LEE LOS APORTES DE ESPAÑOLES, INDÍGENAS, ASIÁTICOS Y AFRICANOS EN LA CONFORMACIÓN DE UNA NUEVA SOCIEDAD Y CULTURA. GRABA UN AUDIO EN EL QUE MENCIONA DE FORMA CLARA Y AMPLIA 3 IDEAS SOBRE EL MESTIZAJE E INTERCAMBIO CULTURAL.
			7 IDENTIFICA EN EL TEXTO QUE LEE LOS APORTES DE ESPAÑOLES, INDÍGENAS, ASIÁTICOS Y AFRICANOS EN LA CONFORMACIÓN DE UNA NUEVA SOCIEDAD Y CULTURA. GRABA UN AUDIO EN EL QUE MENCIONA DE FORMA SENCILLA 2 IDEAS SOBRE EL MESTIZAJE E INTERCAMBIO CULTURAL.
			6 IDENTIFICA EN EL TEXTO QUE LEE LOS APORTES DE ESPAÑOLES, INDÍGENAS, ASIÁTICOS Y AFRICANOS EN LA CONFORMACIÓN DE UNA NUEVA SOCIEDAD Y CULTURA. GRABA UN AUDIO EN EL QUE MENCIONA DE FORMA LIMITADA O POCO CLARA 1 O 2 IDEAS SOBRE EL MESTIZAJE E INTERCAMBIO CULTURAL.
		Ejercicios de la página 65 del libro de Español, cambiar	10 MODIFICA LAS 4 INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO DE MODO IMPERATIVO DE FORMA CORRECTA
	8 MODIFICA 3 DE LAS 4 INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO DE MODO IMPERATIVO		

	SESIÓN 5 26/02/2021	oraciones a modo imperativo.	6 MODIFICA 2 DE LAS 4 INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO DE MODO IMPERATIVO
		Actividades de la página 66 en el libro de texto de Español o en el cuaderno de trabajo; ordenar y colocar signos de puntuación faltantes a instructivo de la página 65.	10 ORDENA LOS MATERIALES Y LAS INSTRUCCIONES DE FORMA CORRECTA DEL INSTRUCTIVO DE PORTARRETRATOS DE MASA Y SAL.
			8 ORDENA LOS MATERIALES Y LAS INSTRUCCIONES DEL INSTRUCTIVO DE PORTARRETRATOS DE MASA Y SAL CON ALGUNAS OMISIONES.
			6 ORDENA LOS MATERIALES Y LAS INSTRUCCIONES DEL INSTRUCTIVO DE PORTARRETRATOS DE MASA Y SAL CON LIMITACIONES.
		Conceptos de temperatura y tiempo, tabla del tiempo de cocción de los alimentos en el cuaderno de trabajo.	10 ANALIZA EL USO DE LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO DE COCCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS O PLATILLOS TRADICIONALES AL COMPLETAR LA TABLA CORRECTAMENTE Y DEFINIR QUÉ ES LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO.
			8 ANALIZA EL USO DE LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO DE COCCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS O PLATILLOS TRADICIONALES AL REGISTRAR EN LA TABLA EL TIEMPO DE COCCIÓN DE 3 ALIMENTOS Y DEFINIR QUÉ ES LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO.
	6 ANALIZA EL USO DE LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO DE COCCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS O PLATILLOS TRADICIONALES AL REGISTRAR EN LA TABLA EL TIEMPO DE COCCIÓN DE 2 ALIMENTOS SIN DEFINIR QUÉ ES LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO.		
	SESIÓN 6 01/03/2021	Ejercicios de la Consigna 2 de la Lección 21 Al compás del reloj en la página 41.	10 – 9 ESCRIBE DE FORMA CORRECTA LAS 8 A 7 FORMAS DIFERENTES DE EXPRESAR CON LETRA LA HORA QUE MARCA CADA RELOJ.
			8 ESCRIBE DE FORMA CORRECTA 6 FORMAS DIFERENTES DE EXPRESAR CON LETRA LA HORA QUE MARCA CADA RELOJ.
			6 – 5 ESCRIBE DE FORMA CORRECTA 5 A 4 FORMAS DIFERENTES DE EXPRESAR CON LETRA LA HORA QUE MARCA CADA RELOJ.
Tabla en el cuaderno de ingredientes de origen europeo o español y origen mesoamericano o indígena.		10 IDENTIFICA EN EL TEXTO QUE LEE 4 INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO O ESPAÑOL Y 4 INGREDIENTES DE ORIGEN MESOAMERICANO O INDÍGENA PRESENTES EN LA COMIDA TRADICIONAL MEXICANA AL COMPLETAR CORRECTAMENTE SU TABLA.	
		8 IDENTIFICA EN EL TEXTO QUE LEE 3 INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO O ESPAÑOL Y 3 INGREDIENTES DE ORIGEN MESOAMERICANO O INDÍGENA PRESENTES EN LA COMIDA TRADICIONAL MEXICANA AL ESCRIBIR Y UBICARLOS CORRECTAMENTE EN SU TABLA.	
		6 IDENTIFICA EN EL TEXTO QUE LEE 2 INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO O ESPAÑOL Y 2 INGREDIENTES DE ORIGEN MESOAMERICANO O INDÍGENA PRESENTES EN LA COMIDA TRADICIONAL MEXICANA AL ESCRIBIR Y	

			UBICARLOS CORRECTAMENTE EN SU TABLA.
SESIÓN 7 02/03/2021	Receta inédita en el cuaderno de trabajo que incluya ingredientes de origen europeo y mesoamericano.	10	ELABORA UNA RECETA QUE INCLUYE DE FORMA CLARA Y DETALLADA LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE SUGIEREN EN SU LIBRO DE TEXTO (TÍTULO, MATERIALES, INSTRUCCIONES E IMÁGENES O ESQUEMAS), ASÍ COMO ALIMENTOS DE ORIGEN EUROPEO Y MESOAMERICANO.
		8	ELABORA UNA RECETA QUE INCLUYE ALGUNAS DE LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE SUGIEREN EN SU LIBRO DE TEXTO (TÍTULO, MATERIALES, INSTRUCCIONES E IMÁGENES O ESQUEMAS), ASÍ COMO ALIMENTOS DE ORIGEN EUROPEO Y MESOAMERICANO.
		6	ELABORA UNA RECETA QUE INCLUYE DE FORMA LIMITADA ALGUNAS DE LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE SUGIEREN EN SU LIBRO DE TEXTO (TÍTULO, MATERIALES, INSTRUCCIONES E IMÁGENES O ESQUEMAS), ASÍ COMO ALIMENTOS DE ORIGEN EUROPEO Y MESOAMERICANO.
	Registro en el cuaderno de las formas que se utilizan para conservar alimentos sin energía eléctrica acompañadas de un dibujo.	10	IDENTIFICA A PARTIR DE UN AUDIO O DE LA LECTURA EN SU LIBRO DE TEXTO LOS PROCEDIMIENTOS PARA CONSERVAR LOS ALIMENTOS EN LUGARES EN DONDE NO HAY ELECTRICIDAD ESCRIBIENDO DE FORMA CLARA SOBRE ÉSTOS E ILUSTRANDO DE LA MISMA FORMA EN SU CUADERNO DE TRABAJO.
		8	IDENTIFICA A PARTIR DE UN AUDIO O DE LA LECTURA EN SU LIBRO DE TEXTO LOS PROCEDIMIENTOS PARA CONSERVAR LOS ALIMENTOS EN LUGARES EN DONDE NO HAY ELECTRICIDAD ESCRIBIENDO DE FORMA SENCILLA SOBRE ÉSTOS E ILUSTRANDO DE LA MISMA FORMA EN SU CUADERNO DE TRABAJO.
		6	IDENTIFICA A PARTIR DE UN AUDIO O DE LA LECTURA EN SU LIBRO DE TEXTO LOS PROCEDIMIENTOS PARA CONSERVAR LOS ALIMENTOS EN LUGARES EN DONDE NO HAY ELECTRICIDAD ESCRIBIENDO DE FORMA LIMITADA SOBRE ÉSTOS E ILUSTRANDO DE LA MISMA FORMA EN SU CUADERNO DE TRABAJO.
SESIÓN 8 03/03/2021	Versión final de su receta.	10	ELABORA UNA RECETA QUE INCLUYE DE FORMA CLARA Y DETALLADA LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE SUGIEREN EN SU LIBRO DE TEXTO (TÍTULO, MATERIALES, INSTRUCCIONES E IMÁGENES O ESQUEMAS), ASÍ COMO ALIMENTOS DE ORIGEN EUROPEO Y MESOAMERICANO, LAS IDEAS SON CLARAS Y COHERENTES, LA PRESENTACIÓN DE SU RECETA ES ADECUADA, LA LETRA ES LEGIBLE, HACE USO CORRECTO DE SIGNOS DE PUNTUACIÓN Y ORTOGRAFÍA.
		8	ELABORA UNA RECETA QUE INCLUYE ALGUNAS DE LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE SUGIEREN EN SU LIBRO DE TEXTO (TÍTULO, MATERIALES, INSTRUCCIONES E IMÁGENES O ESQUEMAS), ASÍ COMO ALIMENTOS DE ORIGEN EUROPEO Y MESOAMERICANO, LAS IDEAS SON CLARAS, LA PRESENTACIÓN DE SU RECETA ES SENCILLA, LA LETRA ES MEDIANAMENTE LEGIBLE, HACE USO CORRECTO DE SIGNOS DE PUNTUACIÓN Y ORTOGRAFÍA.
		6	ELABORA UNA RECETA QUE INCLUYE DE FORMA LIMITADA ALGUNAS DE LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE SUGIEREN EN SU LIBRO DE TEXTO (TÍTULO, MATERIALES, INSTRUCCIONES E IMÁGENES O ESQUEMAS), ASÍ COMO ALIMENTOS DE ORIGEN EUROPEO Y MESOAMERICANO, LA PRESENTACIÓN DE SU RECETA ES LIMITAADA, LA LETRA ES POCO LEGIBLE, NO HACE USO CORRECTO DE SIGNOS DE PUNTUACIÓN Y ORTOGRAFÍA.
SESIÓN 9 04/03/2021	Fotografía de la receta que elaboró	10	TOMA UNA FOTOGRAFÍA A SU RECETA Y LA COMPARTE A TRAVÉS DEL GRUPO DE WHATSAPP

COMUNICACIÓN		en la que incluye ingredientes de origen mesoamericano y europeo y comparte a través del grupo de WhatsApp. Video en el que, con apoyo de los integrantes de su familia, realice la receta de cocina que diseñó y comparte a través de WhatsApp.	8 TOMA UNA FOTOGRAFÍA POCO CLARA DE SU RECETA Y LA COMPARTE A TRAVÉS DEL GRUPO DE WHATSAPP
			6 TOMA UNA FOTOGRAFÍA POCO CLARA DE SU RECETA Y NO LA COMPARTE A TRAVÉS DEL GRUPO DE WHATSAPP, LA ENVÍA A TRAVÉS DEL CHAT PERSONAL A LA MAESTRA.
			10 GRABA UN VIDEO EN EL QUE SE LE OBSERVA REALIZANDO DETALLADA Y CLARAMENTE SU RECETA, CON APOYO DE SU FAMILIA Y LO COMPARTE A TRAVÉS DEL GRUPO DE WHATSAPP
			8 GRABA UN VIDEO EN EL QUE SE LE OBSERVA REALIZANDO DE FORMA SENCILLA SU RECETA, CON APOYO DE SU FAMILIA Y LO COMPARTE A TRAVÉS DEL GRUPO DE WHATSAPP
			6 GRABA UN VIDEO EN EL QUE SE LE OBSERVA REALIZANDO CON LIMITACIONES SU RECETA, CON APOYO DE SU FAMILIA Y NO LO COMPARTE A TRAVÉS DEL GRUPO DE WHATSAPP, LO ENVÍA AL CHAT PERSONAL DE LA MAESTRA
EVALUACIÓN	SESIÓN 10 05/03/2021	Preguntas: ¿qué aprendí?, ¿qué se me dificultó?, ¿cómo lo resolví?	10 – 9 RESPONDE DE FORMA CORRECTA Y CON SUS PROPIAS PALABRAS, LAS 3 PREGUNTAS PLANTEADAS CON RELACIÓN AL PROYECTO DESARROLLADO.
			8 RESPONDE DE FORMA SENCILLA, CON SUS PROPIAS PALABRAS, LAS 3 PREGUNTAS PLANTEADAS CON RELACIÓN AL PROYECTO DESARROLLADO.
			6 RESPONDE CON LIMITACIONES 2 DE LAS 3 PREGUNTAS PLANTEADAS CON RELACIÓN AL PROYECTO DESARROLLADO.

DIMENSIONES	NIVELES DE DESEMPEÑO	
-------------	----------------------	--

RÚBRICA DE RECETA DE COCINA EN LA QUE SE INCLUYAN INGREDIENTES DE ORIGEN EUROPEO Y DE ORIGEN MESOAMERICANO

NOMBRE DEL ALUMNO/A: _____

	NIVEL ESPERADO 10	EN DESARROLLO 8	REQUIERE APOYO 6	PUNTUACIÓN
Coherencia y orden lógico en la redacción.	Hay coherencia y orden lógico en la redacción de su receta, existe una relación adecuada entre palabras y oraciones.	Hay poca coherencia y orden lógico en la redacción de su receta, así como en la relación entre palabras y oraciones.	No hay coherencia y orden lógico en la redacción de su receta, ni en la relación entre palabras y oraciones.	
Verbos en infinitivo o imperativo para redactar instrucciones.	Hace uso de verbos en infinitivo o en imperativo para redactar las instrucciones o modo de preparación de su receta.	La mayoría de las veces hace uso de verbos en infinitivo o en imperativo para redactar las instrucciones o modo de preparación de su receta.	No hace uso de los verbos en infinitivo o en imperativo para redactar las instrucciones o modo de preparación de su receta.	
Uso de marcas gráficas (numerales y/o viñetas) para ordenar secuencia de actividades.	Usa correctamente marcas gráficas (numerales y/o viñetas) para ordenar secuencias de actividades.	Usa parcialmente correcto las marcas gráficas (numerales y/o viñetas) para ordenar secuencias de actividades.	No usa marcas gráficas (numerales y/o viñetas) para ordenar secuencias de actividades.	
Elementos de un instructivo o receta	La receta de cocina contiene todos los elementos: título, ingredientes, modo de preparación y esquemas, dibujos o ilustraciones que acompañen las instrucciones.	La receta de cocina contiene 3 de los elementos: título, ingredientes, modo de preparación y esquemas, dibujos o ilustraciones que acompañen las instrucciones.	La receta de cocina contiene 2 de los elementos: título, ingredientes, modo de preparación y esquemas, dibujos o ilustraciones que acompañen las instrucciones.	
Propósito comunicativo	Las recetas cumplen totalmente con su propósito comunicativo, contiene todos sus elementos e indica los pasos del proceso.	Las recetas cumplen parcialmente con su propósito comunicativo, contiene la mayoría de sus elementos e indica los pasos del proceso.	Las recetas no cumplen con su propósito comunicativo: solo contiene dos de sus elementos, indica limitadamente el proceso.	
Ortografía	Hace uso adecuado de las reglas ortográficas	Hace uso de algunas reglas ortográficas	No respeta las reglas ortográficas	
Signos de puntuación	Usa correctamente los signos de puntuación.	Usa algunos de los signos de puntuación.	No utiliza signos de puntuación.	
Vocabulario	Tiene diversidad de vocabulario al redactar su receta.	Tiene uso limitado de vocabulario al redactar su receta.	Tiene vocabulario escaso o no pertinente.	
Legibilidad	La letra de su receta es legible.	La letra de su receta es medianamente legible.	La letra de su receta no se puede leer.	
TOTAL:				
CALIFICACIÓN NO. PUNTOS / 90 X 10 =				

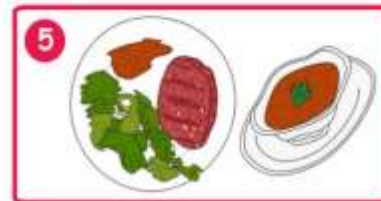
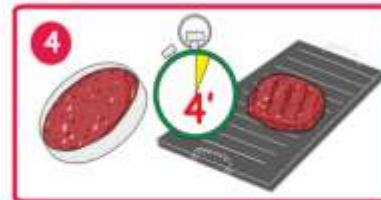
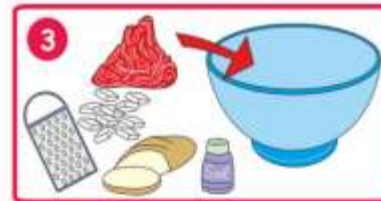
Hamburguesa casera

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gr. de carne de ternera picada, 50 gr. de cebolla, 2 cucharadas de pan rallado, $\frac{1}{2}$ litro de salsa de tomate frito, 4 cucharadas de aceite y sal.

Preparación: Pelamos y picamos finamente la cebolla en cuadraditos pequeños. En una sartén con un poco de aceite de oliva doramos la cebolla. Ponemos la carne de ternera picada en un bol y añadimos la cebolla una vez dorada, el pan rallado, sal y mezclamos bien todos los ingredientes. Repartimos la masa en partes iguales y formamos las hamburguesas.

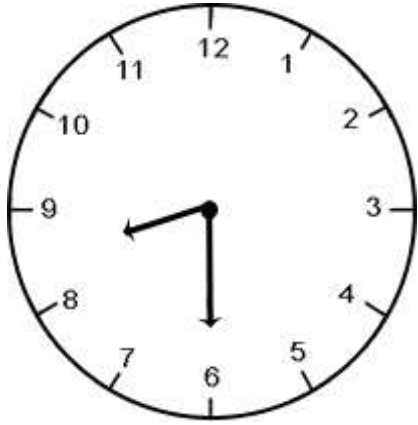
Las rociamos con aceite y las doramos en la plancha 4 minutos por cada lado.

Las servimos acompañadas de salsa de tomate caliente y ensalada de lechuga.



ANEXO 2

1.



2.



3.



ANEXO 3

Los verbos

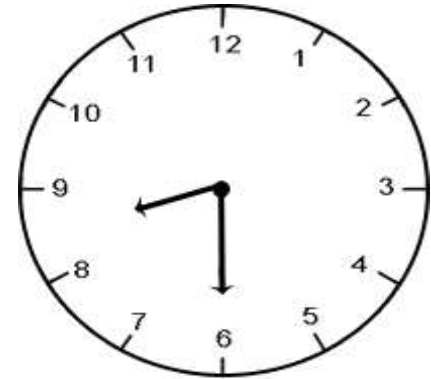
Dentro de una oración, y siempre que hay una acción, hay un verbo. Precisamente el verbo es la palabra que indica una acción, que puede ser en presente (algo que pasa ahora), en pasado (algo que ya pasó) o en futuro (algo que ocurrirá).

Las formas impersonales del verbo son infinitivo, **gerundio** y **participio**.

- Infinitivo: es la forma por la que se identifican los verbos, solo denomina la acción. Acaban en ar, er, ir y carecen de persona.

Por ejemplo: Cantar, bailar, correr, vivir, comer, etc.

ANEXO 4



-Ocho treinta.

-Ocho y media.

-Treinta minutos después de las ocho.

-Treinta minutos para las nueve.

-Treinta después de las ocho.

-Treinta antes de las nueve.

-Veinte horas con treinta minutos.

-Treinta minutos para las veintiún horas.

ANEXO 5



Recetas

Postres

Macedonia de frutas

Ingredientes: Plátano, melocotón, fresas, kiwi, manzana y zumo de naranja (peso total 150 gr.) Opcional un poco de azúcar.

Preparación: Pelar el plátano y cortarlo en rodajas. Pelar la manzana y el melocotón, eliminar el corazón y el hueso y cortar en dados. Pelar y trocear el kiwi, añadir las fresas partidas por la mitad una vez lavadas. Colocar todas las frutas en un bol, espolvorear por encima el azúcar y regarlas con el zumo de la naranja.

