

AUTOR: Mayleth Ruiz del Valle
Jardín de Niños Ignacio M. Altamirano A.E.P
ZONA ESCOLAR: J235

Las siguientes actividades están dirigidas a alumnos de preescolar con el objetivo de desarrollar en ellos la emoción, la creatividad y el interés de experimentar con diversos materiales de la vida cotidiana, así como habilidades al interpretar y ejecutar acciones para obtener un producto en específico.

JUGANDO A SER CHEF

Campo de Formación	Organizador Curricular 1	Organizador Curricular 2	Aprendizaje Esperado
Lenguaje y Comunicación	Participación Social	Producción e interpretación de una diversidad de textos cotidianos.	Interpreta instructivos, cartas, recados y señalamientos.
CONOCIMIENTO	HABILIDADES:	ACTITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ¿Qué es una receta? ▪ ¿Para qué sirve? ▪ ¿Cómo se emplea? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ejecución de pasos para realizar una receta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comparte materiales <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabaja en equipo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Toma de turnos ▪ Respeta a sus compañeros ▪ Valora el trabajo en equipo ▪ Participa en todas las actividades atendiendo las peticiones del docente 	

Planeación Didáctica

Secuencia didáctica	Preguntas clave	Desarrollo
Antes	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Qué se va a hacer y para qué? ✓ ¿Cuál será el producto esperado? ✓ ¿Qué actividades se van a desarrollar? ✓ ¿En qué tiempo? 	<p>Se revisarán diversas recetas de cocina de los alimentos que más les gustan, para reconocer e interpretar las acciones o pasos a seguir para después realizarlas; el producto será el alimento que se obtuvo de la ejecución de los pasos a seguir.</p> <p>Se realizarán lecturas compartidas, observación de videos y ejecución de recetas de cocina.</p>
Durante	Descripción del desarrollo de las actividades	<ul style="list-style-type: none"> • Comenzar con algunos cuestionamientos: ¿Cuál es tu comida favorita?; ¿has visto a alguien cocinar?; ¿tú sabes cómo se hacen esos alimentos?; ¿te gustaría cocinar alguno de esos? • Mostrar el video “ ” (receta de cocina para niños) • Cuestionar: ¿Qué observaron en el video?; ¿les gustó o no lo que se cocinó?; ¿Qué materiales se utilizaron?; ¿Qué se hizo primero?; ¿Qué se hizo después? • Registrar sus ideas en el pizarrón. • Formar equipos por medio de la actividad “el barco se hunde” • Mostrar y dar lectura a la receta de la elaboración de un mousse de limón. • Observen y escuchen la receta de cocina. • Respondan a los cuestionamientos: ¿Qué materiales necesitamos para la elaboración de esta receta? • Elaboren paso a paso la receta interpretando y ejecutando lo antes analizado. • Observen, toquen, huelan, prueben el resultado de su receta.

		<ul style="list-style-type: none"> • Respondan. ¿les gusto?; ¿fue fácil o difícil? ¿Qué se les complico más?
Después	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Cómo favorecieron las actividades aplicadas los aprendizajes de los alumnos? ✓ ¿Cómo se evaluará la participación de los alumnos? ✓ ¿Cómo se evaluará el producto esperado? 	<p>Los niños lograron interpretar y ejecutar las acciones de una receta de cocina dando lugar a la obtención de un mousse de limón. Por medio de la observación y registrando en el diario de la educadora la inclusión y participación de todos los niños.</p> <p>El producto se valorará con la participación de los niños en la ejecución de las actividades, el alimento obtenido y la respuesta a las siguientes preguntas: ¿quedó el alimento propuesto?; ¿les gustó su sabor?; ¿utilizaron los materiales indicados?</p>
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche condensada (Lechera) • Leche evaporada (Leche Clavel) • 6 limones <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exprimir en un vaso pequeño el jugo de los 6 limones. • En un recipiente más grande agregar la leche evaporada y condensada y mezclarlas utilizando un tenedor, cuchara o batidor globo. • Agregar a la mezcla lentamente el jugo de limón e ir mezclando poco a poco hasta obtener una mezcla homogénea. • Servir en recipientes pequeños y degustar en familia. 		