

DOCENTE: LAURA ARCE.

GRADO: 5º A.

TURNO: TARDE

TÍTULO: Vamos a cocinar

CONTENIDOS: El texto instructivo: la Receta/ Búsqueda y localización de información/ cuidados de higiene personal y del espacio físico al preparar alimentos/

1-LEER EL SIGUIENTE TEXTO.

INGREDIENTES:

2 HUEVOS

150 GRAZÚCAR

150 CC. ACEITE DE GIRASOL

1 CDA. ESENCIA DE VAINILLA, RALLADURA DE LIMÓN O NARANJA

500 GR. HARINA LEUDANTE

PASOS:

-BATIR LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR HASTA QUE ESTÉN ESPUMOSOS, AGREGAR EL ACEITE Y ESENCIA O RALLADURA. INCORPORAMOS POCO A POCO LA HARINA HASTA LOGRAR UNA MASA TIERNA QUE NO SE PEGUE A LAS MANOS.

-VOLCARLA A LA MESADA ENHARINADA Y SIN AMASAR ESTIRARLA CON EL PALO DE AMASAR DEJANDOLA DE 1/2 CM. DE ESPESOR.

-CORTAR LAS GALLETITAS CON EL CORTANTE ELEGIDO (FORMAS GEOMÉTRICAS, ANIMALITOS, FLORES...EL QUE QUIERAS) Y COLOCARLAS SOBRE PLACAS ENMANTECADAS.

-LLEVAR A COCINAR EN HORNO PRE-CALENTADO A 190º DURANTE 12 O 15 MINUTOS.

-DEJAR ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.



2.SEÑALAR LA RESPUESTA CORRECTA:

EL TEXTO ANTERIOR ES:

- UNA NOTICIA ☐
- UNA POESÍA ☐
- UNA RECETA DE COCINA ☐

NOS SIRVE PARA:

- ELABORAR UNA COMIDA ☐
- EXPRESAR UN SENTIMIENTO ☐
- INFORMARNOS SOBRE UN TRÁMITE ☐

RECUERDA:

LOS TEXTOS INSTRUCTIVOS SON AQUELLOS QUE DAN AL LECTOR LAS INDICACIONES PARA LLEVAR A CABO UNA ACCIÓN DETERMINADA. PUEDE SER SOBRE CÓMO OPERAR UN ARTEFACTO, CÓMO MANEJAR UNA SUSTANCIA, CÓMO IMPLEMENTAR UN CÓDIGO DE NORMAS O CÓMO PREPARAR CIERTA RECETA.

EN ÉSTE CASO EL TEXTO INSTRUCTIVO ES UNA RECETA DE COCINA QUE MEDIANTE UNA SERIE DE PASOS, NOS INDICA CON QUE INGREDIENTES Y SU CANTIDAD EXACTA, COMO ELABORAR GALLETITAS

3-MARCAR EN LA RECETA SUS PARTES:

- INGREDIENTES CON AZUL.
- PASOS CON VERDE.
- REPRESENTACIÓN GRÁFICA/ FOTOS CON ROJO.

4-OBSERVA LA SIGUIENTE IMÁGEN:

¿Cuáles son las principales medidas de higiene de los alimentos?

- Lavar y desinfectar frutas, verduras y utensilios de cocina
- Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos
- Utilizar cuchillos diferentes para alimentos crudos y cocidos
- Usar trapos de cocina de colores, uno para cada actividad



JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO DIF JALISCO BIENESTAR PARA NUESTRAS FAMILIAS

NOS DETENEMOS EN LA HIGIENE DE MANOS. PRESTA MUCHA ATENCIÓN AL SIGUIENTE INSTRUCTIVO:



5-CONVERSÁ CON TÚ FAMILIA SOBRE LA HIGIENE AL MANIPULAR LOS ALIMENTOS.

6-ESCRIBÍ BREVEMENTE PORQUE ES IMPORTANTE TENER PRESENTE LA HIGIENE AL PREPARAR LOS ALIMENTOS.

MIS QUERIDOS ALUMNOS: PRONTO ESTAREMOS CELEBRANDO LAS PASCUAS, LOS INVITO A QUE JUNTOS Y EN FAMILIA REALICEN LA RECETA DE GALLETAS. SIEMPRE TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE HIGIENE!!!

LAS PROFESORAS DE ESPECIALIDADES TE ENVÍAN UNA IDEA GENIAL PARA QUE PUEDAS PRESENTARLAS.

TE DEJO ESTAS TARJETAS PARA QUE CONFECCIONES UNAS HERMOSAS TARJETAS.



¡MANOS A COCINAR!!!!

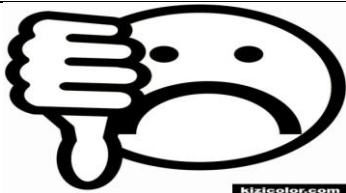
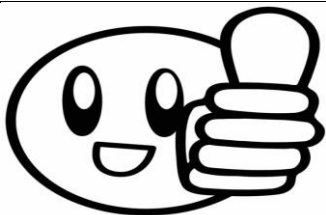


TE DEJO ALGUNOS CONSEJITOS:

- REALIZA TÚ TAREA EN UN LUGAR DE LA CASA QUE ESTÉ BIEN ILUMINADO, EN ORDEN Y TRANQUILO.
- PROCURA TENER UN HORARIO DETERMINADO, PUEDES TOMARTE PEQUEÑOS RECREOS.SI TIENES ALGUNA DUDA, PODÉS PREGUNTARME VÍA .

- CONTINUAMOS CUIDÁNDONOS EN  ASÍ PRONTO NOS VOLVEREMOS A REUNIR TODOS!
- ¡A TRABAJAR CON MUCHO ENTUSIASMO!

EN ÉSTA GUÍA TRABAJÉ:

CON POCAS GANAS	CON MUCHAS GANAS
	

TEATRO: PROF.ELIA MARTINEZ

BUSCÁ: <https://www.youtube.com/watch?v=2k2IZceeytQ>

LUEGO DE DISFRUTAR EN FAMILIA DEL CUENTO, ARMAMOS UN CARNAVAL EN CASA, NOS DISFRAZAMOS Y CON CACEROLAS Y CUCHARAS NOS DIVERTIMOS AL COMPÁS DE LA MÚSICA, ARMAMOUNA COMPARSA DE LA FAMILIA. PODÉS ENVIAR FOTOS AL GRUPO DE .

PLÁSTICA: PROF. IVANA BALMACEDA



- COLOCAR EN EL CENTRO DE LA HOJA TEMPERA CON LOS TRES COLORES.
- DOBLAR LA HOJA POR LA MITAD Y REALIZAR POR ENCIMA DE LA MISMA MOVIMIENTOS PARA QUE LOS COLORES PUEDAN MEZCLARSE.

- ABRIRLA Y CON LA AYUDA DE LA FAMILIA IMAGINAR QUE FORMA ENCONTRARON EN EL TRABAJO.

EDUCACIÓN FÍSICA: PROF. LEANDRO TELLO

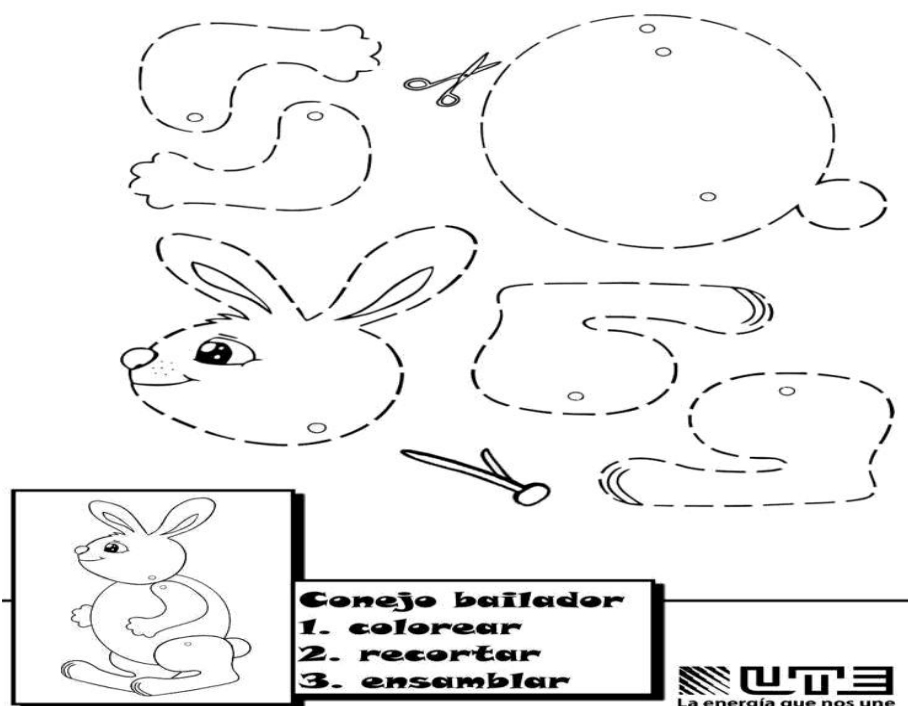
ENTRADA EN CALOR: MOVILIDAD ARTICULAR BRAZOS (HACIA ADELANTE, ATRÁS, LATERALES Y FRONTALES) CINTURA (GIRO IZQUIERDA Y DERECHA) PIERNAS (TALONES A LA COLA, RODILLAS ARRIBA, GEMELOS Y SENTADILLAS) 10 REPETICIONES DE CADA EJERCICIO.

ACTIVIDAD: UTILIZAR UN PALO DE ESCOBA Y TRABAJAR COORDINACIÓN: SALTAR POR ARRIBA DE ÉL, DE FRENTE, ADELANTE Y ATRÁS, DE COSTADO, CON UN PIE Y LUEGO CON EL OTRO.

PARA FINALIZAR SENTADILLAS, ABDOMINALES Y FLEXIONES DE BRAZOS (DOS SERIES DE 10 CADA UNO).

VUELTA A LA CALMA: ESTIRAR TODOS LOS GRUPOS MUSCULARES.

PSICOMOTRICIDAD: PROF. FRANCO MUNIZAGA



TECNOLOGÍA: PATRICIA BRIZUELA

-PAPEL DE DIARIO, PLASTICOLA, PALILLO DE MADERA, GLOBO

-CORTAMOS TROZOS DE PAPEL DE DIARIO, EMPEZAMOS A ENROLLAR, HACEMOS PEQUEÑOS CÍRCULOS VAMOS PEGANDO EN EL GLOBO DEJAMOS SECAR



CERÁMICA: PROF.ALEJANDRA NARVAEZ

- CILINDROS DE CARTÓN DE PAPEL HIGIÉNICO
- PLASTICOLA
- TIJERA
- TEMPERA O PAPELES DE COLORES (REVISTA, AFICHE, PAPEL GLASÉ ETC.)
- MARCADORES

PROCEDIMIENTO

- PINTA DEL COLOR QUE TÚ QUIERAS EL TUBO, SI NO TIENES TEMPERA USA PAPEL DE COLORES
- MIDE Y MARCA EL TUBO SOBRE UN PAPEL DE COLOR, RECORTA POR LA LÍNEA, LUEGO MIDE TAMBIÉN LA CIRCUNFERENCIA DEL TUBO Y PÉGALO CON PLASTICOLA.
- DIBUJA LAS OREJAS EN OTRO CARTÓN LO PEGAS EN EL TUBO, DIBUJA CON MARCADOR LOS OJOS NARIZ, BOCA, BIGOTES
- YA TIENES TU CONEJO DE PASCUAS, SI TE QUEDÓ MASA DE SAL MODELA UN OVALO DÉJALO SECAR Y DESPUÉS LO DECORAS A TU GUSTO POR ULTIMO LO COLOCAS DENTRO DEL CONEJO
- TE DEJO ALGUNAS IDEAS PARA QUE HAGAS TU PROPIO CONEJO DE PASCUAS



DIRECTORA ANALIA ARACENA