
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL I.E. GIMNASIO GRAN COLOMBIANO	PAG 1	
	GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO DE APOYO BIBLIOGRÁFICO Y EDUCATIVO	A-BE-GS-2	
	GUÍA N° 6 DE APRENDIZAJE PRIMERO	V1 MAY-2020	

GRADO: PRIMERO

TIEMPO: 2 SEMANAS

AREAS: LENGUAJE Y MATEMÁTICAS

FECHA DE RECIBIDO: _____

FECHA DE ENTREGA: _____

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: _____

OBJETIVOS: Fomentar procesos de comprensión lectora y producción textual en la educación remota por medio del uso de textos instructivos en el contexto del hogar.

Comprender y analizar que en nuestro medio existen gran variedad de materiales, los cuáles se utilizan para diferentes fines según sus características, (color, sabor, peso, tamaño, textura, longitud).



INTRODUCCIÓN:



Querido estudiante: Tus docentes estamos pensando en ti y seguiremos apoyando tu formación con actividades interesantes y divertidas que te harán aprender mucho más, con la ayuda de tu familia lograremos grandes avances.

Para esta ocasión son actividades muy útiles que te llevarán a la cocina de tu casa en donde podrás leer, comprender, analizar y describir acerca de los alimentos que más te gustan. Pídele a tu acompañante que por favor te tome fotos o un video en el desarrollo de las actividades si es posible o si no yo te llamaré para que me cuentes como te fue en esta aventura.

No olvides tener a mano tus útiles escolares, tu cuaderno, la guía de trabajo y el apoyo de algún miembro de la familia, mantén tus útiles limpios y ordenados. Si tienes alguna duda, no entiendes algo o necesitas orientación comunícate conmigo.

EN TIEMPOS DE CUARENTENA FORTALEZCO MIS HÁBITOS DE ESTUDIO EN CASA



Me levanto a las 6:45 a.m.



Me baño y me cambio de ropa para estar listo a las 7:00 a.m.



Tomo mi desayuno y a las 7:30 a.m. ya habré terminado.



En la tarde comparto en familia actividades que nos gustan a todos.



Entre las 7:45 a.m. y 1:00 p.m. Participo de manera activa en las asesorías y sesiones de trabajo escolar.



Organizo mi sitio de trabajo, un lugar tranquilo con todos mis útiles a la mano. 10 minutos.

SI QUIERES CAMBIAR TU MUNDO, DEBES COMENZAR POR CULTIVAR BUENOS HÁBITOS



Exploración: ¿Qué voy a aprender?

Para iniciar el desarrollo de esta guía dialoga con tus padres, familiares o adultos. Dando respuesta a las siguientes preguntas:

¿Cuál es tu comida favorita? _____

¿Qué sabores tiene esta comida? _____

¿Qué olor tiene? _____

¿Qué colores tiene? _____





Estructuración: Lo que estoy aprendiendo

1. Con ayuda de la persona acompañante, observa las siguientes imágenes y responde las preguntas con una X.



- ¿Alguna vez has probado este alimento? SI _____ NO _____
- ¿Qué más comidas han preparado en tu familia con la harina? _____

- ¿De todos los alimentos que preparan con la harina, cuál es tu preferido? _____

	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL I.E. GIMNASIO GRAN COLOMBIANO	PAG 1	
	GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO DE APOYO BIBLIOGRÁFICO Y EDUCATIVO	A-BE-GS-2	
	GUÍA N° 6 DE APRENDIZAJE PRIMERO	V1 MAY-2020	

2. Con ayuda de tu acompañante lee y analiza la siguiente información.



La Nieve™

PREPARACIÓN TORTA

- 1 Libra de Harina LA NIEVE
- ½ Libra de Mantequilla
- 1 Libra de azúcar
- 6 Huevos
- 1 Pocillo de jugo de naranja
- 1 Cucharada de ralladura de cáscara de limón
- 6 Cucharadas de polvo de hornear (según altura sobre el nivel del mar)

PREPARACIÓN

Bata la mantequilla con el azúcar hasta que este bien cremoso. Aparte mezcle la Harina de trigo LA NIEVE con el polvo de hornear.

Agregue a la mezcla de mantequilla y azúcar los huevos uno a uno, y sin dejar de batir, vaya adicionando la harina.

Por último se agrega el jugo de naranja y la ralladura de limón. Coloque la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado.

Hornee a 350 grados durante 40 minutos aproximadamente.

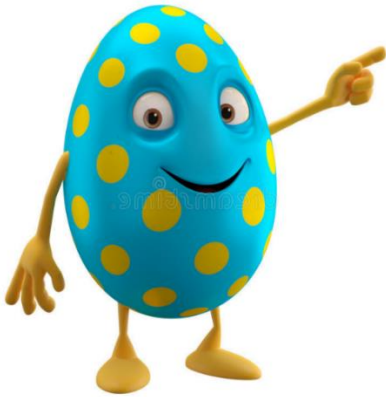
3. Ahora para continuar con esta aventura, ve a la cocina de tu casa y en compañía del adulto acompañante revisa el empaque de varios productos, observa si traen instrucciones para preparar el alimento, dibuja las instrucciones de alguno de estos alimentos en el siguiente cuadro.



Práctica: Practico lo que aprendí

4. Para continuar con esta aventura, ahora nos vamos a convertir en chef, junto con tu acompañante vas a preparar unos ricos y deliciosos pancakes caseros. Para ello necesitas seguir las siguientes instrucciones. ¡Ten mucho cuidado!

No olvides lavar muy bien tus manos
y estar acompañado de un adulto.



Receta de pancakes caseros

Ingredientes para 6 personas

- 150 gr de harina
- 2 huevos
- 25 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 200 ml de leche
- Esencia de vainilla (opcional)
- 12 gr de levadura en polvo
- Sal



Cómo preparar unos pancakes caseros

1. Utilizaremos un bol para hacer una mezcla con la harina previamente tamizada, el azúcar, la levadura y una pizca de sal. Reservamos. Utilizamos otro bol para batir los huevos, la mantequilla previamente derretida y unas gotitas de esencia de vainilla.
2. Incorporamos la mezcla de la harina que teníamos reservada y la leche. Con la ayuda de unas varillas comenzamos a mezclar todos los ingredientes. Cuando ya tengamos una mezcla homogénea, pasaremos al siguiente paso.
3. Ahora ponemos a calentar una sartén antiadherente y cuando coja temperatura, agregamos en el centro de la misma un cucharón de la mezcla que hemos preparado, dejando que se vaya distribuyendo por la base de la sartén.
4. Cuando veamos que comienzan a aparecer burbujas en la parte superior, es la hora de darle la vuelta con mucho cuidado para que no se nos rompa. Cocinamos alrededor de 35 segundos más y retiramos. Vamos amontonando todos los pancakes y cuando terminemos los servimos a la mesa junto con el acompañamiento que más nos apetezca.



¡Ummm que ricos y deliciosos te quedaron, compártela con tu familia y dialogan sobre su sabor, olor, textura, forma!

5. Desarrolla la siguiente situación, necesitas estar muy atento, concentrado y analizar. Mucho ánimo yo sé que tú puedes, eres muy inteligente.

Para la preparación de los pancakes se necesita:

- 150 gr de harina
- 25 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 12 gr de levadura en polvo

Entonces...

¿Cuántos gramos de mantequilla y levadura se utilizaron en total?

Rta: _____

¿Cuántos gramos de harina y azúcar utilizaron en total?

Rta: _____

6. Junto a tu familia van a leer el siguiente texto instructivo, realizar los pasos que se encuentran ahí y todos los días lo van a realizar las veces que se necesario.



lavado de manos
@farmaadicta

realizar el lavado de manos, solo cuando estén visiblemente sucias, sino, utilizar solución hidroalcohólica

@farmaadicta



1

mojarse las manos con agua



2

depositar la cantidad suficiente de jabón



3

frotar bien las manos, incluyendo dedos y debajo de las uñas



4

realizar el lavado durante unos 30 segundos

@farmaadicta



5

enjuagarse las manos con agua

@farmaadicta



6

secarse con una toalla desechable



7

cerrar el grifo con la toalla desechable



Transferencia: ¿Cómo sé que aprendí?

Ahora, es tiempo de crear tu propia receta, pídele a tu adulto aventurero que te ayude a escribirla en el siguiente espacio, para luego darlo a conocer a tu docente.

Título de la Receta _____

Ingredientes: _____

Preparación: _____



Evaluación: ¿Qué aprendí?

¿Te pareció fácil el desarrollo de esta guía? Sí _____ No _____

¿Qué se te dificultó? _____

¿Qué se te facilitó? _____

¿Comprendiste de manera fácil y clara las diferentes actividades que tenías que desarrollar?

Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

Papitos y familiares, gracias por el compromiso, apoyo, orientación y acompañamiento que han tenido con sus hijos en este proceso. No olviden seguir cuidando su familia.



Recuerda que eres muy importante para mí, que te quiero y te extraño mucho, si necesitas algo comunícate conmigo. Espero vernos pronto.

Contáctame:

Cel:

Vía: llamada,
WhatsApp o