



CUADERNILLO DOCENTE



MATEMÁTICA



LENGUAJE



FÍSICA



QUÍMICA



GEOGRAFÍA



ARTE

ronda**cocina**

Como docente sé que romper la estructura del aula y lograr cumplir con los objetivos programáticos a veces nos parece imposible. Miles de situaciones nos llevan a las maestras a recurrir a actividades ya realizadas y supuestamente “efectivas”.

Te proponemos aprovechar el entusiasmo de los niños de la experiencia en la cocina y usarlo como trampolín para otro tipo de aprendizajes.

La torta de zanahoria será solo una excusa para aprender a buscar fracciones equivalentes, conocer sobre arte rupestre, soluciones y mucho más.

En estas fichas encontrarán actividades que pensamos para que los docentes puedan desarrollar con los niños a partir de la experiencia de cocina.

A su vez referenciamos su correspondencia con la temática del programa oficial de primaria de 1er y 2do año. Las actividades se pueden hacer en el aula o fuera de la misma continuando la experiencia de Ronda Cocina.

Belén Saligari

FD01: Contamos

Con ayuda de los ingredientes y/o imágenes, contamos la cantidad de huevos, remolachas, etc.

INGREDIENTES

DOS HUEVOS

UNA TAZA Y MEDIA

LECHE

CUARTA TAZA

ACEITE

UNA CUCHARADITA

SAL

DOS TAZAS

HARINA

UNA TAZA

HOJAS DE REMOLACHA HERVIDAS

TRES CUCHARADITAS

POLVO DE HORNEAR

DOS REMOLACHAS RALLADAS

TEMAS TRABAJADOS:

ÁREA DEL CONOCIMIENTO MATEMÁTICO | NUMERACIÓN | NATURALES

Nivel 3: La identificación de símbolos numéricos de una cifra.

Nivel 4: El número como cuantificador.



FD02: Hora de servir el fainá

Hemos cortado el fainá en 12 en porciones iguales, vamos a repartirlo de manera que no sobre ninguna porción.

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12

¡INVESTIGAMOS!

¿Cuántas porciones le tocan a cada uno si lo repartimos entre la maestra y un alumno?

¿Y si lo repartimos entre 4 compañeros?

¿Y si lo hacemos entre 6?

TEMAS TRABAJADOS:

ÁREA DEL CONOCIMIENTO MATEMÁTICO | OPERACIONES

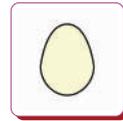
Nivel 4: El reparto en un contexto cotidiano.



FD03: ¿Qué alimento será más pesado?

Teniendo los siguientes alimentos a la vista: 1 remolacha y 1 huevo, ¿qué alimento te parece que pesará más?

- *Observamos, estimamos y registramos.
- *Tomamos los alimentos con la mano, estimamos y registramos.
- * Pesamos, comprobamos y registramos.



 Miramos		
 Tomamos		
 Pesamos		

TEMAS TRABAJADOS:
 ÁREA DEL CONOCIMIENTO MATEMÁTICO | MAGNITUDES
 Y MEDIDAS



Nivel 3: La estimación sensorial de la cantidad de magnitud de un objeto.

Nivel 5: La estimación mental a partir de la comparación indirecta con unidades no convencionales.

FD04: De sólidos y líquidos

Con los ingredientes a la vista o en imágenes, clasificar:

INGREDIENTES

- DOS HUEVOS
- UNA TAZA Y MEDIA
- LECHE
- CUARTA TAZA
- ACEITE
- UNA CUCHARADITA
- SAL
- DOS TAZAS
- HARINA
- UNA TAZA
- HOJAS DE REMOLACHA HERVIDAS
- TRES CUCHARADITAS
- POLVO DE HORNEAR
- DOS REMOLACHAS RALLADAS

SÓLIDOS

LÍQUIDOS

TEMAS TRABAJADOS:
 ÁREA DEL CONOCIMIENTO DE LA NATURALEZA | QUÍMICA

Nivel 3: Los estados de agregación de la materia:
 Sólido y Líquido.



FD05: Conociendo a los ingredientes

Con los ingredientes de la receta les proponemos poner a prueba los sentidos.

INGREDIENTE	COLOR	SABOR	OLOR
			
			
			
			
			
			
			
			

TEMAS TRABAJADOS:
 ÁREA DEL CONOCIMIENTO DE LA NATURALEZA | QUÍMICA

Nivel 4: Las propiedades organolépticas de sólidos y líquidos
 (color, sabor, olor).



FD06: Tamizando

Mezclamos 2 elementos sólidos, para luego separarlos a través de la tamización, (utilizando colador)
¿Se puede?

HARINA / REMOLACHA



HARINA / SAL



HARINA / POLVO DE HORNEAR



TEMAS TRABAJADOS:
ÁREA DEL CONOCIMIENTO DE LA NATURALEZA
QUÍMICA

- La Tamización.



FD07: Hagamos unas mezclas

1-Teniendo en cuenta la experiencia anterior:

¿Cuáles son mezclas homogéneas?

¿Cuáles son mezclas heterogeneas?

2.- Vamos a mezclar distintos ingredientes (componentes).

¿Puedes distinguir los ingredientes a simple vista?

HARINA / REMOLACHA



HETEROGÉNEA

HARINA / SAL



HOMOGÉNEA

ACEITE / AGUA



HETEROGÉNEA

AGUA / SAL



HOMOGÉNEA

ACEITE / HUEVO



HETEROGÉNEA

TEMAS TRABAJADOS:

ÁREA DEL CONOCIMIENTO DE LA NATURALEZA
QUÍMICA

Nivel 5: Los sistemas heterogéneos (mezclas heterogéneas).

- Líquido - líquido
- Líquido - sólido
- Sólido - líquido



FD08: De la tierra al plato

Los niños deberán ubicar los alimentos según su origen, por ejemplo una zanahoria debajo del suelo, una lechuga sobre el suelo, un tomate en la planta, una naranja en el árbol, la leche en la vaca, fideos en la fábrica, etc.

TEMAS TRABAJADOS:

ÁREA DEL CONOCIMIENTO DE LA NATURALEZA | BIOLOGÍA

Nivel 3: La nutrición y la salud. La importancia de la alimentación de 0 a 3 años.

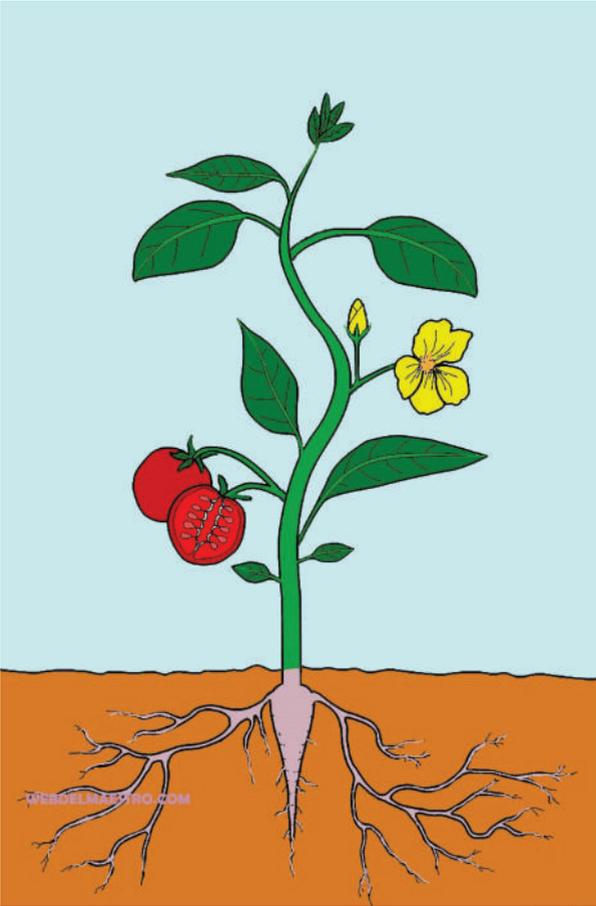
Nivel 4: La alimentación en animales. El origen de los alimentos.

Nivel 5: Los órganos de una planta (Angiospermas)



FD09: ¿Comemos plantas?

Ubica las imágenes de los alimentos según que órganos de la planta es la que comemos.



 Coliflor

 Girasol

 Rabanito

 Calabaza

 Apio

 Lechuga

 Remolacha

 Naranja

 Espinaca

 Zanahoria

 Brócoli

 Manzana

TEMAS TRABAJADOS:

ÁREA DEL CONOCIMIENTO DE LA NATURALEZA | BIOLOGÍA

Nivel 3: La nutrición y la salud. La importancia de la alimentación de 0 a 3 años.

Nivel 4: La alimentación en animales. El origen de los alimentos.

Nivel 5: Los órganos de una planta (Angiospermas)



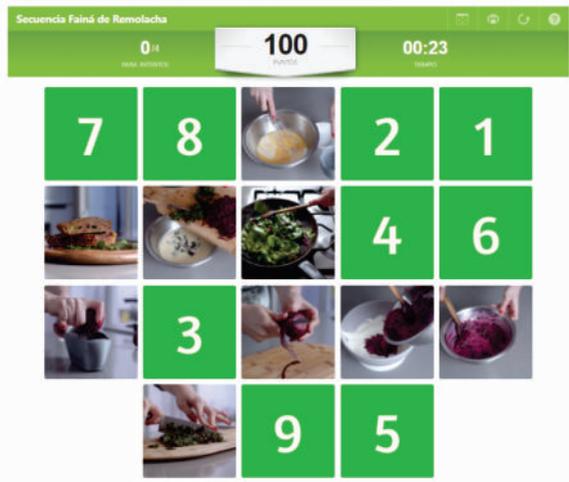
FD10: Secuencias

Secuencia de la receta en la web

Secuencia del crecimiento de una planta WEB ??????



ORDENA LOS PASOS DE LA RECETA DEL FAINÁ DE REMOLACHA



TEMAS TRABAJADOS:
ÁREA DEL CONOCIMIENTO SOCIAL
HISTORIA

Nivel 3: La sucesión y ordenación del tiempo en las actividades cotidianas.



FD11: Paseo de comidas

Para reflexionar en clase:



Recorrer el barrio identificando locales relacionados a la alimentación: ferías, panaderías, rotiserías, almacenes, etc.

- ¿Qué tipo de alimentos se venden?
- ¿En dónde encuentre más alimentos nutritivos?
- ¿Cuál es la materia prima más importante en una panadería?
- ¿Cuántos ingredientes hay en un paquete de galletitas envasadas de las que encontramos en el supermercado? ¿Y en las galletas de la panadería?



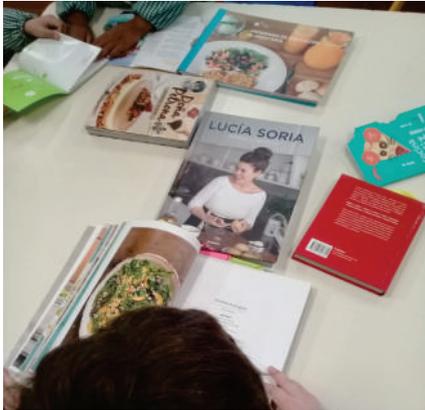
TEMAS TRABAJADOS:
ÁREA DEL CONOCIMIENTO SOCIAL
GEOGRAFÍA

*Nivel 4: La producción en la localidad:
 actividades económicas y culturales.*



FD11: Recetas y recetas

Presentamos uno o varios libros de recetas.
Observamos y analizamos los distintos elementos de este portador de texto (tapa, lomo, índice, imágenes, organización, etc.) de modo que los niños descubran qué tipo de texto es.



Les propongo que los niños traigan libros de recetas de sus hogares, lo cual hará la actividad mucho más interesante.



Elegiremos una receta para analizar su formato, sus elementos y organización, apoyándonos en los elementos paratextuales.



TEMAS TRABAJADOS:
ÁREA DEL CONOCIMIENTO DEL LENGUAJE | LECTURA

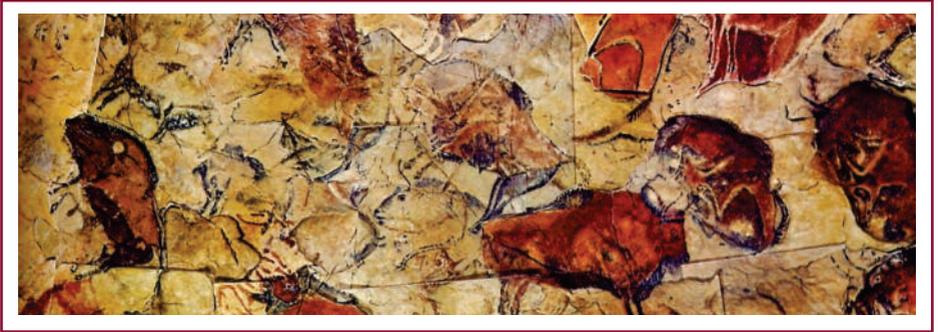
Nivel 3: La anticipación icónica.

Nivel 5: Las inferencias organizacionales en textos instructivos.



FD13: Pintamos con alimentos

Indígenas de todo el mundo han realizado arte utilizando elementos de la naturaleza, y muchos servían además de alimentos.

**Creación de tinturas:**

- Pelar y cortar remolachas, colocarlas en un recipiente con agua caliente por al menos 15 minutos.
- Colocar 2 cdas de cúrcuma en 500 ml de agua caliente.
- Disolver 4 cdas de café instantáneo en 300 ml de agua caliente.
- Licuar un puñado de espinacas con 500 ml de agua.
- Mezclar 1 yema de huevo con $\frac{1}{2}$ vaso de agua.

Creamos pinturas con alimentos: las tinturas podemos mezclarlas con la siguiente preparación para crear una pintura más densa.

Engrudo: $\frac{1}{2}$ taza de harina
3 tazas de agua

TEMAS TRABAJADOS:

ÁREA DEL CONOCIMIENTO ARTÍSTICO | ARTES VISUALES

Nivel 3: El color. Los colores primarios.

Nivel 4: Los colores secundarios.

