



Sindicato Nacional de Trabajadores de la Educación

Sección XVIII, Michoacán.

PDECEM



*Escuela transformadora para la patria digna*

# EDUCACIÓN ESPECIAL

*UNIDAD 2 PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS*

**19 AL 23 DE OCTUBRE/SEMANA 9**



***Educación popular, integral, humanista y científica***

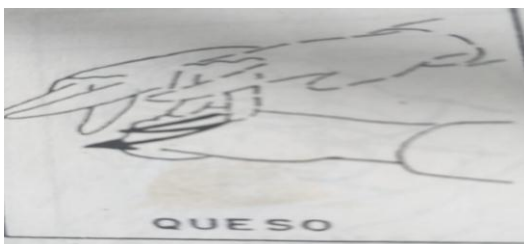
## ESTRUCTURA DE LA RUTA DIDÁCTICA O CARTILLA DE TRABAJO EN CASA EDUCACIÓN ESPECIAL.

CONTENIDO DE LA RUTA DIDÁCTICA O CARTILLA DE TRABAJO EN CASA EDUCACIÓN ESPECIAL.

LUNES 19 DE OCTUBRE DE 2020.

### I.- EL SUJETO COGNOSCENTE EN SU REALIDAD OBJETIVA. –

TEMA: QUESOS Y YOGURES,



#### A) Identidad

SALUDO: BUEN DIA, COMO AMANECISTE? CANTO: BUENOS DIAS LA, LA, LA  
BUENOS DIAS LA. LA. LA MIS QUERIDOS MUCHACHITOS  
BUENOS DIAS LA, LA, LA, ESPERO ESTEN MUY BIEN (SE REPITE DOS VECES)

FRASE DEL DIA:

“LA EDUCACIÓN CIENTIFICA HACE QUE LAS COSAS DIFICILES PAREZCAN FÁCILES”

CONTEXTO ACERCA DE LA PANDEMIA: TRAS UN PERIODO DE INCUBACIÓN DE 1 A 14 DIAS COVID 19 (ENFERMEDAD POR INFECCIÓN POR SARS-COVID 2) CURSA EN LA MAYORIA DE PACIENTES CON INFECCIÓN RESPIRATORIA LEVE SIMILAR AL RESFRIADOCOMÚN, FIEBRE, TOS Y DIFICULTAD PARA RESPIRAR CON POSIBLE DIARREA Y FATIGA. EN CASOS GRAVES EN GRUPOS DE RIESGO (ANCIANOS, CON OTRAS ENFERMEDADES, ETC.,) PUEDE CAUSAR BRONQUITIS O NEUMONIA, SINDROME RESPIRATORIO AGUDO Y SEVERO, FALLO RENAL E INCLUSO LA MUERTE. POR AHORA NO EXISTE UN MEDICAMENTO QUE LO CURE NI UNA VACUNA.

FRASE DE LA ESCUELA:

CUANDO LA ALIMENTACIÓN ES MALA LA MEDICINA NO FUNCIONA, CUANDO LA ALIMENTACIÓN ES BUENA LA MEDICINA NO ES NECESARIA.

TEMA GENERAL: CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS  
QUESOS, YOGURES, MERMELADAS (ALMIBARES, ATE, CONSERVAS, CRISTALIZADOS)

ACTIVACIÓN FÍSICA FAMILIAR:

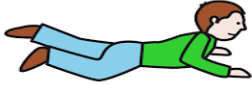
I. – FLEXIBILIZACIÓN Y ESTIRAMIENTOS. Realizamos movimientos suaves comenzando

primero por la movilidad de tobillos, rodilla, caderas, tronco, hombros, cuello y cabeza.

III.- PATRON EVOLUTIVO: Evolutivo (anfibio, arrastre, gateo, braqueo, postura erguida y patrón cruzado perfecto), maromas, rodar, patrón cruzado perfecto.

a) El niño realiza desplazamiento en posición de anfibio con apoyo o sin él según su proceso. Una variante puede hacerlo en una tina con agua. Otra variante es el balanceo, realizamos el ejercicio cantando la canción de “Lindo pececito o pescadito”, movemos el cuerpo como si fuera una víbora que sube y baja.

b) El niño(a) reptar gradualmente con o sin apoyo según sus características.



c) El niño(a) gatea de manera autónoma o con apoyo.



) La niña(o) realiza actividad de braqueo con y sin ayuda. Lo ideal es realizarlo en un pasamanos que puedes encontrar en el parque más cercano a tu casa, el primer día que la o lo lleves al pasamanos apóyalo a sostener su cuerpo en una barra, que balancee su cuerpo hacia el frente y hacia atrás, dale confianza “lo estás haciendo bien, tú lo puedes hacer”, después que pase una mano al siguiente barrote, nuevamente dale confianza, sino puede no lo obligues, en la próxima visita al parque lo puede intentar.

Por la contingencia lo pueden hacer en tu casa, puedes usar una cuerda o un mecate, toma las puntas y colócalo por arriba de tu hija o hijo, que implique estirarse para alcanzarla en forma cruzada, es decir, su mano derecha trata de tomar la punta que está a la izquierda, con su mano izquierda tratar de tomar la punta que está a la derecha.

e) El niño(a) realiza actividad de desplazamiento en postura erguida con apoyo o sin.

f) La niña(o) trota.

g) La niña(o) rueda



MISTICA: CANTO PARA EL LUNES: “ TENGO UNA VACA LECHERA”

TENGO UNA VACA LECHERA. NO ES UNA VACA CUALQUIERA, ME DA LECHE CONDENSADA, HAY QUE VACA TAN SALADA, TOLÓN, TOLÓN, TOLON, TOLÓN.. (DOS VECES)

VOCABULARIO LSM: QUESO, YOGURT, MERMELEDA, HACER, HERVIR, OLLA, ESTUFA, REFRIGERADOR.

II. ACERCARNOS AL CUERPO DEL CONOCIMIENTO HUMANO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR EXPLICACIONES SOBRE LOS FENÓMENOS DE ESTUDIO. -

DISCIPLINA DLI

CIENCIAS: COMO ELABORAR EL QUESO Y EL YOGURT

“EL INSTRUCTIVO “ RECETAS

ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO EN CASA

INGREDIENTES:

TENER LECHE 1 LITRO O MAS AL GUSTO

TENER TABLETA DE CUAJO (VENDEN EN VETERINARIAS) O SI NO 2 CUCHARADAS DE VINAGRE BLANCO

INSTRUCCIONES:

1.- CALIENTA LA LECHE A UNA TEMPERATURA DE 110 GRADOS F o 43 GRADOS CENTIGRADOS (MUY CALIENTE)

2.-, MIENTRAS LA LECHE SE CALIENTA DISUELVE LA TABLETA DE CUAJO EN DOS CUCARADAS DE AGUA O EL VINAGRE 2 CUCARADAS EN CASO QUE NO TENGA LAS TABLETAS.

3.- UNA VEZ QUE LA LECHE HIRVIÓ A LA TEMPERATURA ADECUADA HECHAR LAS DOS CUCARADAS DE VINAGRE O 2 CUCARADAS DE LAS TABLETAS ( O ES EL VINAGRE O ES LA TABLETA **NO LOS DOS**) REVOLVER BIEN EN UNOS 5 SEGUNDOS. DEJAR LA LECHE REPOSAR UNA HORA O MENOS DEPENDIENDO. LA LECHE EMÉZARÁ A CUAJAR Y FORMAR UNA CAPA SOLIDA Y SE VA A IR SEPARANDO EL SUERO DE LA LECHE.

4.- YA QUE LA LECHE CUAJÓ, HACER TROZOS Y ENVOLVER EN UNA MANTA DE CIELO Y HACER PEQUEÑOS ORIFICIOS PARA QUE DE AHÍ ESCUERRA EL SUERO, PRESIONAR PARA QUE SE ESCURRA BIEN EL SUERO.

5.- DESENVUELVE Y SAZONA CON SAL, MEZCLA PERFECTAMENTE QUE NO SE DESMORONE Y LISTO.

PARA LA ELABORACIÓN DEL YOGURT ES AÚN MÁS SENCILLO PERO SE MANDARÁ VIDEO, Y TAMBIÉN PROPICIAR LA INVESTIGACIÓN-

DIFERENTES NIVELES:

PREESCOLAR: EXPLICAR LA ELABORACIÓN DEL QUESO CON SECUENCIAS DE DIBUJOS POR MLO MENOS 5 IMÁGENES. 1. LA LECHE, EL VINAGRE. 2. LA LECHE HIRVIENDO 3. LAS DOS CUCARADAS DE VINAGRE O DISOLVIENDO LA TABLETA 4. ESCURRIENDO EL SUERO 5. EL QUESO ELABORADO.

PROPICIAR QUE ELLOS EXPRESEN Y DIGAN APOIYÁNDOSE EN LAS IMÁGENES.

PARA PRIMARIA: LA MISMA DINÁMICA PERO A ELLOS PEDIRLE QUE HAGAN CARTELES EXP'LICANDO POR MEDIO DE DIBUJOS LOS PASOS.

SECUNDARIA: EXPLICAR POR MEDIO DE IMÁGENES EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y TAMBIÉN INVESTIGUEN OTRAS FORMAS DE HACER OTRO QUESO.

E.T. EXPRESIÓN ORAL

EXPRESEN QUE CONOCEN DE LOS QUESOS Y DE LOS YOGUREST, SI YA SABIAN COMO SE HACEN, QUE SE UTILIZA.

EXPRESEN ENUNCIADOS AFIRMATIVOS SOBRE LOSM QUESOS Y LOS YOGUREST COMO POR EJEMPLO:

PARA ELABORAR EL QUESO SE UTILIZA LECHE.

LA SAL UN INGREDIENTE IMPORTANTE PARA ELABOR EL QUESO.

EL QUESO ES MJUY SABROSO.

(ESTO PUEDE SER DE MANERA ESCRITA Y ORAL) O DIBUJOS

BINAS

QUESO --- VACA

LECHE --- QUESO

QUESO --- SAL

SAL .... VINAGRE

VACA ---- LECHE

QIESO --- - HACER

YOGURT --- LECHE

TRINAS

QUESO ..... LECHE ..... HACER

YOGURT ---- LECHE ---- SABROSO

<p>QUESO ---- YOGURT --- VITAMINA</p> <p>FRASES</p> <p>EL QUESO ES SABROSO.</p> <p>EL QUESO CONTIENE PROTEINAS</p> <p>EL YOGURT CONTIENE VITAMINA B</p> <p>CONTENIDO: CANTOS Y RIMAS</p> <p>“LA VACA LECHERA”</p> <p>“ASERRIN, ASERRAN”</p> <p>NOMBRE DE LA LECCIÓN:</p> <p>LAS ACTIVIDADES DE LOS LIBROS SERÁN ACORDES AL TEMA PARA AMPLIAR LA INFORMACIÓN Y PARA CONSTRUIR.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Síntesis y conclusiones</li> <li>-Demostración de conocimientos adquiridos</li> <li>-Contrastar hipótesis</li> <li>* Elementos a trabajar en cada área del conocimiento.</li> <li>-Hipótesis, lectura y análisis del conocimiento teórico.</li> </ul> <p>DISCIPLINA CIENCIAS</p> <p>CONTENIDO: TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p><u>EL YOGURT AL IGUAL QUE LA LECHE TIENEN SIMILAR VALOR NUTRICIONAL EXCEPTO LA LACTOSA O EN CANTIDADES MINIMAS. SON RICAS EN PROTEINAS, CALCIO, VITAMINA B. A,D, Y GRASA.</u></p> <p><u>INVESTIGUEN POR SEPARADO LECHE Y YOGURT QUE MÁS NUTRIENTES TIENEN.</u></p>
<p>III. DISEÑO DE MODELOS Y PROYECTO DE TRANSFORMACIÓN QUE NOS LLEVEN AL BUEN VIVIR EN LA COLECTIVIDAD.</p> <p>Proyecto: ELABORAR QUESO Y YOGURT EN CASA</p> <p>Práctica Social: ELABORAR Y VENDER QUESO O YOGURT</p> <p>Diseño, Socialización, Organización, Práctica social</p>
<p>IV.- REFLEXIONES FILOSÓFICAS PARA ELEVAR EL NIVEL DE LA CONSCIENCIA COLECTIVA. – LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN CASA SON MÁS SALUDABLES QUE COMPRAR EN EL SUPER.</p>
<p>V.- LA EVALUACIÓN INTEGRAL PARA MEJORAR PERMANENTEMENTE EL PROCESO. – DURANTE LA SEMANA RECORDAR CON LOS NIÑOS COMO SE ELABORA EL QUESO. REALIZAR CARTELES RECORTANDO PRODUCTOS QUE PROVIENEN DE LA LECHE.</p>

I.- EL SUJETO COGNOSCENTE EN SU REALIDAD OBJETIVA. –A) Identidad  
SALUDO: ¡ Un gusto volver a estar juntos trabajando con esta cartilla!

FRASE DEL DIA: La educación popular es una gran herencia cultural.

CONTEXTO ACERCA DE LA PANDEMIA: **cuidados necesarios ante el contexto actual**

1. Antes de comer o preparar la comida.
2. Antes de tocarse la cara.
3. Después de ir al baño.
4. Después de salir de lugares públicos.
5. Después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
6. Después de manipular su mascarilla.
7. Después de cambiar pañales.
8. Después de cuidar a una persona enferma.

FRASE DE LA ESCUELA:

La escuela es el punto de encuentro cultural, histórico y de construcción de la organización popular:

TEMA GENERAL: EJE PRODUCCION DE ALIMENTOS. – Conservación y transformación de alimentos.  
Palomitas, néctares , jugos, aguas de sabores hielitos y paletas naturales hechos en casa.

ACTIVACIÓN FÍSICA FAMILIAR: I - **FLEXIBILIZACION:**

El niño realiza actividades de flexibilización iniciando por la cabeza, gradualmente hasta llegar a los pies.

**II. -ESTIRAMIENTOS:** Realiza estiramientos suaves comenzando primero por la movilidad de tobillos, rodilla, caderas, tronco, hombros, cuello y cabeza.

**IV.- PATRON EVOLUTIVO:** Evolutivo (anfibio, arrastre, gateo, braqueo, postura erguida y patrón cruzado perfecto), maromas, rodar, patrón cruzado perfecto.

a) El niño realiza desplazamiento en posición de anfibio con apoyo o sin él según su proceso. Una variante puede hacerlo en una tina con agua.

b) El niño (a) rept gradualmente con o sin apoyo según sus características.

c) El niño(a) gatea de manera autónoma o con apoyo.

d) La niña(o) realiza actividad de braqueo con y sin ayuda.

e) El niño(a) realiza actividad de desplazamiento en postura erguida con apoyo o sin.

f) La niña(o) trota.

g) La niña(o) rueda

h) El niño(a) realiza patrón cruzado. Salta con un pie, carrera.

**SALUD**

1.-. Comunicar ¿Cómo se sintieron durante activación la física?: gestual Oral, corporalmente y poner énfasis en la importancia de las partes del cuerpo.

2.- Lavado de manos. (Con o sin apoyo) después de realizar la activación, ya que pueden estar sucias y contienen microorganismos (están sucias). Aseo general.

3.- Hidratación (beber agua, té, tizana, y/o suero casero después de la activación física.

B) INTERES COMUN Y CONTEXTUALIZACION. -

OBSERVACIÓN: Bebe agua fresca de frutas elaborado en casa, obsérvala.

VOCABULARIO Y FRASES. 2 CAMPOS SEMANTICOS: Nombres con la letra N: Nicolás, Natalia, Nicanor, Nabor y de sabores de aguas fresca, jugos, tizanas hechas en casa.

**FRASES: Escribe frases con los campos semánticos anteriores.**

Natalia bebe agua de limón.

La mamá de Nicanor elabora hielitos de Jamaica en casa.

## II. ACERCARNOS AL CUERPO DEL CONOCIMIENTO HUMANO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR EXPLICACIONES SOBRE LOS FENÓMENOS DE ESTUDIO. -



Lógica matemática:

Preescolar: Compara donde hay pocas palomitas y encierra las imágenes en un círculo. Y donde hay muchas palomitas enciérrela en cuadrado.

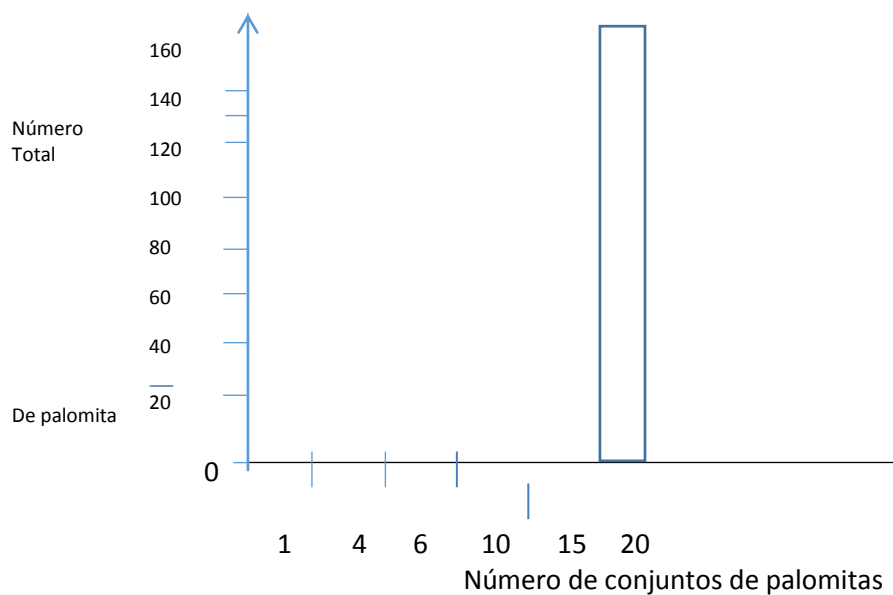


Primaria 1ero. y segundo. Prepara ( cuarto)  $\frac{1}{4}$  de kilo de palomitas y con las manos limpias cuentas cuantas palomitas salieron del  $\frac{1}{4}$  de maíz.

Primaria 3ero, 4to. 5to y 6to. Con las palomitas realiza conjuntos de palomitas y completa la siguiente tabla y representalo en la siguiente grafica de barras.

Numero Conjunto de 8 palomitas (montoncitos)	Numero de palomitas en total .
1	8
4	
6	
10	
15	
20	160





Secundaria.

Completa la tabla siguiente teniendo en consideración que 100 grs de palomitas equivale a 370 calorías.

PESO DE PALOMITAS	CALORIAS
50 gramos	
100gramos	370 calorías
350gramos	
500 gramos	
800 gramos	
900 gramos	
1000 gramos	
1100 gramos	

III. DISEÑO DE MODELOS Y PROYECTOS DE TRANSFORMACIÓN QUE NOS LLEVEN AL BUEN VIVIR EN LA COLECTIVIDAD. –

Elabora combinación de aguas de frutas y escribe la receta:

Ejemplo agua de limón con manzanilla.

IV.- REFLEXIONES FILOSÓFICAS PARA ELEVAR EL NIVEL DE LA CONSCIENCIA COLECTIVA. -

Debemos asumir nuestra tarea histórica de sujetos creativos y productivos con consciencia colectiva, por ello no consumimos bebidas enlatadas, embotelladas, empaquetada porque son un peligro para nuestra salud.

V.- LA EVALUACION INTEGRAL PARA MEJORAR PERMANENTEMENTE EL PROCESO. –

Con las trabajos realizados por las alumnas y alumnos. Y llenen la siguiente evaluacion.

Ejes de evaluación	siempre	Casi siempre	Algunas veces
--------------------	---------	--------------	---------------



En casa bebemos agua pura o bebidas elaboradas por la familia.				
Elaboramos las actividades planteadas por las cartillas				
Nos sentimos alegres y motivados por los trabajos que elaboramos en la ruta didáctica.				
Nos quedan claros los temas que trabajamos.				
Elaboramos todas las actividades de la cartilla.				
Nos asumimos como seres con la capacidad de transformación Popular				

I.- EL SUJETO COGNOSCENTE EN SU REALIDAD OBJETIVA. –

A) Identidad

**SALUDO:** ¡Hola! ¿Qué estás pensando?

**FRASE DEL DIA:** Sin educación no vas a ninguna parte en este mundo.

**CONTEXTO ACERCA DE LA PANDEMIA:** El primer virus conocido en el mundo es el virus del mosaico del tabaco, fue descubierto en 1899. Actualmente se han descrito más de 5000 tipos de virus. Los virus se hallan en casi todos los ecosistemas de la Tierra; son la especie biológica más abundante y más diminuta. La mayoría de los virus son unas cien veces más pequeños que las bacterias. Los virus tienen diferentes formas. El SARS-COV2 tiene forma de una corona por eso se le nombra coronavirus.

**FRASE DE LA ESCUELA:** Buena alimentación y alegría naturalmente se engendran mutuamente.

**TEMA GENERAL:** CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.

**ACTIVACIÓN FÍSICA FAMILIAR:**

Iniciamos con la RUTA DIDÁCTICA (repetimos los ejercicios del lunes) Cada momento de nuestra activación es importante. EL ARRASTRE nos permite ser más ágiles, tener mejor coordinación y permite especializar nuestros hemisferios cerebrales.

**MISTICA: CANTO:**

B) INTERES COMUN Y CONTEXTUALIZACION. –

**OBSERVACIÓN:** Se invita a los niños a que recuerden que tipo de dulces de cacahuate han comido o tienen en casa, así como si han comido chiles en escabeche, si han desayunado hojuelas de maíz, comido pepitorias o tostadas.

Palanqueta



mazapán



**DIBUJO:** Darles a los niños una hoja tamaño carta con dibujos de palanquetas y que peguen cacahuates sobre el dibujo, después cortar la palanqueta, cubrirla con papel celofán o meterlas en una bolsa.

**VOCABULARIO Y FRASES. 2 CAMPOS SEMANTICOS:** Conservación y transformación de alimentos “n”

Apoyados con lenguaje manual, sistema braille.

**NOMBRE DE LA LECCIÓN:** Nina

Preescolar: 1ero. Pág. ; 2do. Pág. ; 3ero. Pág. 43-44

Primaria: **Lecturas**

1ero. Pág. 11

**Vamos a leer**

1ero. Pág. 64 12

2do. Pág. 71

3er. Pág.

4to. Pág.

5to. Pág.

6to. Pág.

Secundaria 1: Pág.

Secundaria 2: Pág.

Secundaria 3: Pág.

Laminas blanco y negro: 52-58

**BINAS:**

Palanqueta sabrosa

Mazapán \_\_\_\_\_

**TRINAS:**

Palanqueta grande y dulce.

Mazapán \_\_\_\_\_

II. ACERCARNOS AL CUERPO DEL CONOCIMIENTO HUMANO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR EXPLICACIONES SOBRE LOS FENÓMENOS DE ESTUDIO. -

DISCIPLINA DLI

E.T. EXPRESIÓN ORAL

1ero. Pág.

2do. Pág.

3er. Pág. 60

4to. Pág. 43

E. T. VOCABULARIO Y FRASES

5to. Pág. 60

6to. Pág. 49

CONTENIDO: CANTOS Y RIMAS pág. 40

Secundaria 1: Pág.

Secundaria 2: Pág.

Secundaria 3: Pág. 37

-Síntesis y conclusiones

-Demostración de conocimientos adquiridos

-Contrastar hipótesis

\* Elementos a trabajar en cada área del conocimiento.

-Hipótesis, lectura y análisis del conocimiento teórico.

SOCIEDAD Y CULTURA:

Secundaria 1: Pág.

Secundaria 2: Pág.

Secundaria 3: Pág. 37

DISCIPLINA ALIMENTACIÓN SANA

**CONTENIDO:** CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS

**CONCEPTO:** Conservación: Consiste en diversas técnicas para prolongar la vida

la vida y disponibilidad de la comida para humanos o animales.

Transformación de alimentos: Se entiende todo método utilizado para

transformar alimentos frescos en productos alimentarios.

Recetas para elaborar: palanquetas y pepitorias

1. Palanquetas

INGREDIENTES

1/4 taza Agua

1/2 taza Azúcar mascabado  
2 cucharadas Miel de maíz  
2 tazas cacahuates sin cascarillas  
40 gr Margarina

#### Preparación

- Calienta el agua a fuego alto y agrega el azúcar, el piloncillo y la miel de maíz; mueve con una cuchara para que se disuelva todo y cocina hasta que se forme un caramelo.



- Añade los cacahuates y la mantequilla. Mezcla para que todo el cacahuete se bañe con el caramelo y retira del fuego de inmediato.



- Vierte la mezcla sobre un molde engrasado y compacta con una pala de plástico. Corta con un cuchillo húmedo rectángulos y deja enfriar.



- Envuelve cada una de las palanquetas con papel celofán y guarda en una bolsa de plástico perfectamente cerrada.

## 2. Pepitorias

#### Ingredientes

1 taza de pepitoria tostada.  
1/2 taza de azúcar morena.  
1/4 de taza de agua.

#### Preparación

Mezclar el azúcar y el agua y colocar en una cacerola a fuego lento.

Mover constantemente hasta formar un caramelo oscuro a punto de hilo.

Agregar la pepitoria al caramelo hasta obtener una mezcla homogénea.

Verter la mezcla en un molde y dejar enfriar hasta que se empiece a endurecer.

Desmoldar, cortar en la forma deseada y dejar enfriar completamente.



PREESCOLAR 1, 2 y 3; Consumir mazapanes o tostadas, o palanquetas o pepitorias

PRIMARIA 1, 2, 3, 4, 5 y 6: Elaboración de palanquetas o pepitorias, puede ser por medio de dibujo.

SECUNDARIA 1, 2 y 3: Elaboración de chiles en escabeche.

### III. DISEÑO DE MODELOS Y PROYECTOS DE TRANSFORMACIÓN QUE NOS LLEVEN AL BUEN VIVIR EN LA COLECTIVIDAD. -

PARODIA:

Proyecto: Elaboración de palanquetas, pepitorias o chiles en escabeche.

Modelo: Cartel

Diseño, Socialización, Organización, Practica social

### IV.- REFLEXIONES FILOSÓFICAS PARA ELEVAR EL NIVEL DE LA CONSCIENCIA COLECTIVA. -

#### **"El hombre es lo que come"**

A través de preguntas para llevar al pensamiento del niño acerca de importancia de la conservación y transformación de alimentos.

- ¿Por qué es importante la conservación y transformación de alimentos?
- ¿Cómo elaboran las palanquetas o pepitorias?
- ¿Cómo elaboran los chiles en escabeche?
- Ejemplos de conservación y transformación de alimentos.

Hojuelas



Mazapán



Tostadas



Pepitoras



Chiles en escabeche



Palanquetas



### VI.- LA EVALUACION INTEGRAL PARA MEJORAR PERMANENTEMENTE EL PROCESO. -

- Preescolar: Elaborar un cartel con los diferentes productos que se obtienen con la conservación y transformación de alimentos.
- Primaria: Elaborar en familia una receta chiles en escabeche, palanqueta o pepitoria.
- Realización de un mapa conceptual de conservación y transformación de alimentos.

I.- EL SUJETO COGNOSCENTE EN SU REALIDAD OBJETIVA. –

A) Identidad

SALUDO: Recibe un afectuoso saludo a distancia.

FRASE DEL DIA: Uno no puede pensar bien, estudiar bien, dormir bien, si no ha comido bien.

CONTEXTO ACERCA DE LA PANDEMIA: Los virus no pueden ser considerados como organismos vivos: carecen de orgánulos celulares y necesitan de las células de un huésped para reproducirse. La palabra virus significa etimológicamente veneno o sustancia nociva. Aunque existen registros de enfermedades causadas por los virus desde hace miles de años, aunque el primer virus fue descubierto hasta 1899. Los

coronavirus poseen una envoltura esférica de grasa, por eso se recomienda lavarse las manos y limpiar superficies con agua y jabón, con lo cual se eliminan con facilidad.

FRASE DE LA ESCUELA: Si haces planes para un año, siembra arroz. Si los haces para dos lustros, planta árboles. Si los haces para toda la vida, educa a una persona.

TEMA GENERAL. - EJE PRODUCCION DE ALIMENTOS: Conservación y Transformación de Alimentos: Macedonias. Pulpas. Salmueras. Frutas deshidratadas  
Churros de maíz con amaranto y ajonjolí

ACTIVACIÓN FÍSICA FAMILIAR:

Repetimos los ejercicios del lunes. Cada momento de nuestra activación es importante. GATEAR CON PATRÓN CRUZADO no solo es actividad para bebés, al hacerlo niños o adultos estimulamos el cerebro medio que ayuda a reconocer detalles, en la escritura algunos detalles tienen que ver con la puntuación y la acentuación y las operaciones matemáticas.

Se usa relieve, sistema Braille, LSM, según la condición del alumno.

MISTICA: CANTO (LUNES, MIERCOLES y VIERNES) IMAGEN (MARTES Y JUEVES)

B) INTERES COMUN Y CONTEXTUALIZACION. -

OBSERVACIÓN: Buscar cuales son las pulpas, las salmuera, las macedonias y las frutas deshidratadas que se consumen en su zona. Elegir una para preparar.

VOCABULARIO Y FRASES. 2 CAMPOS SEMANTICOS: Animales con la letra N. nutria, gusano, codorniz. Tamarindo, guayaba.

**BINAS: (dos palabras)**

Nutria – rio

Tamarindo - dulce

**TRINAS: (tres palabras)**

Guayaba – pulpa – sabrosa

Gusano – árbol - hojas

**FRASES:**

El gusano come hojas

La codorniz pone huevos

1. DEL TEMA GENERAL (ALIMENTACIÓN SANA) (lunes)

1. NOMBRES PROPIOS, (martes)

1. NOMBRES DE PLANTAS, (miércoles)

1. NOMBRES DE ANIMALES, (jueves)

1. NOMBRE DE COSAS (viernes)

CONCEPTO:

<p>¿Cómo se elabora una pulpa de fruta?</p> <p>¿Qué es salmuera?</p> <p>¿Qué es una macedonia?</p> <p>¿Qué es la fruta deshidratada?</p>
<p><b>II. ACERCARNOS AL CUERPO DEL CONOCIMIENTO HUMANO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR EXPLICACIONES SOBRE LOS FENÓMENOS DE ESTUDIO. -</b></p> <p>PREESCOLAR: Realizar un dibujo con las pulpas, las frutas deshidratadas, las macedonias o las salmueras que conozcan, de ser posible elaboren una de su elección. Con ayuda de los padres, ya que se necesitan cortar y pelar las frutas según la preparación. Matemáticas: Observar su consistencia, su peso, su color, su sabor.</p> <p>PRIMARIA: Elegir una fruta de temporada y/o de la región, para elaborar una pulpa. Matemáticas: Seguir el procedimiento y al final pesar por un cuarto, medio kilo y un kilo, observar la consistencia.</p> <p>SECUNDARIA: Elaborar una macedonia con fruta de la región. Matemáticas: pesar cada una de las frutas utilizadas, registrar en el cuaderno, determinar cuál pesa más. Al final pesar toda la preparación.</p> <p><b>CONTENIDO:</b></p> <p>LA PULPA: al ser extraída directamente de la fruta y sin mezclarse con aditivos, la pulpa de fruta congelada conserva su textura, aroma, sabor y nutrientes.</p> <p>LA MACEDONIA DE FRUTA: es una mezcla de variadas frutas cortadas en trozos pequeños, aderezada con azúcar, licor o zumo de frutas, muy típica en algunos países donde se toma como postre</p> <p>DESHIDRATACION DE FRUTAS La deshidratación o secado, es un proceso de separación física que tiene como objetivo la remoción de una fase líquida de una fase sólida mediante la aplicación de calor.</p> <p>La salmuera es agua con una concentración de sal disuelta superior al 5 por ciento. Existen ríos y lagos salados en donde no hay vida por el exceso de sal y de donde se extrae la salmuera, principalmente para obtener su sal evaporando el agua en salinas.</p>
<p><b>III. DISEÑO DE MODELOS Y PROYECTOS DE TRANSFORMACIÓN QUE NOS LLEVEN AL BUEN VIVIR EN LA COLECTIVIDAD. -</b></p> <p>Proyecto: Elaborar un cartel con imágenes de los diferentes alimentos en conserva que encuentren.</p>
<p><b>IV.- REFLEXIONES FILOSÓFICAS PARA ELEVAR EL NIVEL DE LA CONSCIENCIA COLECTIVA. -</b></p> <p>Los alimentos libres de conservadores, colorantes, edulcorantes, son saludables.</p>
<p><b>V.- LA EVALUACION INTEGRAL PARA MEJORAR PERMANENTEMENTE EL PROCESO. –</b></p> <p>Conservar los trabajos para revisar cuando sea posible.</p>





PULPA DE TAMARINDO



SALMUERA



FRUTA DESHIDRATADA



MACEDONIA

<p>SALUDO:</p> <p>Buen día. Te deseo pases un día alegre.</p> <p>ᠪᠦᠨ ᠳᠢᠶᠢ. ᠲᠡ ᠳᠡᠰᠡᠭᠦ ᠫᠤᠯᠤᠰᠤ ᠤᠨ ᠳᠢᠶᠢ ᠠᠵᠢᠭᠡᠢ.</p>	
<p>FRASE DEL DIA:</p> <p>Aliméntate bien. Cuida tu cuerpo. Es el único lugar que tienes para vivir.</p> <p>ᠠᠯᠢᠮᠡᠨᠲᠠ ᠪᠡᠨ. ᠴᠢᠳᠤ ᠲᠤ ᠴᠥᠫᠦᠷ. ᠡᠰ ᠡᠯ ᠤᠨᠴᠢᠨᠠ ᠯᠤᠭᠠᠷ ᠴᠤ ᠲᠡᠨᠢᠶᠢ ᠫᠤᠯᠢᠷ.</p>	
<p>TEMA GENERA: EJE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS:</p> <p>Conservación y transformación</p> <p>ᠴᠡᠩᠰᠡᠪᠠᠰᠢᠶᠢᠨ ᠶᠢ ᠲᠤᠷᠠᠸᠠᠮᠤᠨ</p>	
<p>FRASE DE LA ESCUELA.</p> <p>Aliméntate bien. Cuida tu cuerpo. Es el único lugar que tienes para vivir.</p> <p>ᠠᠯᠢᠮᠡᠨᠲᠠ ᠪᠡᠨ. ᠴᠢᠳᠤ ᠲᠤ ᠴᠥᠫᠦᠷ. ᠡᠰ ᠡᠯ ᠤᠨᠴᠢᠨᠠ ᠯᠤᠭᠠᠷ ᠴᠤ ᠲᠡᠨᠢᠶᠢ ᠫᠤᠯᠢᠷ.</p>	
<p>CONTEXTO ACERCA DE LA PANDEMIA:</p> <p>APARECIERON LOS PRIMEROS CASOS DE COVID CON INFLUENZA, CUIDEMOS LA SALUD.</p>	
<p>ACTIVACIÓN FÍSICA FAMILIAR:</p> <p>I. - FLEXIBILIZACION</p> <p>II. - ESTIRAMENTOS. Realiza estiramientos suaves comenzando primero por la movilidad de tobillos, rodilla, caderas, tronco, hombros, cuello y cabeza.</p> <p>III.- PATRON EVOLUTIVO:</p> <p>IV.- PATRON EVOLUTIVO: Evolutivo (anfibio, arrastre, gateo, braqueo, postura erguida y patrón cruzado perfecto), maromas, rodar, patrón cruzado perfecto.</p>	

- a) El niño realiza desplazamiento en posición de anfibio con apoyo o sin él según su proceso. Una variante puede hacerlo en una tina con agua.
- b) El niño (a) reptar gradualmente con o sin apoyo según sus características.
- c) El niño(a) gatea de manera autónoma o con apoyo.
- d) La niña(o) realiza actividad de braqueo con y sin ayuda.
- e) El niño(a) realiza actividad de desplazamiento en postura erguida con apoyo o sin.
- f) La niña(o) trota.
- g) La niña(o) rueda
- h) El niño(a) realiza patrón cruzado. Salta con un pie, carrera.
- i) El niño se le indica que debe lavar sus manos se lava las manos con ayuda o sin ella.
- j) Hidratación: El niño bebe un vaso con agua, té o suero casero.

CAMINAR CON PATRÓN CRUZADO PERFECTO nos ayuda a reconocer letras y símbolos matemáticos, a comprender palabras, a retener mejor los nuevos conocimientos, a estudiar con más atención.

#### PROGRAMA AUDITIVO:

⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮

- a) Las niñas y niños escuchan Los sonido de: Agua al ser servida de una jarra a un vaso.



- B) El sonido de una cuchara golpeando un sartén.
- C) El sonido de palmadas siguiendo un ritmo.

#### PROGRAMA DE VISTA

⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮

Las alumnas y alumnos observan 10 objetos que hay en la alacena como panes, galletas, jarabes, tostadas, palomitos, quesos, semillas, ect,  
El niño observa objetos de la cocina: Plato, vaso, cazuelas, olla, cuchara, mesa, sillas,

Se trabaja la caja sorpresa. en una bolsa se introducen objetos de la despensa que la niña- niño tocan olerán probaran y trataran de deducir : ¿Cuál es el objeto?



La naturaleza nos rodea y nos cuida. Sin embargo, los seres humanos no estamos cuidándola como merece, y provocamos que nuestro planeta sea cada vez más inhabitable.

En la familia observan que tipos de panes, galletas o atoles hay en casa, los observan, los prueba comparan sabores, huele y lo dibuja.

Con ayuda o de manera autónoma, dibuja, modela con barro, arcilla plastilina un pan y/o establece con diversas texturas el contorno y rellena del anexo N. 1 y

**Abstract**

Inicial: Panes, atoles, figuras geométricas



Preescolar 1, 2 3, primaria 1, 2 : Panes, atoles, figuras geométricas



Braille representation of the words: Pan, Pastel, Pay.

Primaria: 3, 4, 5, 6: Panes, atoles, cuerpos geométricos.

Secundaria 1, 2 y 3 :. Panes, Atoles, Ejes de simetría centrales.

**Binas: 5 escribe pares de palabras sobre los campos semánticos anteriores:**

Braille representation of the instruction: 5 escribe pares de palabras sobre los campos semánticos anteriores:

**Pan dulce**

**Atole blanco**

**Triangulo eje**

Frases:

Braille representation of the instruction: Escribe frases con las palabras anteriores ejemplo.

Escribe frases con las palabras anteriores ejemplo.

**El pan es de harina de trigo.**

EN LA FAMILIA COMENTAN:

¿Qué panes son los más sanos?

¿Qué panes son los más nocivos para la salud?

Los alimentos procesados son aquellos que han pasado numerosas etapas de elaboración, y como resultado han perdido gran parte o todo su valor nutricional. Sucede con todos los alimentos a base de harinas blancas o refinadas y los alimentos con azúcares y grasas trans. Usualmente son más económicos en materia de producción y depósito, por lo que duran más tiempo para poder ser consumidos. Las harinas, azúcares y conservadores están presentes en multitud de alimentos que consumimos a diario como por ejemplo el pan, la pasta, las galletas, la bollería, pizzas, etc.

A través del consumo de harinas, azúcares refinados y conservadores estamos alterando nuestro cuerpo a nivel metabólico, cerebral y hormonal.

El consumo excesivo de harinas, azúcares refinados y conservadores también está relacionado con problemas de alergias, intolerancia al gluten y problemas en el aparato digestivo. También está comprobado que producen déficit de vitamina B.

En la elaboración de este tipo de harinas se utiliza una enzima, llamada amilasa, que puede provocar asma en algunas personas.

Entre los efectos que produce el consumo de harinas, azúcares refinados y conservadores están la fatiga y el cansancio ya que este tipo de productos influyen en la química del cerebro.

Nos quitan energías y fuerzas, a pesar de la creencia tan extendida de que aportan energía. Siempre que puedas, elige productos elaborados con harina integral, pero ten en cuenta que es muy importante que sean de producción ecológica, ya que al ser molidos con la cáscara corremos el riesgo de ingerir pesticidas. Si estás optando por un tipo de alimentación saludable puede que te desanime un poco ver que hay que mirar con lupa todo lo que se comercializa, pero al final te acostumbras, merece la pena el esfuerzo porque te encuentras mejor y con mucha más energía.

SOBRE LOS FENÓMENOS DE ESTUDIO.

RECUPERAR EL PASADO PARA COMPRENDER EL PRESENTE Y HACER LA PROYECCION FUTURA.

III. DISEÑO DE MODELOS Y PROYECTOS DE TRANSFORMACIÓN QUE NOS LLEVEN AL BUEN VIVIR EN LA COLECTIVIDAD.  
OCIO Y TIEMPO LIBRE

## INGREDIENTES

160 g copos de avena o harina de avena

85 g mantequilla de almendras

3 cucharadas sirope de agave o miel

35 g coco rallado

30 ml agua

### Cobertura

200 gr chocolate + 85% cacao

1 cucharada sirope o miel

1/2 cucharada agua

## PASO A PASO.

Lo primero que vamos a hacer es triturar los copos de avena para hacer harina de avena. En el caso que tengamos la harina, omitimos este paso.

Mezcla la harina de avena con el coco rallado, la mantequilla de almendra y el sirope de agave o miel. Cuando lo tengas, añade el agua poco a poco mientras la integras en la mezcla. Tendrás que poner agua, hasta que la masa quede compacta y amasable. Debe tener un aspecto parecido a la masa quebrada.

Una vez que la tengas, hazla una bola y con ayuda de un rodillo, estírala sobre una encimera. Si notas que la masa se pega al rodillo, pon en medio un papel de horno. Con ayuda de un cortador circular, presiona la masa para dar forma a tus galletas. Mientras, derrite el chocolate en un bol al baño maría o en el microondas a intervalos moviéndolo cada 30 segundos.

Cuando tengas todas las galletas recortadas, baña la base de las galletas en el chocolate y apóyalas sobre un papel de horno. Cuando las tengas todas bañadas, pon el chocolate sobrante y dibuja hilos de chocolate sobre tus galletas. Si tienes buen pulso, puedes hacerlo dibujando los hilos con una cuchara.

Deja que endurezca el chocolate y ya te las puedes comer así.

En tu cuaderno:

Preescolar 1ero, 2do, y 3ero. Dibuja las figuras que tiene cada pan.

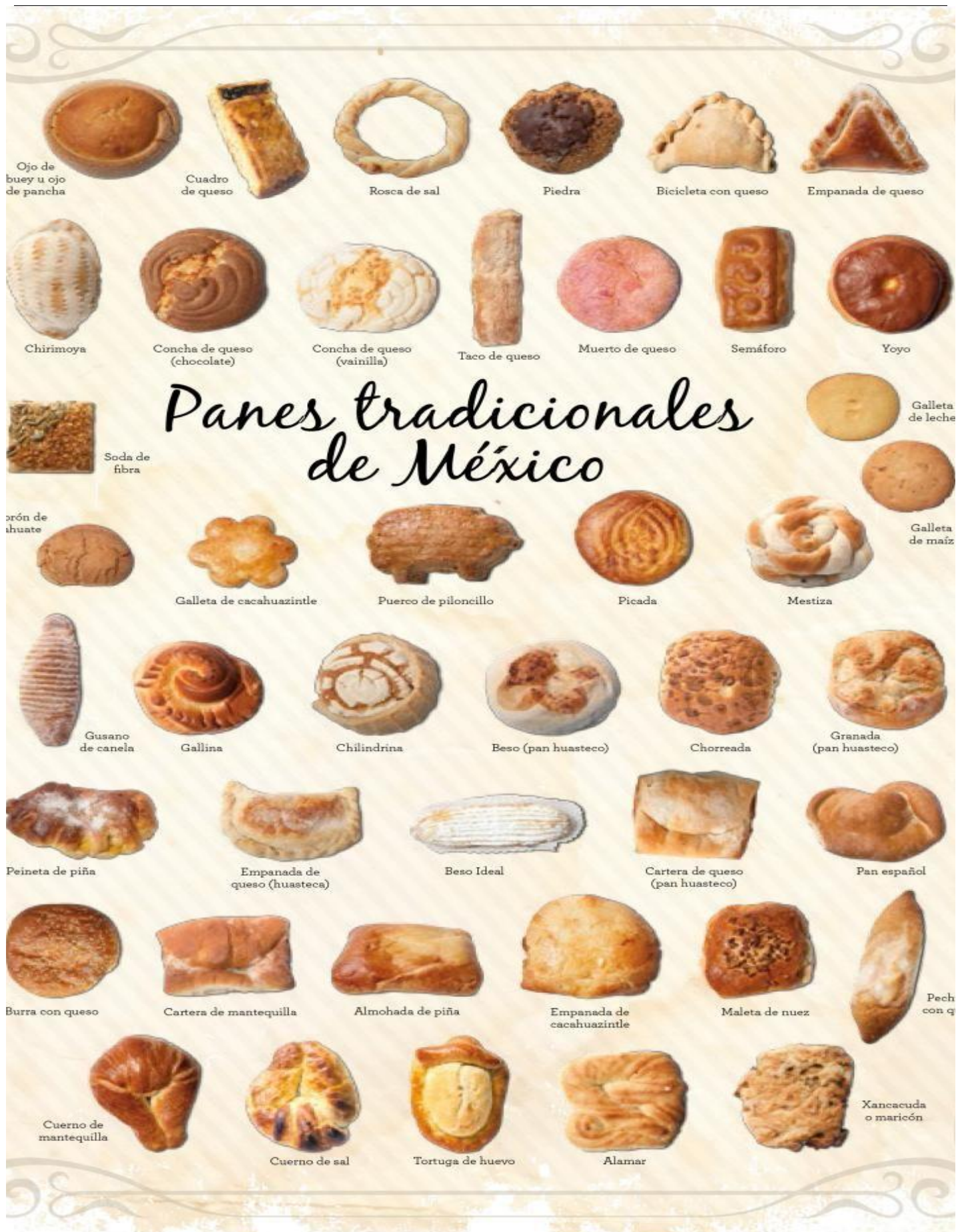
Primaria 1ero y 2do. Escribe los nombres de las figuras geométricas que tiene cada uno de los panes.

Primaria 3ero, 4to, 5to y 6to. Traza los ejes de simetría de cada uno de los panes.

Secundaria 1ero, 2do y 3ero. Localiza los ángulos en los panes y escribe que tipos de ángulos son e indica cuánto mide cada uno.



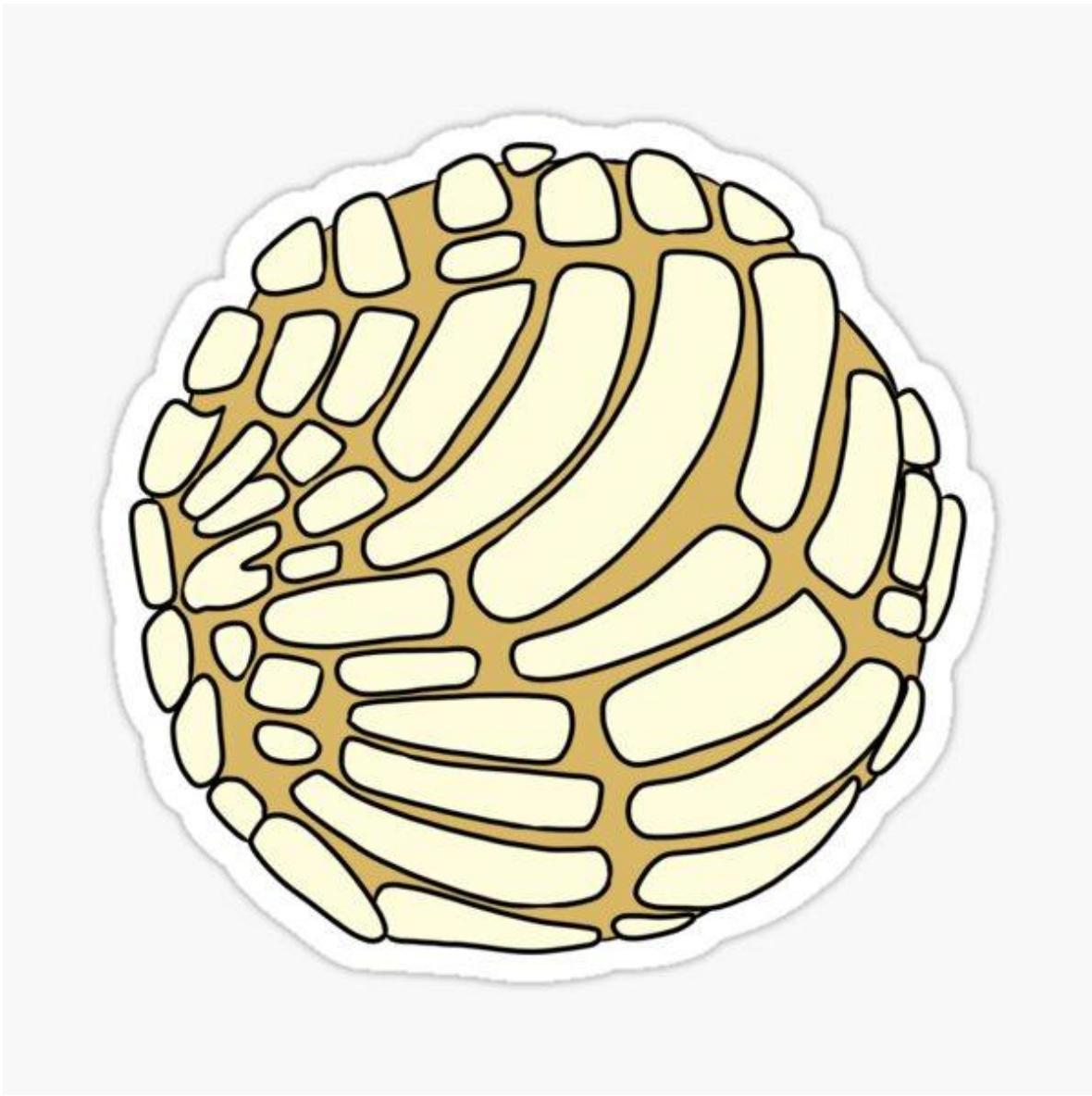




IV.- REFLEXIONES FILOSÓFICAS PARA ELEVAR EL NIVEL DE LA CONSCIENCIA COLECTIVA.

EVALUACION DE LA RUTA DIDACTICA DE LA SEMANA:

ACTIVIDADES	MUCHO	POCO	NO HAY CLARIDAD
LAS ACTIVIDADES DE LA RUTA DIDACTICA. PARECIERON INTERESANTES Y QUE PARTEN DE LA REALIDAD.			
LAS ACTIVIDADES IMPLICARON UNA ACTIVIDAD COLECTIVA EN CASA.			
MEDIANTE LA RUTA DIDACTICA PUDIMOS TRABAJAR LAS EMOCIONES EN FAMILIA.			
CON LA CARTILLA SE DESARROLLA UN PENSAMIENTO CRITICO,			
SE PROMOVIO EL DESARROLLO LINGUISTICO INTEGRAL.			
HAY UN DESARROLLO NEURONAL EN EL ALUMNO			
HAY UN DESARROLLO INTEGRAL CON LA CARTILLA DEL ALUMNA( O)			
VEO CON CLARIDAD UNA ACTIVIDAD TRANSFORMADORA PRESENTE EN LA CARTILLA.			



pan

⠏ ⠤ ⠠ ⠨

