

Escuela Normal de Educación Preescolar

Talleres

Licenciatura en educación Preescolar

Ana Gabriela Zertyche Betancourt #28

Angela Graciela Cuevas #11

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Momentos Metodología | | | |
| Inicio | * Bienvenida y ambientación: Se crea un ambiente cálido y acogedor para los niños, utilizando música, juegos o actividades que les hagan sentir cómodos y seguros. | * Recuperación de saberes previos: Se dialoga con los niños sobre sus conocimientos e ideas relacionadas con el tema del taller, utilizando preguntas abiertas y fomentando la participación de todos. | * Presentación del tema y objetivos: Se explica de manera sencilla y atractiva el tema del taller, los aprendizajes que se espera lograr y las actividades que se realizarán. |
| Desarrollo | * Exploración y experimentación: Se proponen actividades que permitan a los niños explorar y experimentar con los materiales, conceptos y habilidades del taller, a través del juego, la manipulación, la observación y la pregunta. | * Reflexión y análisis: Se realizan actividades que inviten a los niños a reflexionar sobre sus experiencias, compartir sus ideas y opiniones, y formular preguntas. | * Construcción del conocimiento: Se guía a los niños en la construcción de nuevos conocimientos, a través de la interacción con sus compañeros, el docente y los materiales. |
| Cierre | * Socialización de aprendizajes: Se presenta un espacio para que los niños compartan con sus compañeros lo que aprendieron durante el taller, a través de exposiciones, dramatizaciones, dibujos o cualquier otra forma creativa. | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre:  El misterio de las frutas y verduras… | | Campo Formativo: De lo humano a lo comunitario | |
| Grado:  2º y 3º | PDA:  Distingue alimentos y bebidas que son saludables y las que ponen en riesgo la salud y reconoce que existen opciones alimentarias sanas que contribuyen a una mejor calidad de vida para todas las personas. | Contenido:  Consume alimentos y bebidas que benefician la salud, de acuerdo a los contextos socioculturales. | |
| Materiales:   * Frutas y verduras. * Productos convencionales. * Venda para ojos. | Organización:   * Equipos. * Individual. | Espacio:   * Interior del aula. | Tiempo:   * 20-25 min. |
| Inicio: Escuchar explicación sobre el plato del buen comer, distinguiendo su importancia y relacionándolo con su entorno. Observar frutas y productos convencionales que fueron traídos para detectar semejanzas y diferencias. | | | |
| Desarrollo: Formar equipos de cinco integrantes, en el cual se elegirá a uno para vendarle los ojos, el resto del equipo tomará una de las frutas y se la dará a probar, adivinar la fruta que se está probando y si es necesario pedir ayuda de sus compañeros, los cuales pueden describirla para que se acerque más al nombre de la misma. | | | |
| Cierre: Elegir uno de los productos que se tiene a la vista, pasar al frente y contar si es un alimento sano, moderado o poco recomendado, distinguiendo la capacidad para reconocer alimentos saludables y no tan saludables. | | | |
| Evaluación:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nivel | 1 (poco) | 2 (justo) | 3 (totalidad) | | Distingue alimentos saludables. |  |  |  | | Distingue alimentos no recomendados. |  |  |  | | | | |

Taller Educativo

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre:  Construyendo nuestro plato del buen comer | | Campo Formativo: De lo humano a lo comunitario | |
| Grado:  2º y 3º | PDA:  Distingue alimentos y bebidas que son saludables y las que ponen en riesgo la salud y reconoce que existen opciones alimentarias sanas que contribuyen a una mejor calidad de vida para todas las personas. | Contenido:  Consume alimentos y bebidas que benefician la salud, de acuerdo a los contextos socioculturales. | |
| Materiales:   * Plato buen comer con divisiones * Pintura * Pinceles * Alimentos de unicel | Organización:   * Individual. * Grupal. | Espacio:   * Interior aula. | Tiempo:   * 20-25min. |
| Inicio: El niño contesta las preguntas previas:  ¿Quién come frutas y verduras?  ¿Quién prefiere comer papitas y dulces?  ¿Quién conoce el plato del buen comer?  A continuación, observa el video https://youtu.be/cFUaHGlF0Dk?feature=shared y escucha la explicación de la maestra | | | |
| Desarrollo: Se divide al salón en tres grupos, representando los tres grupos alimenticios del plato del buen comer (frutas y verduras, leguminosas y alimentos de origen animal y cereales  Sigue las siguientes instrucciones:   1. Escoge el alimento que sea más de su agrado dentro de su grupo realizado con unicel 2. Con ayuda de pintura y pinceles pinta y decora su alimento 3. Al terminar cada uno de los alimentos de su grupo, pasa y pega su alimento en el apartado que corresponde dentro del plato del buen comer | | | |
| Cierre: Hace una pequeña exposición con ayuda de su equipo contestando a los cuestionamientos. ¿Ustedes consumen alimentos de este grupo? ¿Qué es lo que comen más? ¿Cuántas veces al día comen este alimento? | | | |
| Evaluación:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nivel | 1 (poco) | 2 (justo) | 3 (totalidad) | | Distingue alimentos saludables. |  |  |  | | Distingue alimentos no recomendados. |  |  |  | | Reconoce los grupos alimenticios |  |  |  | | Logra identificar en que grupo corresponde su alimento |  |  |  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre:  El misterio de las frutas y verduras… | | Campo Formativo: De lo humano a lo comunitario | |
| Grado:  2º y 3º | PDA:  Distingue alimentos y bebidas que son saludables y las que ponen en riesgo la salud y reconoce que existen opciones alimentarias sanas que contribuyen a una mejor calidad de vida para todas las personas. | Contenido:  Consume alimentos y bebidas que benefician la salud, de acuerdo a los contextos socioculturales. | |
| Materiales:   * Frutas y verduras. * Productos convencionales. * Venda para ojos. | Organización:   * Equipos. * Individual. | Espacio:   * Interior del aula. | Tiempo:   * 20-25 min. |
| Inicio: Escuchar explicación sobre el plato del buen comer, distinguiendo su importancia y relacionándolo con su entorno. Observar frutas y productos convencionales que fueron traídos para detectar semejanzas y diferencias. | | | |
| Desarrollo: Formar equipos de cinco integrantes, en el cual se elegirá a uno para vendarle los ojos, el resto del equipo tomará una de las frutas y se la dará a probar, adivinar la fruta que se está probando y si es necesario pedir ayuda de sus compañeros, los cuales pueden describirla para que se acerque más al nombre de la misma. | | | |
| Cierre: Elegir uno de los productos que se tiene a la vista, pasar al frente y contar si es un alimento sano, moderado o poco recomendado, distinguiendo la capacidad para reconocer alimentos saludables y no tan saludables. | | | |
| Evaluación:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nivel | 1 (poco) | 2 (justo) | 3 (totalidad) | | Distingue alimentos saludables. |  |  |  | | Distingue alimentos no recomendados. |  |  |  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre:  Mi plato diario. | | Campo Formativo: De lo humano a lo comunitario | |
| Grado:  2º y 3º | PDA:  Distingue alimentos y bebidas que son saludables y las que ponen en riesgo la salud y reconoce que existen opciones alimentarias sanas que contribuyen a una mejor calidad de vida para todas las personas. | Contenido:  Consume alimentos y bebidas que benefician la salud, de acuerdo a los contextos socioculturales. | |
| Materiales:   * Plato buen comer. * Plastilina. * Plato individual. * Portatextos | Organización:   * Individual. * Grupal. | Espacio:   * Interior aula. | Tiempo:   * 20-25min. |
| Inicio: Observar material previamente colocado en el pizarrón del aula, el cual es un “plato del buen comer” en el que alcanzan a percibirse sus divisiones y diferencias entre ellas. Continuar escuchando indicaciones. | | | |
| Desarrollo: Recibir material manipulable (plastilina) y un plato de material reciclable.   1. Pintar el plato del color que más favorezca y hacer sus divisiones adecuadas. 2. Comenzar a elaborar con la masa los alimentos que más consumen en su vida diaria, involucrando todos los subgrupos. 3. Ir colocando las figuras en el subgrupo al que consideran que debería corresponder. | | | |
| Cierre: Observar el trabajo de los demás compañeros, para comparar su producto.   1. Acomodar los alimentos en su lugar correspondiente de manera grupal y colaborativa. 2. Escuchar la importancia de saber a qué grupo corresponde la comida que consumimos diariamente. | | | |
| Evaluación:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nivel | 1 (poco) | 2 (justo) | 3 (totalidad) | | Distingue alimentos saludables. |  |  |  | | Distingue alimentos no recomendados. |  |  |  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre:  Semáforo de la comida. | | Campo Formativo: De lo humano a lo comunitario | |
| Grado:  2º y 3º | PDA:  Distingue alimentos y bebidas que son saludables y las que ponen en riesgo la salud y reconoce que existen opciones alimentarias sanas que contribuyen a una mejor calidad de vida para todas las personas. | Contenido:  Consume alimentos y bebidas que benefician la salud, de acuerdo a los contextos socioculturales. | |
| Materiales:   * Semáforo didáctico. * Material para dibujos. | Organización:   * Individual. | Espacio:   * Interior del aula. | Tiempo:   * 20-25min |
| Inicio: Analizar material expuesto, respondiendo para qué puede utilizarse, qué significan los colores que se observan y cómo puede servir en la alimentación.  (Semáforo didáctico) | | | |
| Desarrollo: Escuchar indicaciones de la actividad.   1. Recibir material para dibujar y decorar su comida favorita (de cualquier tipo) 2. Intercambiar opiniones acerca de su comida favorita y con qué frecuencia la consumen. 3. Pasar a colocar el alimento en algún color del semáforo, en base a la frecuencia adecuada con la que debe de consumirse, ya sea alta, media o baja. | | | |
| Cierre: Observar el producto identificando si los alimentos están ordenados correctamente y si se considera que deben de mantenerse cerca o lejos de su alimentación. | | | |
| Evaluación:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nivel | 1 (poco) | 2 (justo) | 3 (totalidad) | | Distingue alimentos saludables. |  |  |  | | Distingue alimentos no recomendados. |  |  |  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre:  Mi mandil nutricional | | Campo Formativo: De lo humano a lo comunitario | |
| Grado:  2º y 3º | PDA:  Distingue alimentos y bebidas que son saludables y las que ponen en riesgo la salud y reconoce que existen opciones alimentarias sanas que contribuyen a una mejor calidad de vida para todas las personas. | Contenido:  Consume alimentos y bebidas que benefician la salud, de acuerdo a los contextos socioculturales. | |
| Materiales:   * Revistas * Pegamentos * Mandiles de papel * Tijeras * Portatextos | Organización:   * Individual. | Espacio:   * Interior del aula. | Tiempo:   * 20-25min |
| Inicio: Contesta a los cuestionarios: Observa la imagen del chef y del mandil mostrada en el pizarrón y responde ¿Cómo se viste un chef? ¿Les gustaría ser un chef? Para después repartir los mandiles realizados de papel por padres de familia | | | |
| Desarrollo: Escucha las instrucciones de la actividad.   1. Con ayuda de la maestra, escribe por delante comida saludable y por detrás comida chatarra 2. Recorta de libros o revistas, la comida chatarra y saludable que encuentre en estas 3. Pega cada comida en el apartado correspondiente (¿chatarra o saludable?) 4. Escribe su nombre | | | |
| Cierre: Pasa enfrente a exponer su mandil, indicando la comida que puso en cada apartado y porque considera que pertenece a este grupo | | | |
| Evaluación:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nivel | 1 (poco) | 2 (justo) | 3 (totalidad) | | Distingue alimentos saludables. |  |  |  | | Distingue alimentos no recomendados. |  |  |  | | Logra realizar su mandil |  |  |  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre:  Chef nutritivo | | Campo Formativo: De lo humano a lo comunitario | |
| Grado:  2º y 3º | PDA:  Distingue alimentos y bebidas que son saludables y las que ponen en riesgo la salud y reconoce que existen opciones alimentarias sanas que contribuyen a una mejor calidad de vida para todas las personas. | Contenido:  Consume alimentos y bebidas que benefician la salud, de acuerdo a los contextos socioculturales. | |
| Materiales:   * Frutas picadas * Tazones * Cucharas * Vasos * Porta textos | Organización:   * Equipos. | Espacio:   * Interior del aula. | Tiempo:   * 20-25min |
| Inicio: Contesta a los cuestionarios: ¿Les gustan la ensalada de frutas? ¿Cuál es su fruta favorita? ¿Quieren saber como se hace una ensalada de frutas? Escucha la importancia de incluir frutas y verduras en sus comidas y se divide el salón en grupos de 4 | | | |
| Desarrollo: Escucha las instrucciones de la actividad.   1. Saca su fruta previamente picada por sus padres 2. Se les reparte un tazón grande por equipos 3. Por turnos, comienza a agregar su fruta dentro del tazón 4. Revuelven un poco todo para que se incorpore toda la fruta 5. Sirve en su vaso su porción de frutas | | | |
| Cierre: Comparte con sus compañeros que fruta hay en su ensalada, para después compartir e intercambiar con alguno de sus compañeros un poco de su ensalada, disfrutando de cada una de las frutas | | | |
| Evaluación:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nivel | 1 (poco) | 2 (justo) | 3 (totalidad) | | Distingue alimentos saludables. |  |  |  | | Distingue alimentos no recomendados. |  |  |  | | Logra realizar su ensalada |  |  |  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre:  Picnic nutritivo. | | Campo Formativo: De lo humano a lo comunitario | |
| Grado:  2º y 3º | PDA:  Distingue alimentos y bebidas que son saludables y las que ponen en riesgo la salud y reconoce que existen opciones alimentarias sanas que contribuyen a una mejor calidad de vida para todas las personas. | Contenido:  Consume alimentos y bebidas que benefician la salud, de acuerdo a los contextos socioculturales. | |
| Materiales:   * Platillos saludables. * Mesas. | Organización:   * Equipos. * Individual. | Espacio:   * Interior del aula. * Exterior del aula. | Tiempo:   * 25-30min. |
| Inicio: Retomar tarea encargada en sesión anterior (llevar su alimento nutritivo favorito).  Colocar platillos en mesas de exposición para compartir con los demás grupos. | | | |
| Desarrollo: Escuchar indicaciones.   1. Observar los platillos que cada compañero colabora para la exposición. 2. Elaborar platillos con variedad de los alimentos recopilados. 3. Exponer los platillos para compartir con grupos del Jardín. 4. Explicar a sus compañeros la importancia de esos alimentos en sus comidas. | | | |
| Cierre: Consumir alimentos y bebidas que benefician a la salud.  Intercambiar con los compañeros cual de esos alimentos buscan consumir más seguido y porqué. | | | |
| Evaluación:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nivel | 1 (poco) | 2 (justo) | 3 (totalidad) | | Distingue alimentos saludables. |  |  |  | | Distingue alimentos no recomendados. |  |  |  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre:  Siendo mi plato del buen comer. | | Campo Formativo: De lo humano a lo comunitario | |
| Grado:  2º y 3º | PDA:  Distingue alimentos y bebidas que son saludables y las que ponen en riesgo la salud y reconoce que existen opciones alimentarias sanas que contribuyen a una mejor calidad de vida para todas las personas. | Contenido:  Consume alimentos y bebidas que benefician la salud, de acuerdo a los contextos socioculturales. | |
| Materiales: | Organización: | Espacio: | Tiempo: |
| Inicio: Utilizar material para elaborar máscaras que representen una fruta o verdura según su gusto. Recibir el material y escuchar indicaciones.  Pedir a los padres de familia llevar un plato típico de su cultura en el hogar para compartir, especificando que sea nutritivo. | | | |
| Desarrollo: Continuar escuchando indicaciones para la elaboración de máscaras representativas.   1. Tomar materiales que identifiquen puedan formar una figura nutritiva. 2. Decorar a su gusto el alimento que hayan elegido. 3. Intercambiar con el grupo los distintos tipos de alimentos que hacen bien a la salud. 4. Socializar con el resto del jardín de niños para proceder a la elaboración de un desfile nutritivo. | | | |
| Cierre: Citar a padres y madres para actividad de desfile.   1. Desfilar su máscara representativa y generar explicaciones de los mismos alumnos previamente ensayadas. 2. Hacer un círculo con todos los grupos del plato del buen comer, dividiéndose entre ellos. 3. Consumir alimentos y bebidas que benefician a la salud de acuerdo a los contextos escolares. | | | |
| Evaluación:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Nivel | 1 (poco) | 2 (justo) | 3 (totalidad) | | Distingue alimentos saludables. |  |  |  | | Distingue alimentos no recomendados. |  |  |  | | | | |