

ESTRATEGIA METODOLÓGICA	CONAFE	
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	Cocinemos algo saludable	
CAMPO FORMATIVO	METODOLOGÍA	
LENGUAJES	Aprendizaje basado en proyectos comunitarios	
CONTENIDO	PDA	
<i>Transformación responsable del entorno al satisfacer necesidades básicas de alimentación, vestido y vivienda.</i>	<i>Asocia los alimentos que consume con los animales o plantas de los que provienen, y evita el desperdicio.</i>	
	ORGANIZACIÓN Y ESPACIO	MATERIAL
SABERES PREVIOS <ul style="list-style-type: none"> • Escuchar a la educadora sobre el tema que se va a ver el cual será la profesión "EL CHEF" (sabían que el chef para poder realizar sus comidas o bebidas debe de seguir una receta...). • Observar la receta "Agua de limón" en grande y dialogar si conocen las partes de una receta. Seleccionar y colocar los letreros de las partes de la receta en su lugar correspondiente. • Completar la receta en grande que lleva la educadora para saber cómo hacer una "tostada de frijoles" (basándose en la receta del agua de limón). Dialogar que paso va primero basándose en los ingredientes y el ejemplo de la tostada de frijoles que está en la parte superior hasta finalizar con el último paso. 	<ul style="list-style-type: none"> -De manera grupal e individual en el aula de clases. 	<ul style="list-style-type: none"> -Receta de "Agua de limón". -Letreros de las partes de la receta (Título, ingredientes, imagen y numeración y pasos) -Receta "Tostada de frijoles" despegable hecha con fieltro.
EXPLICACIÓN <ul style="list-style-type: none"> • Escuchar las indicaciones respecto al material que les dará la educadora (ingredientes para hacer la tostada de frijoles). • Realizar la tostada paso por paso siguiendo la receta que realizaron con anterioridad junto a la educadora, colocar y pegar los ingredientes al mismo tiempo que sus compañeros, pero antes mencionar de donde provienen dichos ingredientes y ayudar a sus compañeros si necesitan ayuda. • Pegar las letras de su nombre en el plato donde esta la tostada para su identificación. 	<ul style="list-style-type: none"> -De manera individual en el aula de clases. 	<ul style="list-style-type: none"> -Plato redondo -Pegamento blanco -Alfabeto móvil -Fieltro color crema para simular la tostada (circulo grande). -Bolitas de papel china café para simular los frijoles. -Trozos de limpiapipas blancos para simular el queso. -Fieltro verde en forma de espiral para simular lechuga. -Fieltro rojo en cuadrados para simular el tomate.
EVALUACIÓN <ul style="list-style-type: none"> • Dialogar como fue el proceso de elaboración de la tostada, si siguieron los pasos de la receta y si les ayudo a saber que seguía después. 		

<ul style="list-style-type: none">• Comentar cada alimento e identificar de donde provienen.• Responder a las preguntas que hace la educadora (ej. Señalo el titulo y pregunto ¿a esto como se le llama?, ¿Qué sigue después del título?, ¿a un lado de los ingredientes que va?, ¿por qué son importantes los pasos?		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

La CONAFE tiene como principios pedagógico:

- 1. Creer en la capacidad que todos tienen para aprender.*
- 2. Considerar que cada persona aprende a su propio ritmo.*
- 3. Sostener el diálogo tutor hasta que se logre la comprensión.*
- 4. Compartir únicamente lo que se ha comprendido con suficiencia y en relación tutora.*