

**GOBIERNO DEL ESTADO DE COAHUILA DE  
ZARAGOZA**

**SECRETARIA DE EDUCACIÓN**

**ESCUELA NORMAL DE EDUCACIÓN  
PREESCOLAR**



**PRESENTADO POR:**

**Ana Carolina Siller Dávila #27**

**MAESTRO DEL CURSO:**

**Alejandra Isabel Cardenas Gonzalez**

**Pedagogia y didactica del aula multigrado**

**LICENCIATURA EN EDUCACIÓN PREESCOLAR**

**SALTILLO, COAHUILA DE ZARAGOZA**

**Mayo 2024**

<b>Chefs por un día</b>			
<b>Campo formativo:</b>	<b>Contenido:</b>	<b>PDA:</b>	
De lo humano y lo comunitario	Precisión y coordinación en los movimientos al usar objetos, herramientas y materiales, de acuerdo con sus condiciones, capacidades y características.	Precisión y coordinación en los movimientos al usar objetos, herramientas y materiales, de acuerdo con sus condiciones, capacidades y características.	
<b>Metodología:</b>			
Montessori			
<b>Actividad:</b>	<b>Material:</b>	<b>Espacio:</b>	<b>Tiempo:</b>
<p><b>Aprendizajes previos:</b> Escuchar explicación sobre la profesión de chef. Compartir con el grupo cual creo que es el trabajo que realiza el chef. Observar la explicación mostrada con imágenes en el pizarrón. Recibir material para armar gorritos de chef.</p> <p><b>Explicación:</b> Escuchar la explicación de la actividad “Chefs por un día”. Recibir ingredientes individuales. Observar las consignas mostradas en el pizarrón.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar tortilla en mi plato.</li> <li>Aplicar la salsa de tomate sobre la tortilla usando mi cuchara pequeña.</li> <li>Espolvorear el queso rallado sobre la salsa de tomate.</li> <li>Agregar los pepperoni</li> <li>Pasar por turnos a hornear nuestra pizza.</li> </ol> <p>Seguir las consignas para realizar la receta.</p> <p><b>Evaluación:</b> Contestar las siguientes preguntas: ¿Te gusta la pizza? ¿Cómo te sentiste al realizar tú mismo la actividad? ¿Qué otra receta te gustaría preparar?</p>	<p>Imágenes de trabajo de chef</p> <p>Gorros de chef</p> <p>Ingredientes: -Tortilla -Salsa de tomate -Pepperoni</p>	Aula	25 minutos