

**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

Chefs por un día			
Campo formativo:	Contenido:	PDA:	
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.	
Metodología:			
Montessori			
Actividad:	Material:	Espacio:	Tiempo:
<p>Aprendizajes previos: 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>Explicación: 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"> Colocar tortilla en mi plato. Aplicar la salsa de tomate sobre la tortilla usando mi cuchara pequeña. Espolvorear el queso rallado sobre la salsa de tomate. Agregar los pepperoni Pasar por turnos a hornear nuestra pizza. Seguir las consignas para realizar la receta. <p>Evaluación: Contestar las siguientes preguntas: ¿Te gusta la pizza? ¿Cómo te sentiste al realizar tú mismo la actividad? ¿Qué otra receta te gustaría preparar?</p>	Imágenes de trabajo de chef Gorros de chef Ingredientes: -Tortilla -Salsa de tomate -Pepperoni	Aula	25 minutos