



# Proyecto

## integrador preescolar

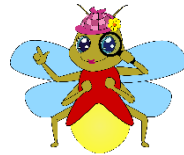
### Abril 1



# Índice

Proyecto integrador preescolar .....	3
Sinopsis de la propuesta .....	4
Aprendizajes esperados .....	5
<b>Fase 1. Lanzamiento .....</b>	<b>8</b>
<b>Fase 2. Indagación .....</b>	<b>13</b>
<b>Fase 3. Construcción de productos finales. Revisión y crítica. ....</b>	<b>23</b>
<b>Fase 4. Presentación pública. Evaluación Final.....</b>	<b>27</b>
Directorio .....	31

### Proyecto integrador preescolar



Grado: 1°,2°,3° Preescolar	Mes: Abril	Eje: Pensamiento Matemático
Nombre del Proyecto: Mini Chefs.		
Pregunta Generadora: ¿Cómo hacen los encargados de hacer la comida la cantidad exacta para que no les falte ni les sobre comida?		
Productos Parciales: <ul style="list-style-type: none"><li>• Mural de ideas para evitar el desperdicio de alimentos.</li><li>• Balanza.</li><li>• Tablas de equivalencia elaborada por los niños.</li><li>• Recetario.</li><li>• Cartel con orientaciones para comer proporcionalmente.</li></ul>		
Producto Final: Porciones de alimentos elaborados por los niños.		
Evento de Cierre: Expo alimentaria (Conferencia de medida, orientación alimentaria, preparación de alimentos y degustación, desarrollo del proyecto).		

### Sinopsis de la propuesta

El proyecto integrador de Mini Chefs tiene como eje, el Campo de Pensamiento Matemático y permite que los alumnos experimenten a partir de una problemática social, promoviendo la formación de ciudadanos del mundo, con capacidad crítica y considerando los contextos sociales diversos en los que su actuar puede incidir, más allá de si es una problemática personal (las desigualdades alimentarias y el desperdicio de alimentos), la temática posibilita la reflexión sobre decisiones que pueden tomar para afrontarla, favoreciendo la empatía, solidaridad, conciencia y responsabilidad social y personal.

Los alumnos pondrán en juego el desarrollo de conocimientos, habilidades, actitudes y valores, tomando como vía para trabajar el uso de medidas no convencionales de capacidad y peso al trabajar cantidades de porciones adecuadas a su edad en la elaboración de recetas, aplicando y ampliando sus conocimientos previos sobre alimentación saludable (sustentable), de manera interdisciplinaria los niños interpretarán portadores de texto como recetas e instructivos, podrán experimentar con diferentes materiales para medir capacidad y peso poniendo a prueba ideas y supuestos practicando el uso de medidas de salud y prevención de accidentes al usar utensilios y herramientas de cocina, colaborando en actividades de grupo propuestas por él y sus compañeros como estrategias de solución para la problemática planteada como el mural. Promoviendo de esta manera que el aprendizaje sea situado, significativo y sobre todo útil en su vida cotidiana.

Las matemáticas como conjunto de conceptos, métodos y técnicas mediante los cuales es posible analizar fenómenos y situaciones en contextos diversos; desarrolla en el niño preescolar la capacidad para inferir resultados o conclusiones con base en condiciones y datos conocidos. Realizar diversas actividades y resolver situaciones que representen un problema o un reto, en esta búsqueda se adquiere el conocimiento al desarrollar formas de pensar para formular conjeturas y procedimientos basados en la metodología de resolución de problemas también conocida como aprender resolviendo.

Al mismo tiempo que desarrollan competencias del Campo de Formación de Pensamiento Matemático; Exploración y Comprensión del Mundo Natural y Social, así como de Lenguaje y Comunicación y de las áreas de Desarrollo de Educación Socioemocional y Educación Física, el proyecto Mini Chefs ofrece la posibilidad del uso de materiales diversos, pues la problemática que se aborda parte de la vida cotidiana.

## Aprendizajes esperados

Campo o Área	¿Qué lograremos?
 <p>LENGUAJE Y COMUNICACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreta recetas *Escribe instructivos (recetas) utilizando recursos propios.</li> </ul>
 <p>PENSAMIENTO MATEMÁTICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usa unidades no convencionales para medir la capacidad con distintos propósitos.</li> <li>• Resuelve problemas a través del conteo y con acciones sobre las colecciones.</li> <li>• Contesta preguntas en las que necesita recabar datos; los organiza a través de tablas y pictogramas que interpreta para contestar las preguntas planteadas.</li> </ul>
<p>EXPLORACIÓN Y COMPRENSIÓN DEL MUNDO NATURAL Y SOCIAL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experimenta con objetos y materiales para poner a prueba sus ideas y supuestos.</li> <li>• Reconoce la importancia de una alimentación correcta y los beneficios que aporta a la salud.</li> </ul>
<p>EDUCACIÓN SOCIOEMOCIONAL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colabora en actividades del grupo y escolares, propone ideas y considera las de los demás cuando participa en actividades en equipo y en grupo.</li> <li>• Habla de sus conductas y la de otros, y explica las consecuencias de algunas de ellas para relacionarse con otros.</li> </ul>
<p>EDUCACIÓN FÍSICA</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza herramientas, instrumentos y materiales en actividades que requieren de control y precisión en sus movimientos.</li> </ul>



## Módulos Integradores.

### Módulo docente.







## Módulos Integradores.

### Módulo alumno.



## Fase 1. Lanzamiento

Presenta: Lucy

Duración: 2 días



Momento	<b>Sensibilizar a las niñas y niños preescolares</b>
Intención	Que el alumno/a reflexione y explore diversas formas de medir las cosas.
Actividad	1. Experimentar sobre objetos y sus medidas.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ofrezcamos por equipos un recipiente con material diverso (agua de color, masas, pan, sal de colores, etc.)</li> <li>2. Cuestionamos ¿Todos pesan lo mismo? ¿Cómo hacer para saber cuál es más pesado? ¿Qué podemos hacer para saberlo? ¿Hay algo para pesar las cosas? ¿Se puede pesar el agua? ¿Y nuestra comida?</li> <li>3. Comentamos a través de lluvia de ideas en el grupo.</li> <li>4. Registramos las respuestas en un listado: (Se recomienda que se elabore en cartulina para recuperarse en la actividad siguiente).</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bandejas.</b></li> <li>• <b>Material diverso.</b></li> <li>• <b>Cartulina, cinta o imanes y marcadores.</b></li> <li>• <b><u>Diario del docente. Tema: Sensibilizar a los niños y niñas.</u></b></li> </ul>
Más opciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Puede usar cualquier otro material que haya en el aula o en casa si se trabaja a distancia.</li> <li>➤ Para los más pequeños pudieran ir tomando el peso de dos en dos objetos o materiales para diferenciar el peso.</li> </ul>



Momento	<b>Despertar interés</b>
Intención	Que el alumno/a identifique qué criterios se pueden medir en los objetos.
Actividad	2. Dialogar sobre las diferentes maneras de medir las cosas.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retomemos la información recabada en la cartulina.</li> <li>2. Observemos los diferentes materiales y respondamos los siguientes cuestionamientos: ¿Qué se puede medir? ¿Todos los materiales se miden igual? ¿Cómo podremos medir cada uno de los materiales? ¿Qué cosas hemos medido? ¿A las personas también se les miden?</li> <li>3. Clasifiquemos los materiales que se puedan medir atendiendo el mismo criterio (altura, peso, longitud, capacidad, tiempo, dinero).</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Listado de lluvia de ideas.</li> <li>• Diversidad de materiales.</li> </ul>
Más opciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Si se trabaja a distancia puede emplear cualquier tipo de materiales, cuidando que haya diversidad de criterios.</li> <li>➤ Puede realizarse el ejercicio de altura con ellos, registrando la altura de cada alumno.</li> </ul>

Momento	<b>Recuperar saberes previos.</b>
Intención	Que el alumno/a exprese lo que sabe acerca de cómo y qué se mide.
Actividad	3. Expresar lo que conoce de las diferentes medidas.

¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Demos respuesta a las siguientes preguntas: ¿Creen que la comida se puede medir? ¿De qué manera? ¿Para qué se mide la comida? ¿En qué momento se miden los alimentos?</li> <li>2. Registremos en un cartel "Recuperación de saberes previos" con base en las respuestas.</li> <li>3. Observemos el video 01 Los objetos y sus medidas.</li> <li>4. Compartamos las ideas significativas del video.</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Cartel: "Recuperación de saberes previos"</a>.</li> <li>• <a href="#">Marcadores</a>.</li> <li>• <a href="#">Video 01. Los objetos y sus medidas</a>.</li> <li>• <a href="#">Diario del docente. Tema: Recuperación de saberes previos y elaboración de proyecto</a>.</li> </ul>
Más opciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Si se trabaja a distancia, recuperar sus saberes en una hoja de su cuaderno.</li> </ul>

Momento	<b>Plantear pregunta generadora (reto cognitivo)</b>
Intención	Que el alumno/a exprese ideas sobre lo que tiene que hacer para saber cómo y para qué se miden los alimentos.
Actividad	4. Expresar posibles respuestas a la pregunta generadora.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Veamos con atención el video 02 "Alimentos vs desperdicio".</li> <li>2. Conversemos sobre lo que Lucy y sus amigos nos invitan a hacer.</li> <li>3. Reflexionemos sobre nuestras ideas y contrastemos con la información del video.</li> <li>4. Dialoguemos sobre los siguientes cuestionamientos: ¿Cómo se llaman los que hacen la comida en los restaurantes? ¿Cómo medir las cantidades de ingredientes para la comida? ¿Por qué es importante medirlas? ¿Qué necesitamos para medir los ingredientes de las comidas? ¿Cómo hacen los encargados de hacer la comida la cantidad exacta para que no les falte ni les sobre comida?</li> <li>5. Reaistremos las respuestas en papelotes.</li> </ol>

Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Video 02. Alimentos vs desperdicios.</a></li> <li>• Papelote para respuestas.</li> </ul>
Más opciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Podemos reflexionar sobre los alimentos en la escuela (el refrigerio) ¿Quiénes lo preparan? ¿Qué pasa con ellos, son suficientes? ¿nos comemos todo?</li> </ul>

Momento	<b>Elaborar planeación del proyecto</b>
Intención	Que el alumno/a se interese por participar en la planeación del proyecto.
Actividad	5. Elaborar el plan del proyecto y vislumbrar los productos a realizar.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organicemos las actividades del proyecto “Minichefs”, iniciamos con las preguntas ¿Qué vamos a hacer para saber lo que nos cuestionamos en la actividad anterior? ¿Cómo lo vamos a hacer? ¿Con qué materiales?</li> <li>2. Registremos las acciones en cartulina o en Kraft a manera de línea del tiempo, plasmemos y describamos cada una de las actividades y acciones representadas por los alumnos que haremos durante del proyecto.</li> <li>3. Demos respuesta a los cuestionamientos ¿Para qué lo graficamos? acordemos los tiempos para realizar las actividades al responder ¿Cuándo lo haremos?</li> <li>4. Acordemos materiales y espacios y respondamos: ¿Dónde lo haremos? y ¿Cómo nos vamos a organizar?</li> <li>5. Registremos en el Álbum del proyecto lo compartido en la hoja de trabajo 1. Plan de proyecto.</li> <li>6. Investiguemos como tarea con ayuda de la familia y registremos en la Hoja de trabajo 2. Investigación en casa, las respuestas a las siguientes preguntas: ¿Qué hace un chef? ¿Quién hace la comida en casa? ¿Qué hacen con la comida que sobra? ¿Cómo hacen para no desperdiciar los alimentos? ¿Qué pasaría si no tuviéramos alimentos?</li> </ol>

Recursos	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tiras de papel kraft o cartulina.</li><li>• Marcadores.</li><li>• <u>Álbum del proyecto. Hojas de trabajo 1 Plan de proyecto y 2 Investigación en casa.</u></li><li>• <u>Diario del docente. Tema: Recuperación de saberes previos y elaboración de proyecto.</u></li><li>• <u>Orientaciones para elaborar el plan del proyecto en línea de tiempo.</u></li></ul>
Más opciones	<p>➤ Se sugiere utilizar el recurso del docente “Orientaciones para elaborar proyecto en línea de tiempo”.</p>

## Fase 2. Indagación

Presenta: Constanza

Duración: 6 a 8 días



Momento	Indagación guiada para recuperar información de distintas fuentes.
Intención	Que el alumno/a socialice sus investigaciones e identifique las ideas sustantivas de la investigación.
Actividad	6. Investigar en distintas fuentes.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compartamos nuestras investigaciones traídas de casa, respondiendo una a una las preguntas.</li> <li>2. Observemos el video 03 El desperdicio de alimentos en el mundo y sus consecuencias.</li> <li>3. Dialoguemos acerca del contenido del video, los datos que dan los personajes y demos respuesta a las siguientes preguntas: ¿Cómo te sientes al saber que hay personas en el mundo que no tienen comida? ¿Qué piensas de las personas que desperdician la comida?</li> <li>4. Grafiquemos lo significativo del video y cómo me siento, en la hoja de trabajo 3 "Video y sentimiento".</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Álbum del proyecto. Hoja de trabajo 2. Investigación en casa.</a></li> <li>• <a href="#">Video 03. El desperdicio de alimentos en el mundo y sus consecuencias.</a></li> <li>• <a href="#">Álbum del proyecto Hoja de Trabajo 3. Video y sentimiento.</a></li> <li>• <a href="#">Diario del docente. Tema. Indagación guiada para recuperar información de distintas fuentes y formulación de hipótesis.</a></li> </ul>

Momento	<b>Formulación de hipótesis.</b>
Intención	Que el alumno/a imagine y piense todo lo que puede hacer en casa para no desperdiciar alimentos.
Actividad	7. Pensar y expresar lo que podemos hacer para no desperdiciar alimentos.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dialoguemos en puesta en común acerca de las siguientes preguntas: ¿Qué sucederá si continuamos desperdiciando alimentos? ¿Cómo desde nuestra casa y escuela podemos detener esta problemática?</li> <li>2. Registremos las respuestas a los cuestionamientos en el papelote Pensemos... con los cuestionamientos para contrastar posteriormente nuestras ideas.</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Papelote con preguntas denominado: "Pensemos..."</a></li> <li>• <a href="#">Diario del docente. Tema: Indagación guiada para recuperar información de distintas fuentes y formulación de hipótesis.</a></li> </ul>

Momento	<b>Retos en familia que apoyan los aprendizajes adquiridos.</b>
Intención	Que el alumno/a imagine y piense todo lo que puede hacer en casa para no desperdiciar alimentos.
Actividad	Reto 1. Inventario de alimentos.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Juguemos en familia para resolver el Reto 1.</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Retos en familia. Reto 1.</a></li> </ul>

Momento	Lo que se necesita saber o hacer para probar las hipótesis.
Intención	Que el alumno/a identifique lo que se necesita en los diferentes ámbitos donde se desenvuelve para no desperdiciar alimentos.
Actividad	8. Plasmar en un mural lo aprendido sobre el desperdicio de alimentos.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifiquemos qué hacemos en casa para no desperdiciar alimentos.</li> <li>2. Observemos el video 04. Soluciones a problemas de desperdicio de alimentos.</li> <li>3. Recuperemos las ideas principales y recordemos las tareas que se hacen en casa al respecto.</li> <li>4. Cuestionemos ¿Cómo sabemos qué cantidad de alimentos se desperdicia en casa?</li> <li>5. Elaboremos un mural con las aportaciones, empleando diversos materiales (pinceles, marcadores, crayones, diferentes tipos de papel), titulemos: Propuestas para no desperdiciar alimentos.</li> <li>6. Expresemos nuestras ideas ante los demás apoyados en el mural construido.</li> <li>7. Reaistremos en la hoja de trabajo 4 "Ideas para no desperdiciar alimentos".</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Video 04. Soluciones a problemas de desperdicio de alimentos.</a></li> <li>• Papelotes manila o kraft.</li> <li>• Materiales diversos para graficar acuarelas, pinceles, pintura, marcadores, ceras, crayones, etc.</li> <li>• <a href="#">Álbum del proyecto. Hoja de trabajo 4. Ideas para no desperdiciar alimentos.</a></li> <li>• <a href="#">Diario del docente. Tema: Lo que se necesita saber hacer para probar la hipótesis.</a></li> </ul>
Más opciones	➤ El mural si las condiciones lo permiten puede realizarse en equipos.

Momento	Construir y consolidar conocimientos.
Intención	Que el alumno/a realice diferentes actividades que impliquen comparar, estimar y medir.



<p>Actividad</p>	<p>9. Juguemos en el arenero, con sal de colores o aserrín.</p>
<p>¿Cómo mediar el proceso?</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Observemos la Presentación: Las medidas de las cosas.</li> <li>2. Dialoguemos sobre la presentación y nuestras experiencias de medición.</li> <li>3. Registremos en el Álbum del proyecto, Hoja de trabajo 5. Las cosas que se pueden medir.</li> <li>4. Mencionemos objetos diversos que se puedan llenar de arena, sal o aserrín.</li> <li>5. Observemos y mencionemos cuales tienen mayor capacidad que otros.</li> <li>6. exploremos los recipientes al llenarlos con arena, sal o aserrín de manera libre.</li> <li>7. Hagamos comparaciones con nuestras manos para saber cuál pesa más o menos.</li> <li>8. Hagamos las comparaciones y medidas para responder a las siguientes preguntas: ¿Con cuántas cucharadas de arena creen que se llena una tapa o una taza? ¿Cuántas tapas se necesitan para llenar una taza? ¿Cuántos puñados se necesitan para llenar una taza? ¿Cuántas pizcas de arena hacen una cucharada?</li> <li>9. Contemos las unidades requeridas para llenar los recipientes.</li> <li>10. Registremos de manera grupal las respuestas en una tabla de equivalencias.</li> <li>11. Realizar la actividad del álbum del proyecto, hoja de trabajo 6 "Recipientes y capacidades".</li> <li>12. Investiguemos con nuestras familias una receta sencilla de comida y escribirla en media cartulina, utilicemos las instrucciones para receta para su realización.</li> </ol>
<p>Recursos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arenero o tinas, sales, aserrín, tierra, etc.</li> <li>• <a href="#">Interactivo - Presentación: Las medidas de las cosas.</a></li> <li>• Marcadores, cinta o imanes para fijarlo.</li> <li>• Tapas, cucharas, tazas.</li> <li>• <a href="#">Tabla de equivalencias 1.</a></li> <li>• Cartulinas cortadas en mitades (una por alumno).</li> <li>• <a href="#">Instrucciones para receta.</a></li> <li>• <a href="#">Álbum del proyecto. Hojas de trabajo 5 y 6 "Las cosas que se pueden medir" y "Recipientes y capacidades".</a></li> <li>• <a href="#">Diario del docente. Tema: Construir y consolidar aprendizajes.</a></li> </ul>

Más opciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Si se trabaja a distancia o no se cuenta con arenero, puede hacerlo con tinas y tierra del jardín o lodo.</li> <li>➤ Si el alumno no lleva la receta, considerar un tiempo para que el alumno la escriba en el aula.</li> <li>➤ Si el contexto lo permite en lugar de la receta solicitar recetario, libro o revista de cocina.</li> <li>➤ Si el tiempo lo permite trabajar <a href="#">Mi álbum 3º</a> Sopa de Letras, pág. 34, pág. 35. De dulce o de sal v púa. 37 Receta de masa.</li> </ul>
--------------	---

Momento	<b>Retos en familia que apoyan los aprendizajes adquiridos.</b>
Intención	Que el alumno/a realice diferentes actividades que impliquen comparar, estimar y medir.
Actividad	Reto 2. Buscando medidas en casa.
¿Cómo mediar el proceso?	1. Juguemos en familia para resolver el Reto 2.
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Retos en familia. Reto 2.</a></li> </ul>

Momento	<b>Retos en familia que apoyan los aprendizajes adquiridos.</b>
Intención	Que el alumno/a realice diferentes actividades que impliquen comparar, estimar y medir.
Actividad	Reto 3. Hagamos una balanza.
¿Cómo mediar el proceso?	1. Juguemos en familia para resolver el Reto 3.

Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Retos en familia. Reto 3.</a></li> </ul>
----------	---

Momento	<b>Retos en familia que apoyan los aprendizajes adquiridos.</b>
Intención	Que el alumno/a acuerde detalles finales para la presentación.
Actividad	Reto 4. Hagamos un gorro de chef.
¿Cómo mediar el proceso?	1. Juguemos en familia para resolver el Reto 4.
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Retos en familia. Reto 4.</a></li> </ul>

Momento	<b>Construir y consolidar conocimientos.</b>
Intención	Que el alumno/a reconozca que al preparar alimentos se requiere medir los ingredientes.
Actividad	10. Descubrir las medidas que usa el chef.

<p>¿Cómo mediar el proceso?</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leamos las recetas traídas de casa e identifiquemos las cantidades y medidas que se requieren.</li> <li>2. Realicemos una compilación con las recetas investigadas en casa.</li> <li>3. Registremos en un cartel "las medidas que usa el chef" y completarlo a lo largo del proyecto.</li> <li>4. Leamos la receta de mazapán artesanal.</li> <li>5. Dialoguemos en torno a las preguntas: ¿Qué sucederá si no medimos los ingredientes? ¿Creen que el chef debe saber para cuantas personas cocinará? ¿Por qué? ¿Qué pasaría si le ponemos más cacahuete del indicado? ¿Cómo hace el chef para medir los ingredientes sólidos o secos? ¿Cuántas medidas necesitamos de cada ingrediente para que todos tengamos un mazapán?</li> <li>6. Registremos el problema en el pizarrón y resolvamos para conocer las cantidades a emplear.</li> <li>7. Hagamos el mazapán artesanal siguiendo la receta.</li> </ol>
<p>Recursos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Recetas traídas de casa.</a></li> <li>• <a href="#">Receta de mazapán artesanal.</a></li> <li>• Cacahuete molido, azúcar glass, vainilla.</li> <li>• Recipiente profundo, espátula y gotero.</li> <li>• Molde de galleta, papel celofán en cuadros para envolver.</li> <li>• Cartel: Las medidas que usa el chef.</li> <li>• <a href="#">Diario del docente. Tema: Construir y consolidar aprendizajes.</a></li> </ul>
<p>Más opciones</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Si se trabaja desde casa no es necesario hacer la compilación de recetas.</li> <li>➤ Si el contexto lo permite se puede solicitar recetarios de cocina, revistas para consultar las medidas de ingredientes.</li> </ul>

Momento	<b>Retos en familia que apoyan los aprendizajes adquiridos.</b>
Intención	Que el alumno/a reconozca que al preparar alimentos se requiere medir los ingredientes.
Actividad	Reto No. 5 Hagamos una botella medidora de agua.
¿Cómo mediar el proceso?	1. Juguemos en familia para resolver el Reto 5.
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Retos en familia. Reto 5.</a></li> </ul>

Momento	<b>Construir y consolidar conocimientos.</b>
Intención	Que el alumno/a estime y mida el peso de diferentes objetos y los iguale con otros.
Actividad	11. Igualar pesos y capacidades.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llevar al aula la balanza construida en casa con la familia.</li> <li>2. Dialoguemos sobre lo que se puede igualar en peso con la balanza.</li> <li>3. Iguaemos el peso de objetos con el aserrín, arena o sal de colores.</li> <li>4. Registremos nuestras observaciones en la hoja de trabajo 7 " Iguaemos el peso".</li> <li>5. Midamos con agua de colores en recipientes transparentes y establezcamos equivalencias.</li> <li>6. Registremos los resultados en el papelote "Tabla de equivalencias 2".</li> </ol>

Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balanzas.</li> <li>• Objetos sólidos diversos y sal de colores, arena o aserrín.</li> <li>• Anilinas de colores.</li> <li>• Goteros, vasos, jarras, cucharas.</li> <li>• <u>Papelote: Tabla de equivalencias 2.</u></li> <li>• <u>Álbum del proyecto. Hoja de trabajo 7. Igualemos el peso.</u></li> <li>• <u>Diario del docente. Tema: Construir y consolidar aprendizajes.</u></li> </ul>
Más opciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Para los alumnos que no lleven la balanza se puede usar en equipo la de Matedivertido.</li> </ul>

Momento	<b>Construir y consolidar conocimientos.</b>
Intención	Que el alumno/a reconozca las porciones adecuadas de alimentos.
Actividad	12. Conocer las porciones adecuadas de alimentos.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escuchemos el audio cuento Camilón, comilón.</li> <li>2. Dialoguemos sobre el contenido del cuento contrastándolo con nuestra ingesta de alimentos.</li> <li>3. Respondamos a las preguntas: ¿Qué le sucedió a Camilón por comer mucho? ¿Consideras la actitud de Camilón adecuada? ¿Alguna vez te has enfermado por comer en exceso? ¿O tal vez, te has quedado con hambre? ¿Hay relación entre lo que comes y lo que pesas?</li> <li>4. Subamos a la báscula y conozcamos nuestro peso corporal, registremos.</li> <li>5. Veamos el cartel informativo de porciones de alimentos para niños de 4 a 6 años, leamos la información.</li> <li>6. Juguemos el juego de mini chefs y sirvamos platillos con las porciones correctas tomando como referencia el cartel.</li> <li>7. Grafiquemos las porciones de alimentos necesarias para comer saludable y sin desperdiciar en el álbum del proyecto, hoja de trabajo 8. Porciones de Alimentos.</li> <li>8. Llevar a casa una copia del cartel de porciones.</li> </ol>

<p>Recursos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Audiocuento Camilón, comilón (Camilón comilón. Secretaría de Educación Pública. Programa Nacional de Lectura. Un sillón para el rincón).</a></li> <li>• Báscula.</li> <li>• Tabla de registro de peso corporal.</li> <li>• <a href="#">Porciones de alimentos para niños de 4 a 6 años.</a></li> <li>• <a href="#">Mini Chef Juego educativo.</a></li> <li>• <a href="#">Mini Chef Juego educativo. Imágenes de alimentos de todos los grupos.</a></li> <li>• <a href="#">Álbum del proyecto. Hoja de trabajo 8 Porciones de alimentos.</a></li> <li>• <a href="#">Diario del docente. Tema: Construir y consolidar aprendizajes.</a></li> </ul>
<p>Más opciones</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Si el trabajo es desde casa se reflexiona en familia.</li> <li>➤ En casa si no pueden imprimir imágenes de los alimentos los pueden hacer con reales.</li> <li>➤ Las imágenes de alimentos se pueden plastificar para facilitar su limpieza y sanitización.</li> </ul>



## Fase 3. Construcción de productos finales. Revisión y crítica.



Presenta: Kauyumary

Duración: 4 días

Momento	<b>Recuperar aprendizajes significativos.</b>
Intención	Que el alumno/a identifique lo que ha aprendido hasta el momento.
Actividad	13. Dialogar y reflexionar sobre lo que hemos aprendido acerca de la importancia de medir los alimentos para no desperdiciarlos.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisemos la planeación del proyecto, retomemos las actividades realizadas hasta este momento y reflexionemos sobre lo que hemos conocido y aprendido con las diferentes tareas.</li> <li>2. Observemos el recurso "Las porciones de alimento están en tus manos".</li> <li>3. Comparemos lo que cabe en la mano con lo descrito en el recurso "Porciones de alimento para niños de 4 a 6 años".</li> <li>4. Retomemos la información del mural con las propuestas para no desperdiciar comida.</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Orientaciones para elaborar el plan del proyecto en línea de tiempo.</u></b></li> <li>• <b><u>Interactivo - Presentación: Las porciones de alimento están en tus manos.</u></b></li> <li>• Mural con propuestas para no desperdiciar alimentos.</li> <li>• <b><u>Diario del docente. Tema: Recuperar aprendizajes significativos.</u></b></li> </ul>

Momento	Crear y proponer los productos para la presentación final.
Intención	Que el alumno/a proponga acuerdos para la expo alimentaria.
Actividad	14. Construir de manera colaborativa un esbozo para la expo alimentaria considerando las producciones y aprendizajes, así como acuerdos para llevarla a cabo.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conversemos acerca de las actividades realizadas teniendo como referencia la línea del tiempo del proyecto.</li> <li>2. Identifiquemos los productos parciales que hemos realizado hasta el momento y determinemos su organización: Álbum del proyecto, Mural de propuestas para evitar el desperdicio de alimentos, Tablas de equivalencia de medidas, Orientaciones para comer (porciones), Recetario.</li> <li>3. Organicemos 5 equipos y registremos en cartulina los integrantes y definamos que equipo presenta cada producto.</li> <li>4. Elaboremos en equipos letreros o carteles de identificación para los stands, decoremos con materiales al alcance.</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos parciales: Tablas de equivalencia, recetario, mural de propuestas, cartel de porciones, álbum del proyecto.</li> <li>• Cartulinas para registro.</li> <li>• Papeles para decoración de stands, letreros con nombres y bienvenida.</li> <li>• Marcadores, recortes, tijeras, pinceles, pinturas, etc.</li> <li>• <u>Diario del docente. Tema: Crear Productos para la presentación final y concretar acuerdos.</u></li> </ul>
Más opciones	➤ Se puede observar un video de alguna expo, para motivar a los alumnos.

Momento	<b>Crear y proponer los productos para la presentación final.</b>
Intención	Que el alumno/a organice el recetario y el álbum del proyecto para evidenciar su proceso de aprendizaje.
Actividad	15. Organice su álbum y el recetario grupal.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recuperemos del Álbum del proyecto, las Hojas de trabajo 1-9.</li> <li>2. Organicemos las hojas según el orden en el que fuimos realizando las actividades.</li> <li>3. Escribamos nuestro nombre con apoyo en la portada de nuestro álbum.</li> <li>4. Organicemos el recetario, escribamos el número de página y elaboremos el índice y la portada.</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Álbum del proyecto.</u></li> <li>• Recetario.</li> <li>• Cartulinas.</li> <li>• Marcadores, lápices.</li> <li>• Tarjetas con sus nombres.</li> <li>• <u>Diario del docente. Tema: Crear Productos para la presentación final y concretar acuerdos.</u></li> </ul>
Más opciones	➤ Se puede realizar una presentación digital, donde previamente se hayan escaneado las hojas de trabajo.

Momento	<b>Seleccionar cierre y concretar acuerdos</b>
Intención	Que el alumno/a acuerde detalles finales para la presentación.
Actividad	16. Seleccionar el cierre del proyecto y nombrar comisiones.

<p>¿Cómo mediar el proceso?</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acordaremos el día, el lugar y a quienes invitaremos a la Expo alimentaria.</li> <li>2. Elaboremos el cartel de bienvenida y la invitación en un cartel para darla a conocer a los invitados.</li> <li>3. Establezcamos el orden de acomodo.</li> <li>4. Definiremos quienes serán los encargados para el acomodo del espacio, para el apoyo tecnológico, para recepción y montaje y desmontaje de stands.</li> <li>5. Realizaremos un plano del acomodo de los stands en una cartulina para que el encargado sepa. (alumnos responsables y personal de apoyo).</li> </ol>
<p>Recursos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papel kraft o cartulina.</li> <li>• Marcadores, pintura, pinceles.</li> <li>• <u>Diario del docente. Tema: Crear Productos para la presentación final y concretar acuerdos.</u></li> </ul>
<p>Más opciones</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ El plano del acomodo para darlo a conocer al personal de apoyo.</li> </ul>

## Fase 4. Presentación pública. Evaluación Final

Presenta: Tico

Duración: 2 días



Momento	Presentar resultados públicos de los aprendizajes.
Intención	Que el alumno/a presente lo aprendido durante el proyecto.
Actividad	17. Presentar la expo alimentaria.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Demos la bienvenida a la Expo alimentaria.</li> <li>2. Realicemos las presentaciones por equipos.</li> <li>3. Preparar alimentos siguiendo la receta considerando la medición de ingredientes.</li> <li>4. Degustemos los alimentos preparados en las porciones adecuadas al finalizar la Expo alimentaria.</li> <li>5. Reconozcamos la participación de todos y agradeceremos la asistencia de los invitados.</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos realizados durante el proyecto.</li> <li>• Letreros de bienvenida y de stands.</li> <li>• Decoración del espacio.</li> <li>• Diferentes recipientes.</li> <li>• Platos o vasos para alimentos.</li> <li>• Ingredientes para la receta.</li> <li>• Micrófono y bocina.</li> <li>• <u>Diario del docente. Tema: Presentar resultados públicos de los aprendizajes.</u></li> </ul>
Más opciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Debido a la pandemia se recomienda tomar en cuenta sana distancia y realizarla de preferencia en lugar abierto.</li> </ul>

Momento	<b>Retroalimentar y reflexionar sobre la presentación pública</b>
Intención	Que el alumno/a reflexione acerca de su experiencia en la participación de la Expo alimentaria.
Actividad	18. Compartir la experiencia en la Expo alimentaria.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compartiremos las experiencias y aprendizajes utilizando una ruleta con los nombres de los niños para designar su participación.</li> <li>2. Utilicemos las “Pelotas de las emociones” al conversar cómo nos sentimos durante la participación en la Expo alimentaria.</li> <li>3. Expresemos nuestras opiniones de cómo nos sentimos en esta experiencia de exposición apoyado del libro “Los niños expresan valores- Honestidad-” págs. 5, 15, 18 y 20, dialoguemos sobre la importancia de ser honestos consigo y con los demás.</li> <li>4. Grafiquemos las emociones que experimentamos al presentar nuestra Expo alimentaria en el álbum del proyecto. Hoja de trabajo no. 9 " Mis emociones".</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruleta con nombres.</li> <li>• <a href="#">Pelotas de las emociones. Versión para imprimir.</a></li> <li>• <a href="#">Pelota de las emociones. Versión interactiva.</a></li> <li>• <a href="#">Libro “Los niños expresan valores. Honestidad”.</a></li> <li>• <a href="#">Álbum del proyecto. Hoja de trabajo 9. Mis emociones.</a></li> <li>• Marcadores, crayones, lápices de colores.</li> <li>• <a href="#">Diario del docente. Tema: Retroalimentar y reflexionar sobre la presentación pública.</a></li> </ul>
Más opciones	➤ En caso de ser a distancia el docente puede hacer una videollamada.

Momento	<b>Coevaluación del proyecto.</b>
Intención	Que el alumno/a reconozca los aprendizajes a lo largo del proyecto.
Actividad	19. Revisar la planeación del proyecto para evaluar las actividades.
¿Cómo mediar el proceso?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisemos las actividades graficadas en la planeación del proyecto e identifiquemos si logramos realizarlas, que nos faltó por hacer o que hicimos que no estaba contemplado.</li> <li>2. Conversemos sobre las actividades que más nos gustaron y expliquemos porque nos gustaron.</li> <li>3. Valoremos una a una las actividades utilizando imágenes de las pelotas de las emociones previamente impresas, recortadas y pegadas en palitos a modo de paletas.</li> <li>4. Contemos y determinemos cuáles fueron las actividades más preferidas.</li> <li>5. Registremos la cantidad en cada actividad, comparemos y mencionemos cual fue la actividad predilecta y cuál fue la menos.</li> <li>6. Mencionemos aquello que se facilitó, lo que se nos dificulta y que podemos hacer para mejorar.</li> </ol>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Planeación del proyecto.</a></li> <li>• <a href="#">Pelotas de las emociones. Versión para imprimir.</a></li> <li>• Marcadores.</li> <li>• <a href="#">Diario del docente. Tema: Coevaluación del proyecto.</a></li> <li>• <a href="#">Indicadores de logro.</a></li> <li>• <a href="#">Rúbrica de evaluación.</a></li> </ul>

Momento	<b>Reconocimiento de lo aprendido (metacognición).</b>
Intención	Que el alumno/a reconozca y exprese sus ideas de lo que pudo aprender a través del proyecto.
Actividad	20. Explicar lo que aprendí, cómo lo aprendí, para qué me sirvió y en qué otras ocasiones lo puedo usar.



<p>¿Cómo mediar el proceso?</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recordaremos lo que hicimos antes, durante y después del proyecto tomando como referencia el plan del proyecto.</li> <li>2. Observemos la infografía. La escalera de la metacognición y registremos en una lámina que aprendimos, cómo lo aprendimos, para qué lo aprendimos y en qué otra experiencia podríamos aplicar lo aprendido.</li> <li>3. Grafiquemos en Hoja de trabajo “Reconocimiento de lo aprendido “Metacognición”.</li> </ol>
<p>Recursos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friso plan del proyecto.</li> <li>• <a href="#"><u>Escalera de la Metacognición.</u></a></li> <li>• Lámina para registro.</li> <li>• <a href="#"><u>Reconocimiento de lo aprendido “Metacognición”.</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Diario del docente. Tema: Reconocimiento de lo aprendido. Metacognición.</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Diario del docente. Anexo 1 Registro de alumnos que requieren mayor acompañamiento.</u></a></li> <li>• <a href="#"><u>Diario del docente. Anexo 2 Valoración general del proyecto y propuestas de mejora.</u></a></li> </ul>
<p>Más opciones</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ En caso de ser a distancia con el apoyo de la familia dialogar con el alumno/a sobre lo que aprendió, cómo y para que lo aprendió, así como la importancia tanto en salud como conciencia y responsabilidad social al no desperdiciar alimentos.</li> </ul>

## **Directorio**

**Enrique Alfaro Ramírez**

Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco

**Juan Carlos Flores Miramontes**

Secretario de Educación

**Pedro Diaz Arias**

Subsecretario de Educación Básica

**Georgina Camberos Ruiz**

Directora de Educación Preescolar

**Griselda Gómez de la Torre**

Encargada del Área de Desarrollo Educativo de Preescolar

**Lorena Hernández Rentería**

Enlace y revisión Proyectos Integradores  
Área de Desarrollo Educativo Preescolar

**Dolores Carrillo Fernández**

Coordinadora

**María del Consuelo Magaña Canales**

**Rosío Villalobos Rodríguez**

Autoras