



MATEMÁTICA MENTE DELICIOSO



Alisson Bailón

INTRODUCCIÓN

A la edad de 6 años, el niño se encuentra en un crecimiento pleno de todas sus áreas de desarrollo, motivo por el cual es de suma importancia proporcionarles una educación y estímulos adecuados para que los mismos se desarrollen de una manera eficaz y homogénea. La relación lógica matemática se encuentra directamente relacionada con el área de desarrollo cognitiva del niño.

” Pero, ¿a qué nos estamos refiriendo con desarrollo cognitivo? Pues al conjunto de transformaciones que se dan a lo largo de la vida, por el cual hay un aumento de los conocimientos y las habilidades de pensar, percibir y comprender. Estas habilidades son utilizadas en la resolución de problemas de la vida diaria. Y, ¿realmente sabemos cómo se desarrolla el pensamiento? Éste se desarrolla desde una base genética, mediante estímulos sociales y culturales. El pensamiento también se va acomodando y configurando a través de la información que el sujeto va obteniendo, siempre de modo activo y dinámico” (Frutos, 2012).

Es por esta razón que la aplicación de la cocina infantil será una herramienta de apoyo al docente eficiente, porque la misma busca sumergir al niño dentro del mundo de las matemáticas de una manera interactiva, interesante y sobre todo experimental, características que se toman en cuenta para lograr un aprendizaje significativo. Por otro lado, la cocina infantil al desarrollar la lógica matemática no solo está desarrollando habilidades cognitivas sino también habilidades socio afectivas e interpersonales; como por ejemplo, resolución de problemas y adaptación a cualquier situación.



A vertical skewer with a wooden stick, featuring a stack of colorful fruit slices: a green kiwi slice at the top, a purple grape, a red watermelon slice, a yellow banana slice, and another purple grape at the bottom.

RECETA 1

BROCHETAS DE

FRUTAS CON MIEL

A vertical skewer with a wooden stick, featuring a stack of colorful fruit slices: a green kiwi slice at the top, a purple grape, a red watermelon slice, a yellow banana slice, and another purple grape at the bottom.

OBJETIVO

El objetivo principal de esta guía de actividades basadas en recetas infantiles se centra en el desarrollo del pensamiento lógico matemático y conciencia nutricional, a través de la elaboración de recetas culinarias infantiles.



¿QUÉ BUSCAMOS?

- Reforzar actividades tratadas en clase.
- Desarrollar el pensamiento matemático (numérico, correspondencia ordinal y cardinal, espacial y métrico, clasificación y seriación).
- Desarrollar procesos cognitivos (mezclar, manipular, separar..)



DESCRIPCIÓN

Realizaremos un delicioso y nutritivo pincho de fruta cubierto de miel con figuras geométricas y combinación de colores y texturas siguiendo un orden.



1. Frutas que sean amarillo - naranja

Nos ayudan a estar fuertes y sanos y nos protegen de contagiarnos de enfermedades.



2. Frutas que sean naranja

Nos ayudan a tener una súper visión y protegen nuestra piel, haciéndola mas linda y saludable.

3. Frutas que sean rojo-morado

Nos ayudan a estar fuertes y sanos para que ninguna enfermedad nos pueda atacar, además hacen que nuestro corazón y cerebro estén sanos y fuertes.



4. Frutas que sean rojas

Nos ayuda a mantenernos hidratados después de jugar y nos aporta de mucha energía para continuar con nuestras actividades favoritas.

5. Frutas que sean amarillo-verde

Nos ayuda para tener una súper visión y proteger nuestros ojos.



6. Frutas que sean verdes

Nos ayudan a mantener nuestros huesos, dientes e hígado fuertes y también protegen nuestra súper visión.



7. Frutas que sean blanco-verde

Nos ayuda a mantenernos hidratados después de jugar y nos aporta de mucha energía para continuar con nuestras actividades y fortalecen nuestro sistema inmunológico.

Recuerda lavar las manos



1
AGUA Y JABÓN



2
FREGAMOS LAS PALMAS



3
ENTRE LOS DEDOS



4
CADA DEDO INDIVIDUAL



5
ENCIMA DE LA MANO



6
Y HASTA EL BRAZO

¿QUÉ NECESITAMOS?

Recuerda pedir ayuda a un adulto.

Utensilios:

- Tablas para cortar
- Cuchillo

Ingredientes:

- 1 taza de uvilla
- 1 taza de uvas verdes sin semila
- 1 taza de de frutilla
- 1 unidad de platano (picar)
- 1 unidad de melón pequeño (picar)
- 1 limón
- 1 tarro de miel



PROCEDIMIENTO

¿Cómo lo hacemos?

1ero) Lavar, pelar y picar las frutas con ayuda de un adulto.

2do) Cruzar las frutas en el palillo con mucho cuidado, puedes jugar con sus colores y combinarlos a tu imaginación.

3ero) Cubre tu pincho de frutas con miel y disfruta.





MATEMÁTICA

MENTE

DELICIOSO



Alisson Bailón

RECETA 2

VASITOS DE

YOGURT



DESCRIPCIÓN

Realizaremos un delicioso vasito de yogurt que va a tener diferentes capas de ricos sabores y colores.



¿QUÉ NECESITAMOS?

Para cada niño:

- Cuchara
- Servilleta
- Vaso plástico transparente

Utensilios:

- Tablas para cortar
- Cuchillos de mesa de dientes

Ingredientes:

- 1 lt de yogurt natural o de vainilla.
- 3 mangos
- 2 tazas de frutilla
- 1 taza de mora
- 1 taza de panela molida
- 1 taza de granola o avena

Recuerda pedir ayuda a un adulto.
Mantener el yogurt en refrigeración.



PRODECIMIENTO

¿Cómo lo hacemos?

1ero) Para preparar frutas dulces:

- Cortar las frutas, agregar panela molida y dejar reposar.

- Licuar la mita de la frutilla, licuar la mitad del mango, volver a incorporar por separado.

2do) En un vasito armar por capas; en la base yogurt encima las frutas dulces y sobre la granola.



ACTIVIDAD



Actividad final



Una vez armado
el vasito de
yogurt servirse.

RECETA 3

ROSERO



OBJETIVO

El objetivo principal de esta guía de actividades basadas en recetas infantiles se centra en el desarrollar el pensamiento lógico matemático y conciencia nutricional, a través de la elaboración de recetas culinarias infantiles.

¿QUÉ BUSCAMOS?

- Reforzar actividades tratadas en clase.
- Desarrollar el pensamiento matemático (numérico, correspondencia ordinal y cardinal, especial y métrico, clasificación y seriación).
- Desarrollar procesos cognitivos (mezclar, manipular, separar...)



DESCRIPCIÓN

Realizaremos un delicioso rosero quiteño con frutas y especias.



¿QUÉ NECESITAMOS?

Para cada niño:

- Cuchara
- Servilleta
- Vasos transparente

Utensilios:

- Tablas para cortar
- Cuchillos de mesa de dientes

Ingredientes:

- 1 unidad de piña
- 1 unidad de babaco
- 2 tazas de morocho cocinado
- 2 tazas de frutilla picada
- 1 cuchara esencia de azahares
- 1 taza de panela o azúcar
- 2 ramas de hierba luisa
- 2 hojas de naranja
- ½ arrayán
- ½ chucharita clavo de olor
- ½ cucharita de pimimienta dulce

Recuerda pedir ayuda a un adulto.



PROCEDIMIENTO

¿Cómo lo hacemos?

1ero) Hacer un almíbar con el azúcar y las especias.

2do) Licuar la mitad del babaco con la mitad de piña.

3ero) Picar las frutillas, la piña y babaco restante en cubos medianos.

4to) Mezclar la esencia de azahares en 4 cucharas de agua.

5to) Mezclar el almíbar con los jugos y el agua de azahares.

6to) Agregar la fruta y el morocho cocido.

7mo) Agregar el jugo de limón.



ACTIVIDAD



Actividad final

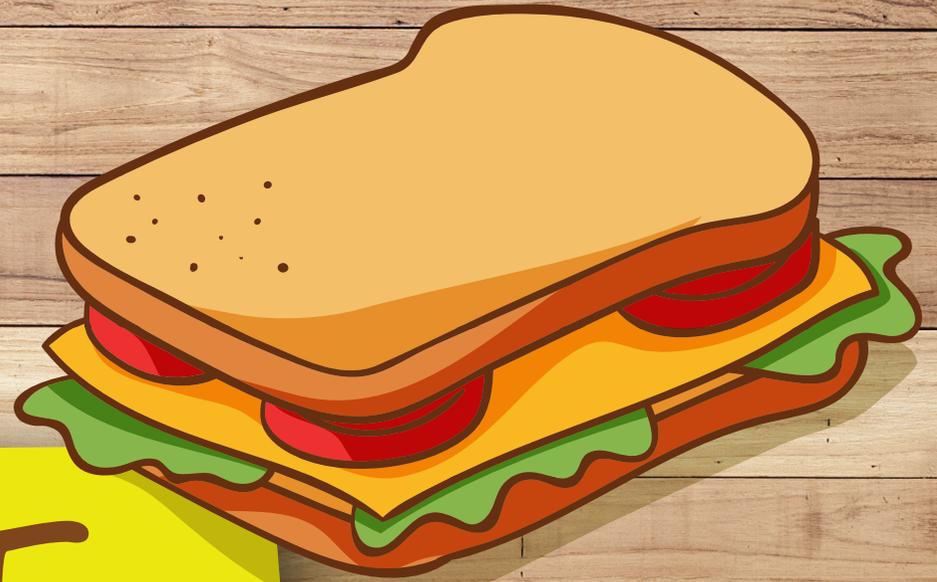


Una vez armado el
rosoero, servirse.

RECETA 4

SÁNDUCHE

NUTRITIVO Y DELICIOSO



OBJETIVO

El objetivo principal de esta guía de actividades basadas en recetas infantiles se centra en el desarrollar el pensamiento lógico matemático y conciencia nutricional, a través de la elaboración de recetas culinarias infantiles.

¿QUÉ BUSCAMOS?

- Reforzar actividades tratadas en clase.
- Desarrollar el pensamiento matemático (numérico, correspondencia ordinal y cardinal, especial y métrico, clasificación y seriación).



DESCRIPCIÓN

Realizaremos un delicioso,
colorido y nutritivo sánduche.



¿QUÉ NECESITAMOS?

Para cada niño:

- Platos plástico
- Servilleta

Utensilios:

- Tablas para cortar
- Cuchillos de mesa de dientes

Ingredientes:

- 20 unidades de pan tajado
- 1 aguacate maduro
- 1 tomate
- 1 queso fresco
- 1 lechuga

Recuerda pedir ayuda
a un adulto.



PROCEDIMIENTO

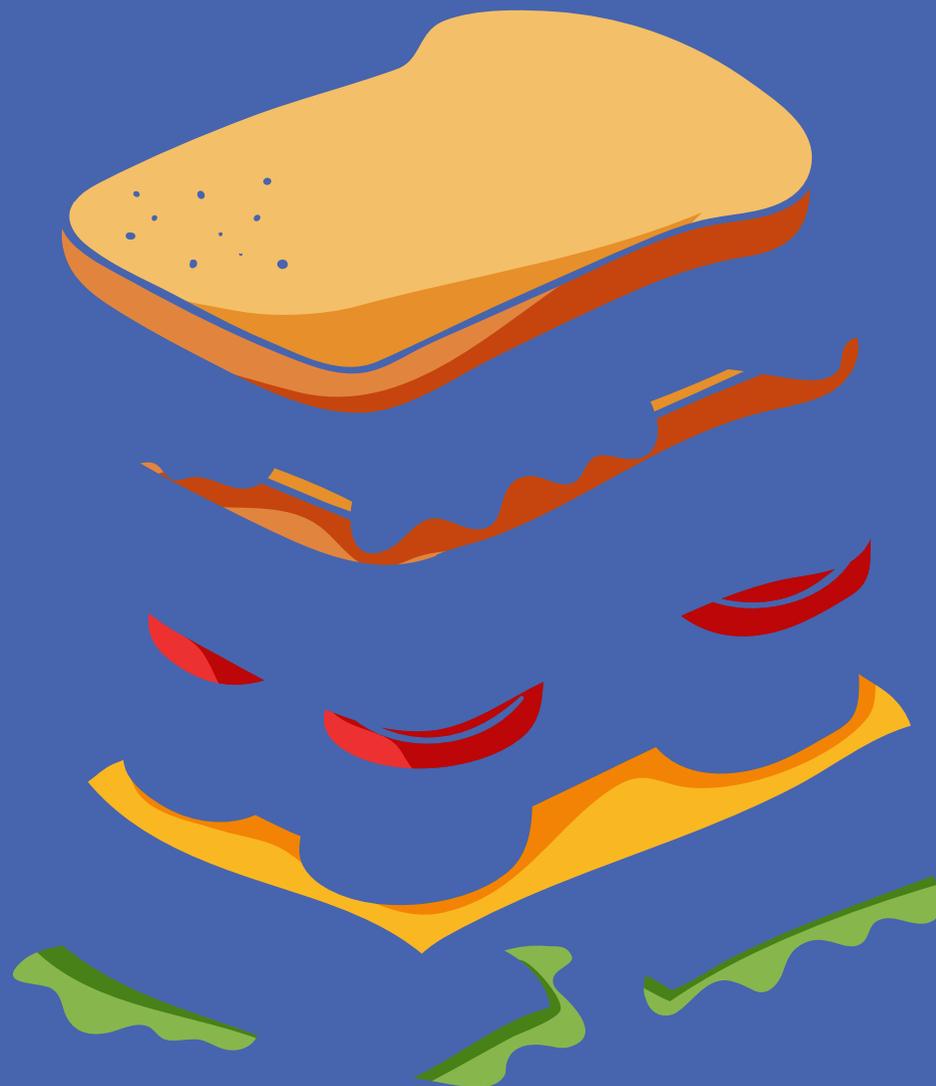
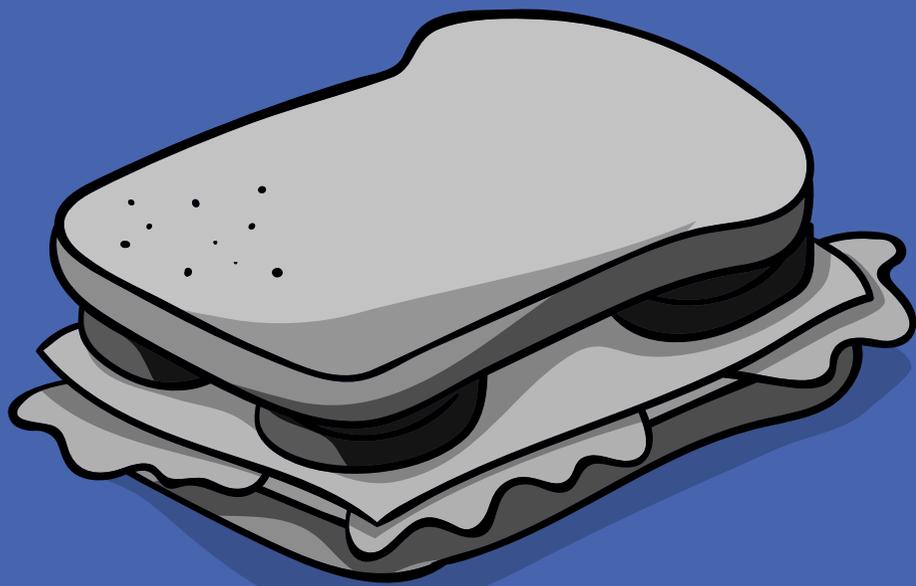
1ero) Lavar, pelar y cortar las frutas y vegetales en pedazos.

2do) Lavar el queso y cortar en rectángulos.

3ero) Armar el sánduche por capas y cortarlo diagonalmente para obtener 2 triángulos.



ACTIVIDAD



Actividad final

Armar el sánduche por capas y una serie; en la base el pan tajado, sobre, queso, encima una rodaja de tomate, sobre una lechuga y encima otro pan tajado. Cortar el sánduche diagonalmente y preguntar a los niños que figuras obtuvieron (2 triángulos).



RECETA 5

GUACAMOLE



TRIÁNGULOS DE PAN DE PITA

OBJETIVO

El objetivo principal de esta guía de actividades basadas en recetas infantiles se centra en el desarrollar el pensamiento lógico matemático y conciencia nutricional a través de la elaboración de recetas culinarias infantiles.



¿QUÉ BUSCAMOS?

- Reforzar actividades tratadas en clase.
- Desarrollar el pensamiento matemático (numérico, correspondencia ordinal y cardinal, especial y métrico, clasificación y seriación).
- Desarrollar procesos cognitivos (mezclar, manipular, separar..)

DESCRIPCIÓN

Realizaremos un delicioso y colorido guacamoles acompañado de triángulos de pan pita.



¿QUÉ NECESITAMOS?

Para cada niño:

- Plato hondo
- Cuchara
- Tenedor
- Servilleta

Utensilios:

- Tablas para cortar
- Cuchillos de mesa de dientes

Ingredientes:

- 10 unidades de pan pita
- 4 unidades de aguacates
- 1 unidad de pimiento amarillo
- 1 unidad de tomate riñon
- 2 unidades de limón meyer
- 1 unidad de cebolla perla pequeña
- 1 cucharada de cilantro picado
- Sal al gusto

Recuerda pedir ayuda a un adulto.



PROCEDIMIENTO

¿Cómo lo hacemos?

1ero) Para el guacamole, cortar el aguacate por el medio y sacar la pepa del aguacate.

2do) Aplastar hasta obtener un puré

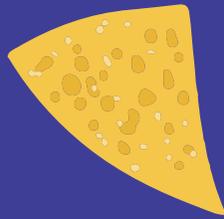
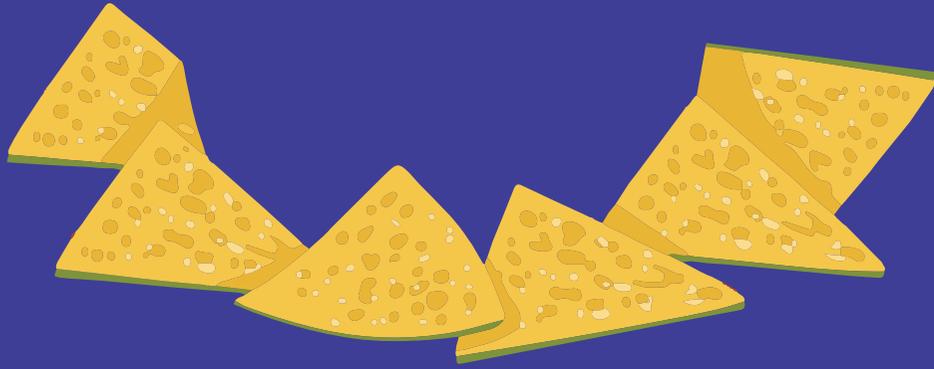
3ero) Mezclar con la cebolla perla, el tomate y el pimiento cortados en cuadraditos pequeños, el cilantro y el limón.

4to) Cortar pan pita en triángulos.

5to) Agregar sal al gusto y servirse con los triángulos de pan pita.



ACTIVIDAD



Actividad final

Colocar el guacamole en pocillos pequeños y servir con pan pita, reforzar figuras geométricas asociado el pan pita con triángulos.

