



SERIE
PROGRAMA INCENTIVA

Cocinando descubro saberes y sabores

¿A qué saben los sabores?



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.



Instituto para la Investigación
Educativa y el Desarrollo Pedagógico





S E R I E
PROGRAMA INCENTIVA

**Convenio de Ciencia y Tecnología n.º 65 de 2023 suscrito entre
el IDEP y la Fundación Universitaria Cafam – Unicafam**

Cocinando descubro saberes y sabores
¿A qué saben los saberes?

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ
EDUCACIÓN

Cocinando descubro saberes y sabores
¿A qué saben los saberes?

Programa Incentiva 2023

© Autoras

Teresa Flórez Álvarez; María Isabel Mosquera Mosquera; Ana Gertrudis Sánchez Bohorquez.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ

Alcaldesa Mayor Claudia Nayibe López Hernández

© SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO, SED

Secretaria de Educación del Distrito Capital Edna Cristina Bonilla Sebá

**© INSTITUTO PARA LA INVESTIGACIÓN
EDUCATIVA Y EL DESARROLLO PEDAGÓGICO, IDEP**

Director General Jorge Alfonso Verdugo Rodríguez
Subdirectora Académica Eliana María Figueroa Dorado
Asesores de Dirección Daniel Alejandro Taborda Calderón
José Cabrera Paz
Inírida Morales Villegas

Líder de implementación del programa Directivos Docentes,
Maestras y Maestros que Inspiran 2023 Fidel Mauricio Ramírez Aristizábal

Equipo gestor del programa Directivos Docentes, Maestras y Maestros que Inspiran 2023 Sandra Patricia Bastidas Santacruz
Jhinna Paola Ramos Díaz
Wilson Ricardo Caro Melgarejo
Jhon Diego Domínguez Acevedo
Jhon Jorge Tadeo Arcila Gallego
Duván Emilio Jaramillo Echeverri

© FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CAFAM, UNICAFAM

Rectora Diana Margarita Pérez Camacho
Vicerrectora Claudia Marcela Guarnizo Vargas
Coordinación Editorial Juanna Alexandra Díaz Cuadros

ISBN (digital) 978-628-7535-92-3

Edición y corrección de estilo Federico Román López Trujillo
Diseño y diagramación Datanalab S.A.S.
Primera edición Febrero de 2024

Publicación resultado de INCENTIVA entregada en el marco el programa Directivos Docentes, Maestras y Maestros que Inspiran 2023; y desarrollada en el marco del Convenio de Ciencia y Tecnología n.º 65 de 2023 suscrito entre el IDEP y la Fundación Universitaria Cafam – Unicafam.

Este libro se podrá reproducir o traducir siempre que se indique la fuente y no se utilice con fines lucrativos, previa autorización escrita del IDEP. Los textos publicados, así como el material gráfico que en estos aparecen, fueron aportados y autorizados por las y los autores.
Las opiniones son su responsabilidad.

Instituto para la Investigación Educativa y el Desarrollo Pedagógico, IDEP
Avenida Calle 26 No. 69-76, Edificio Elemento, Torre 1-Aire, Oficina 1004 Teléfono (57) 314 4889973
www.idep.edu.co
Correo radicación: idep@idep.edu.co
Bogotá, D. C. - Colombia

Autoras

Teresa Flórez Álvarez
María Isabel Mosquera Mosquera
Ana Gertrudis Sánchez Bohorquez

Contenido

| | |
|---------------------------------|----|
| Presentación | |
| JORGE ALFONSO VERDUGO RODRÍGUEZ | 7 |
| Introducción | 9 |
| Nuestras autoras | 14 |
| Somos protagonistas | 15 |
| Nuestro inicios | 16 |
| ¿Quieres ser chef? | 18 |
| Tu pasaporte | 19 |
| Tu recetario | 21 |
| Tu traje de chef | 22 |
| Utensilios de cocina | 23 |
| Cierra tus ojos | 24 |
| Llegamos a Francia | 26 |
| Vamos a España | 40 |
| Llegamos a Italia | 49 |
| Bienvenido a USA | 60 |
| Aterrizando en Mexico | 69 |

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Aterrizando en Colombia | 81 |
| El viaje continua | 93 |
| Nuestros autores | 94 |

Presentación

Entender un trabajo complejo y exigente como lo es el trabajo que realizan maestras, maestros y directivos docentes, solo puede hacerse cuando ellas y ellos mismos, producto de sus reflexiones, lo narran. (Rockwell, 2013) Porque ese saber profesional no lo reciben, ni lo pueden aprehender en la formación inicial, sino que lo construyen mientras ejercen la profesión. De ahí que el énfasis de la producción editorial del Instituto para la Investigación Educativa y el Desarrollo Pedagógico (IDEP), en sus casi 30 años de existencia, haya estado centrado en dar visibilidad a las voces de estas y estos profesionales.

Prueba de ello son las obras recogidas en nuestro Centro de Recursos para la Investigación e Innovación Educativa (CRIIE), pero también la Serie Incentiva, que entre 2020 y 2023 compiló justamente el saber que emerge del quehacer pedagógico de quienes en este tiempo se han vinculado al IDEP de manera individual o como colectivo, red de docentes o semillero escolar de investigación.

Las publicaciones de este año son obras de los equipos inspiradores que participaron del programa *Directivos Docentes, Maestras y Maestros que Inspiran*; una apuesta por la formación permanente y situada, con enfoque territorial, en la cual el aprendizaje y el desarrollo de capacidades para investigar, innovar e inspirar se dio entre pares docentes.

La diversidad de esta colección en cuanto a géneros y formatos refleja también la multiplicidad de intereses temáticos, abordajes teóricos y metodológicos, así como las alternativas de solución que plantean los educadores de la ciudad, a partir de reconocer, en primer lugar, quienes son los sujetos que aprenden, cuáles son sus condiciones y sus necesidades.

Sistematizaciones, cartillas, diccionarios interculturales, entre otras, hacen parte de las experiencias que aquí se recogen, y que permitieron a quienes las hicieron, profundizar y comprender los resultados de sus planeaciones de aula, acciones pedagógicas y resultados de aprendizajes.

Estas obras son, además, fuentes y escenarios posibles para otros directivos, maestros y maestras, madres, padres y cuidadores que estén deseosos de contrastar, renovar o emprender caminos en el abordaje de la educación ambiental, los procesos socioemocionales, la formación artística y estética, el desarrollo de la lectura, la escritura y la oralidad y, por supuesto, la sana convivencia y la construcción de paz.

Así pues, queridas y queridos lectores, estas obras recogen, para su deleite y aprovechamiento, unos saberes docentes que, como señala Maurice Tardif (2004), están ligados a la trayectoria de formación de los maestros y las maestras, a sus experiencias, intereses, preocupaciones, pero sobre todo, a sus proyectos de vida y los de sus estudiantes. De ahí que, creo, serán fuentes genuinas de inspiración para todos ustedes.

Jorge Alfonso Verdugo Rodríguez

Director General IDEP

Referencias

Rockwell, E. (2013). La complejidad del trabajo docente y los retos de su evaluación: resultados internacionales y procesos nacionales de reforma educativa. En R. Ramírez Raimundo (Coord.), *La reforma constitucional en materia educativa: alcances y desafíos* (pp. 77-109). Instituto Belisario Domínguez. Senado de la Republica.

Tardif, M. (2004). *Los saberes del docente y su desarrollo profesional*. Narcea.

Introducción

¿A qué saben los saberes?

¡Bienvenidos a la cocina chefs! Es la frase con la que se inician las sesiones de cocina en las aulas de transición del Colegio Nydia Quintero de Turbay. La génesis del proyecto *Cocinando descubro sabores y saberes* se remonta unos 10 años atrás, cuando en la localidad cuarta de Bogotá, algunos niños y niñas del grado transición iniciaban su aventura por el riguroso camino de la escolaridad.

Se constituyó en un reto pues hubo que afrontar resistencia por parte de un grupo de profesoras que no concebían la posibilidad de que los niños y las niñas aprendieran, que iniciaran su proceso de lectura y escritura, que contaran y que exploraran otros aprendizajes por medio de proyectos.

El proyecto evolucionó, tuvo cambios en su nombre; primero fue *Cocineritos*, luego *Pequeños Chefs*, más adelante *Cocinando con Tere*, hasta convertirse en *Cocinando descubro saberes y sabores*.

Así, se inició el camino, creyendo que “jugar” a cocinar involucra un sinnúmero de posibilidades donde simultáneamente se construyen múltiples aprendizajes, se adquieren experiencias y se explora de manera creativa; podría decirse que cocinar es la actividad didáctica más lúdica y significativa para los niños, pues en ella se estimulan las diferentes dimensiones del desarrollo: la comunicativa, la cognitiva, la corporal, la personal, la social y la artística; además de potenciar las actividades motoras, la creatividad y el desarrollo multisensorial, entre otras dimensiones. Al combinar la cocina con la educación, se proporciona una experiencia enriquecedora que estimula el aprendizaje de manera divertida y significativa.

En algunos juegos de los niños y las niñas cocinar siempre está presente; allí transforman la tierra, las hojas y las piedras en una rica comida para compartir con su familia de juego. Al preguntarles cuál era su plato favorito, contestaron pastas, pizza, sopas y más. De ese juego espontáneo surge la propuesta de preparar alimentos de verdad. Para ellos era difícil y peligroso cocinar ya que en sus casas no contaban con una cocina adecuada.

Es así como el apoyo de las directivas y familias permitió superar los tropiezos en el camino; de allí que surja la inquietud ¿cómo y qué cocinar? En consenso, se decidió por la pizza luego de leer y dramatizar con bloques lógicos como ingredientes el cuento *Pedro es una Pizza* de William Steig. Los niños expresaron sus emociones, participaron y socializaron su opinión respecto a este alimento; luego, pasamos del juego a la realidad y preparamos pizza.

Esta experiencia permitió confirmar que la cotidianidad se puede llevar al aula y transformarse en aprendizaje, pues preparar la pizza se convirtió en el mejor pretexto para que los niños y las niñas modelaran en plastilina, hicieron el dibujo, dibujaran y escribieran tanto los ingredientes como el resultado final. En el momento de la vivencia real pudieron utilizar sus cinco sentidos para percibir los colores, sabores, olores y texturas de cada ingrediente y luego observar su transformación, lo cual permite desarrollar habilidades que los llevan a ser creativos, a ser observadores, a pensar en lo que hay en su contexto y a darse cuenta de que los objetos reales también se representan con palabras que pueden escribir, inicialmente con dibujos, garabatos y números, luego, utilizando las vocales, y finalmente, al pensar en los sonidos de las letras, llegan a descifrar el código alfabético.

Abrir este espacio ha permitido ver y comprobar que la cocina se convierte en un laboratorio de experimentación, de investigación, de sentires, de saberes y de sabores. Los niños por medio de la cocina, la lectura, la escritura, las recetas, el trabajo en equipo, entre otras acciones, siguen las normas establecidas como lavarse las manos antes de manipular los alimentos, respetar el turno, seguir las instrucciones del jefe de mesa, compartir, tener una relación más cercana con los alimentos saludables, los colores, las formas, las diferentes texturas, los olores y los sabores; comprenden que cocinar no sólo es un juego, pues también es un arte donde se construyen fantasías, se crean mezclas, combinaciones, se cuentan e imaginan platos, se pasa del juego simbólico al juego concreto y creativo.

Preparar alimentos resulta para los niños y las niñas una aventura divertida e interesante, ya que mediante acciones como pelar, cortar, picar, amasar, estirar, agregar, mezclar, entre otras, se convierten en una poderosa herramienta de aprendizaje de habilidades como el desarrollo de autonomía, la ampliación del vocabulario, la cultura general y otras que se observan en la experiencia diaria. Además, el proyecto amplía e impulsa el pensamiento de los niños, al favorecer su creatividad y cultura general mostrándoles la gastronomía de otros países. El proyecto, entonces, es una herramienta pedagógica innovadora en la cual los niños son protagonistas de su trabajo; como chefs, mezclan, agregan, cocinan, preparan, prueban y disfrutan el plato final que se espera, puedan preparar en sus casas con su familia compartiendo sus saberes y emociones, prácticas y aprendizajes. Lo último, es que logren escribir en su recetario el paso a paso de la receta realizada.

Las actividades realizadas con los niños y las niñas alrededor de la cocina ofrecen muchas oportunidades para fomentar y practicar no solo la lectoescritura, sino también el lenguaje; al seguir las recetas, los niños deben leer y comprender las instrucciones, escribir y dibujar sus ingredientes, así como el paso a paso de la elaboración de la receta. Por otra parte, se desarrollan habilidades comunicativas mientras se lee, se sigue y se prepara la receta del país visitado. Asimismo, se desarrolla la expresión oral cuando conversan espontáneamente con sus compañeros sobre lo que están haciendo y lo que hacen de comer en su casa; otro tanto sucede con la expresión verbal más formal cuando presentan la exposición del país que le corresponde a cada uno, pues deben dar cuenta de su ubicación en el mundo, su bandera, sus sitios turísticos, su idioma, su moneda, sus platos típicos, entre otros aspectos relevantes de cada uno de los recorridos realizados. Así, llegan a conocer características de otros países y sus culturas al ubicarlos geográficamente en el mapamundi, lo que los motiva a conocer y caminar por el mundo.

Por otra parte, el desarrollo del pensamiento lógico también se fortalece cuando los niños cuentan, clasifican, comparan, miden, mezclan, prueban, establecen el antes y el después, siguen una secuencia, que va primero, luego y al final; todo, desde la transformación de los ingredientes y sus cambios en el color, olor, sabor, textura y peso, haciendo de la cocina un laboratorio de química.

Cocinar implica que los niños se preparen, no solo físicamente colocándose su traje de chef, ubicando las mesas en el espacio, los utensilios, los ingredientes, el recetario y su lápiz; sino que también preparan su cerebro para recordar qué se hace primero: ¿se escribe en el recetario o se prepara la receta? , ¿cuáles serán las letras que emplearán para escribir el título del platillo?, ¿cuál será su sabor?, ¿su olor?, ¿cómo se añadirán los ingredientes?, ¿será un platillo nuevo o podré inventar otro?, ¿será rico? Entre otras muchas inquietudes que se suscitan en ese momento pues la creatividad es fundamental y en los niños está siempre presente.

La experiencia de *Cocinando descubro saberes y sabores* es una práctica diferente, de encuentros y trabajo compartido que fortalece el desarrollo de las habilidades sociales; el diálogo, la participación y la ayuda mutua promueven la cooperación pues se requiere trabajar en equipo, además que los niños comparten con sus amigos, se divierten, cocinan y degustan, exteriorizando sus emociones y sentimientos.

Como resultado del ejercicio constante de las artes culinarias se ponen en práctica e integran a su cotidianidad hábitos de higiene, orden y normas como: lavarse muy bien las manos, revisar que las mesas y el espacio en general esté limpio y organizado, ponerse su traje de chef, incluyendo su gorro que recogerá su cabello, así como el lavado de los alimentos de la preparación. Igualmente, se tienen en cuenta normas de bioseguridad para evitar accidentes, como evitar el manejo de utensilios filosos o eléctricos, evitar derrames, salpicaduras en el piso. Una vez terminada la elaboración de la receta; se lavarán , todos los utensilios manipulados se lavan, se asean las mesas y se organiza lo empleado.

Al implementar el proyecto, se busca fortalecer los lazos familiares mediante la interacción entre padres, hijos y abuelos que comparten, se divierten y disfrutan tiempo de calidad. La autoconfianza, autoestima e imaginación se promueven gracias a la compañía y dirección de las docentes que les hacen sentir que no están solos, y que al cocinar, pueden realizar muchas actividades lúdicas, divertidas y placenteras; además de facilitar el proceso de lectura, escritura y expresión.

Al implementar el proyecto *Cocinando descubro saberes y sabores*, los niños de transición del Colegio Nydia Quintero de Turbay apropian en su ser la huella del PEI institucional “*Proyecto de vida*”.

Cocinando descubro sabores y saberes se presenta como un libro álbum, diseñado principalmente para niños; allí podrán trabajar on line o imprimiendo las páginas que requieran para que las desarrollen en el colegio con su maestra o en casa en compañía de un adulto responsable. Es lúdico y didáctico ya que contiene muchas imágenes que invitan a los niños a aprender, crear, dibujar, investigar y sobre todo cocinar, no solo las recetas que se proponen allí, sino otras que pueda planear con su familia, o inventar sus propias recetas para luego colocarlas en el libro álbum, haciendo que cada vez que el niño o niña utilice este libro sea una experiencia significativa y generadora de aprendizaje, no solo en la comunicación sino también en lo cognitivo, emocional y social. Es decir, convirtiéndose en un proyecto de vida.

Nuestras autoras



Teresa Flórez Álvarez

Docente por vocación y convicción

Licenciada en educación preescolar. Universidad Pedagógica Nacional

Especialización: Didáctica del juego.
Universidad Los Libertadores

Magister: Informática Educativa. Universidad de La Sabana



María Isabel Mosquera Mosquera

Licenciada en educación preescolar. Fundación Universitaria Monserrate

Especialización: Pedagogía de la lectura y escritura - UNIMINUTO

Magister: Enseñanza de la lectura y escritura. Universidad de La Sabana



Ana Gertrudis Sánchez Bohorquez

Licenciada en educación Preescolar. Universidad Pedagógica Nacional.

Especialización: Orientación Educativa. Universidad Del Bosque

Somos protagonistas

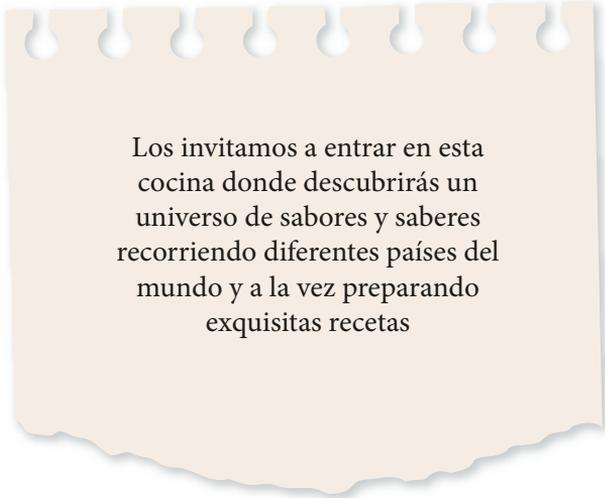


Nuestro inicios

Estos fueron nuestros primeros pasos. Desde entonces, la cocina se convirtió en la motivación para aprender, compartir, divertirnos, conocer y disfrutar nuevos sabores, porque sabemos que lo que se ve y lo que se vive en la cocina son espacios y experiencias significativas para desarrollar habilidades comunicativas, cognitivas, emocionales y multisensoriales.



Acompañanos por este recorrido interactivo



Los invitamos a entrar en esta
cocina donde descubrirás un
universo de sabores y saberes
recorriendo diferentes países del
mundo y a la vez preparando
exquisitas recetas

¿Quieres ser chef?

Alista estos ingredientes:



¡Comenzamos!

Necesitarás tu pasaporte

Al llegar a un nuevo país usa tu pasaporte. Allí podrás escribir el nombre del lugar y algunas particularidades que te hayan llamado la atención de la visita que hiciste.

Imprime tu pasaporte y pega los *stickers* que encontrarás más adelante

PASAPORTI VIAJERO

Colombia

NOMBRE _____

APELLIDOS _____

DIRECCIÓN _____

NACIONALIDAD _____

MA03 0123456789

Colombia

TRANSICIÓN ALLEGACIÓN DE INTERESTERRESTRO

Tu recetario

Escribe tus recetas en este formato. Puedes sacar muchas copias

Mis recetas

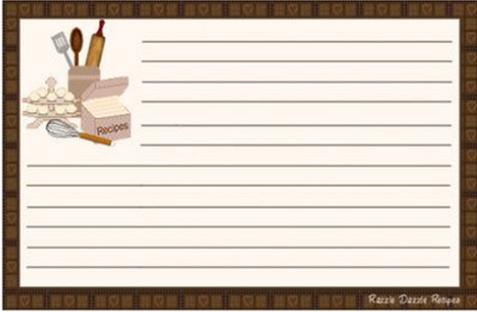


Receta

Ingredientes



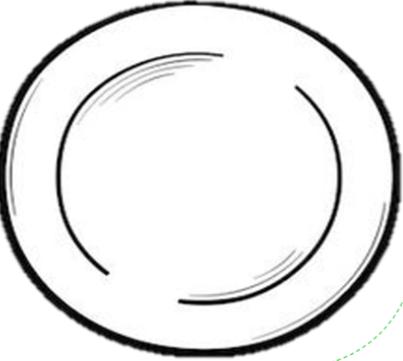
Preparación



Dibuja el plato que preparaste



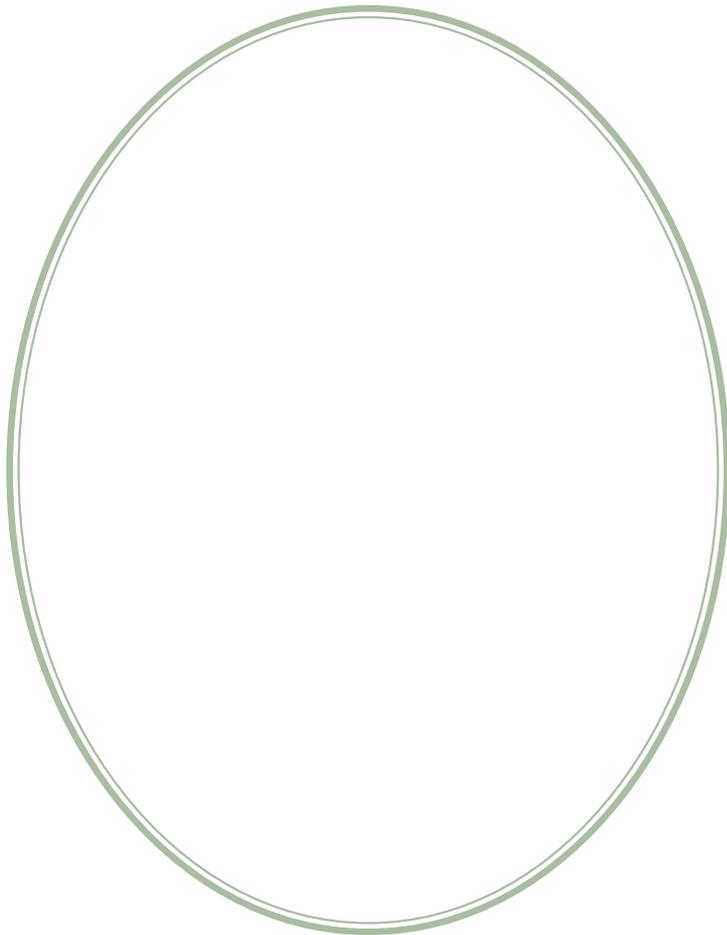




Tu traje de chef

Diséñalo a tu gusto



Colorea y escribe el nombre de los utensilios de cocina



Cierra tus ojos

Piensa en un país que te gustaría conocer



Colorea y escribe su nombre

Ahora...
¡A viajar se dijo!



Nuestro primer destino será...

Francia

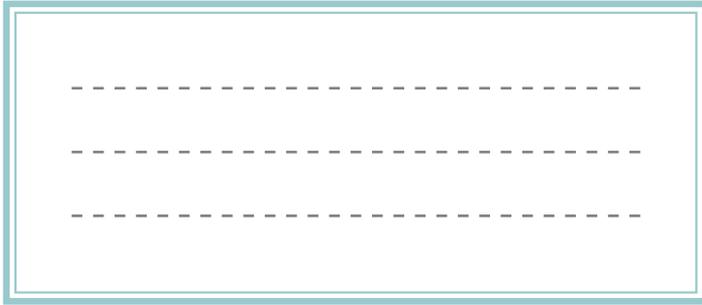
¡Llegamos!



Te gustaría saber que...

- Francia está en Europa
- Su idioma es el francés
- Su capital es París
- Su moneda es el euro
- Tiene una gran gastronomía, entre ellas macarrones, croissants, quesos, vinos, crepes, ratatouille y más

Aterrizando



¿Cuéntanos cómo fue tu viaje?
¿Cuánto duro?
¿En qué te transportaste a Francia?

Sella tu pasaporte de experiencias de aprendizaje

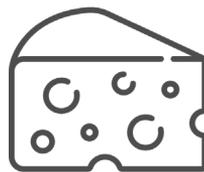
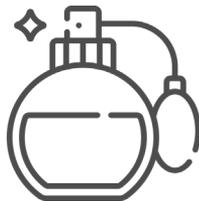
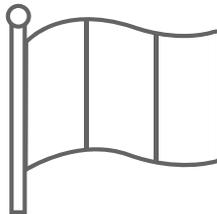
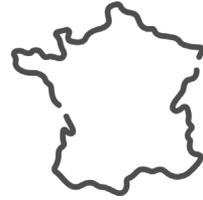
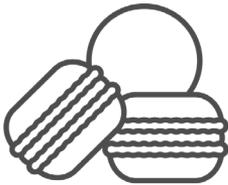


LO QUE APRENDI

Imprime para que registres todas las visitas que realicemos

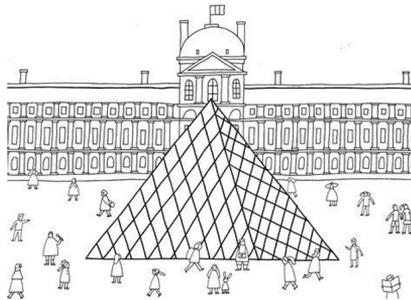
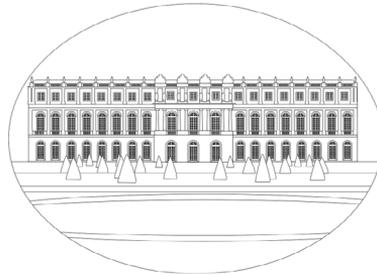
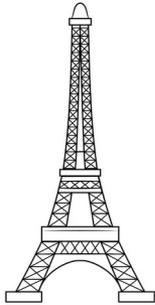
Francia

Te invitamos a colorear y escribir



Te invitamos a conocer

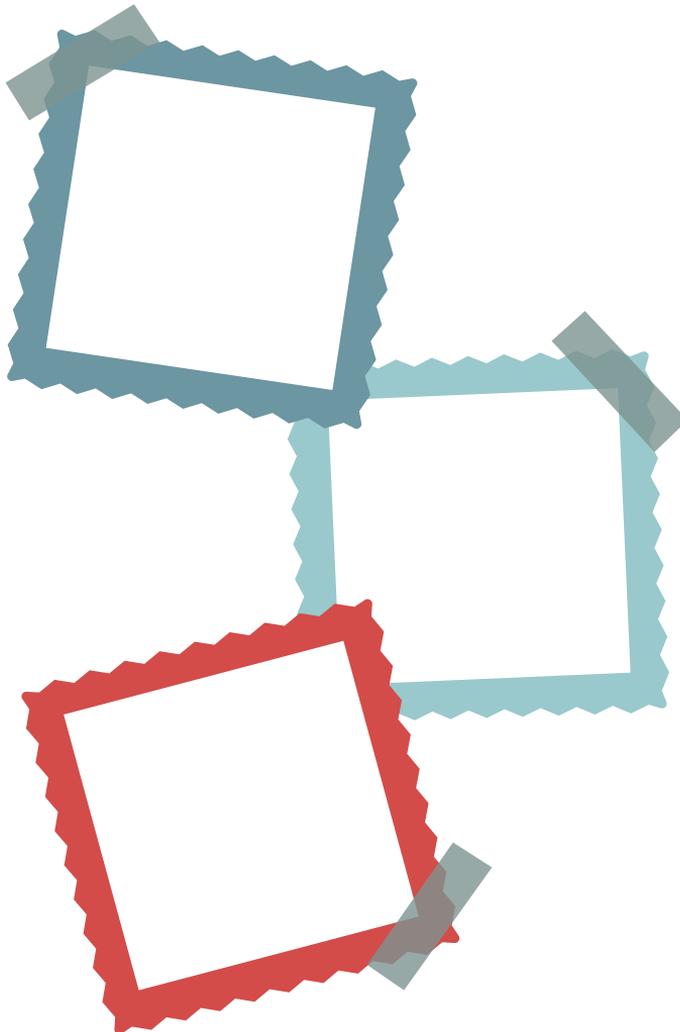
Colorea y escribe su nombre



Te invitamos a conocer

Ahora, busca lugares turísticos o aspectos interesantes de Francia que te llamen la atención

Dibújalos



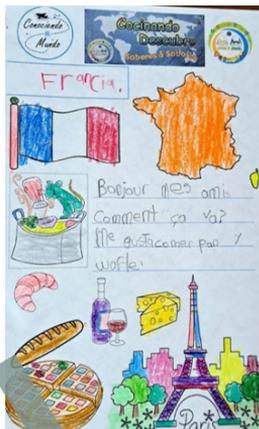
Te gusta cocinar

Es tu turno

Dibuja los ingredientes del plato que vas a preparar



Aprendemos a escribir y a saber que en Francia está la Torre Eiffel y los Campos Elíseos. También aprendemos sobre los colores de su bandera, sus ricos quesos y el pan baguette



A cocinar

Nos acompaña un chef invitado. Todos los niños están dispuestos, animados, dinámicos, picando, escuchando y preparando esta delicia

Crece la expectativa, ya queremos probar



Aprende a escribir ESCRIBIENDO

Mis recetas

Receta Waffles

Ingredientes

1. harina
2. Fruta
3. Nutela
4. Salsas

Preparación

En una taza he-
chamos harina agre-
gamos leche salsas
Fruta, mantequilla
mezclamos para in-
tegrar los productos
y obtener la masa.

¡A COMER!

Dibaja el plato que preparaste

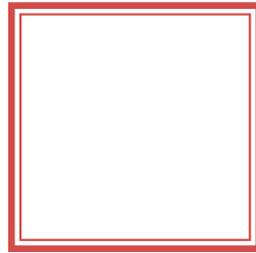
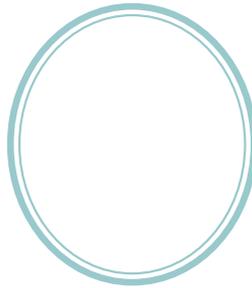
Nutela

Así quedaron nuestros waffles



¿Qué te gustó de Francia?

Dibuja lo que haya sido más relevante en esta visita



Sticker para sellar tu pasaporte



EL viaje continua

¡Vamos a España!



Te contaremos algo de este país

- España es un país europeo
- Su idioma es el español
- Su capital es Madrid
- Tiene dentro de su gastronomía las tapas, los callos madrileños, la paella y la sangría, entre otros platos

Aterrizando



¿Cuéntanos cómo fue tu viaje?
¿Cuánto duro?
¿En qué te transportaste a España?

Sella tu pasaporte de experiencias de aprendizaje

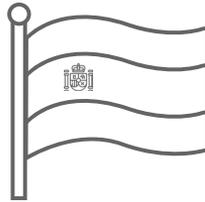


Imprime para que registres todas las visitas que realicemos

España



España



Bandera



Bailarina
de flamenco



El toreo



Plaza España



Palacio de Mudéjar
(Casa de los reyes)

Cocina de España

Escribe el nombre de estos platos españoles



Es tu turno

Dibuja o pega los ingredientes del plato típico que vas a preparar de España



Escribe la receta del plato que preparaste

Imprime tu hoja de recetas. Empieza a armar tu propio recetario

Mis recetas

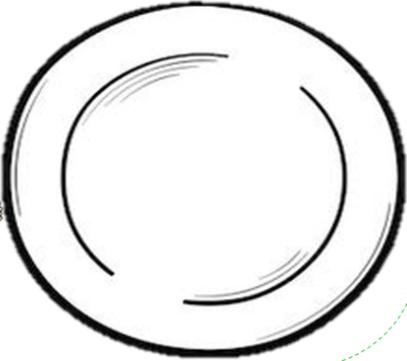
 **Receta**

Ingredientes

Preparación

Dibuja el plato que preparaste

 ¡A COMER!





Expresión oral y escrita

Los niños desarrollan su expresión oral y su fluidez verbal, contando a sus compañeros lo que han aprendido de España



EL RETO

Ingresar al mundo de la escritura



Tortilla española

Los ingredientes:



A cocinar delicioso

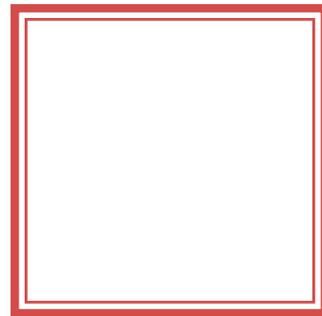
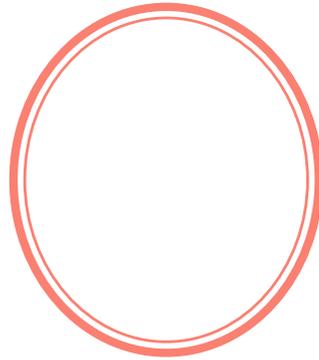


Audio. Exposición España



Nos deleitamos con nuestra tortilla española

Te invitamos a dibujar lo que más te gustó de España



Sticker para sellar tu pasaporte



Te invito a escribir tu receta

Mis recetas

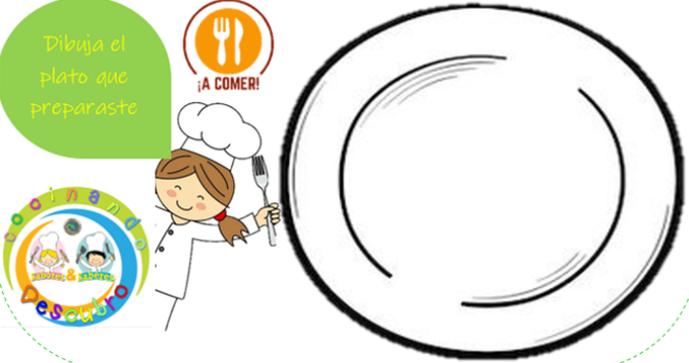
 Receta

Ingredientes Preparación

Razon Dazat Roneya

Dibuja el plato que preparaste

 ¡A COMER!



Llegamos a Italia



Te contamos que...

- Italia es un país europeo
- Su idioma es el italiano
- Su capital es Roma
- Su moneda es el euro
- Su gastronomía se destaca por la pizza, las pastas, el vino y el tiramisú

Aterrizando



¿Cuéntanos cómo fue tu viaje?
¿Cuánto duro?
¿En qué te transportaste a Italia?

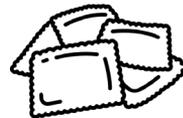
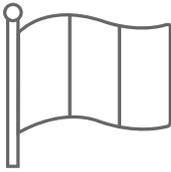
Sella tu pasaporte de experiencias de aprendizaje



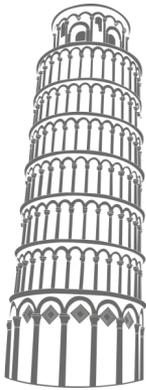
Imprime para que registres todas las visitas que realicemos

Italia

Ahora tú vas a colorear y escribir los nombres, de algunos de los platos típicos italianos



Conociendo el mundo



Consulta sobre algunos lugares de Italia. Colorea



Es tu turno

Dibuja o pega los ingredientes del plato típico que vas a preparar de Italia

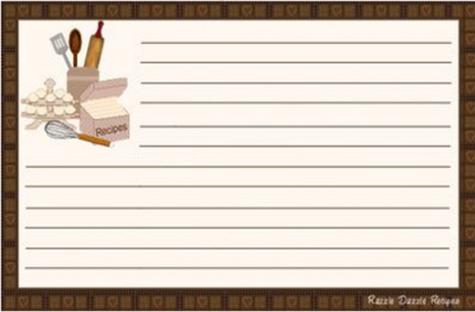


Te invito a escribir tu receta

Mis recetas

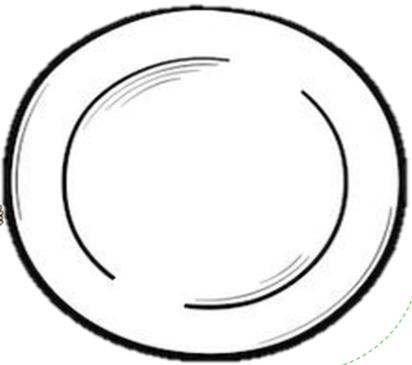
 Receta

Ingredientes Preparación

 ¡A COMER!

 Dibuja el plato que preparaste



Nuestros expositores



¡A probar!

Dulce Tiramisú

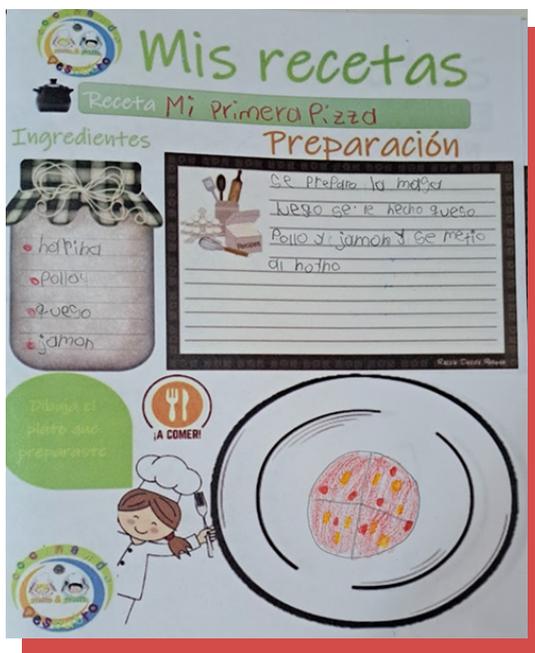
Ingredientes:



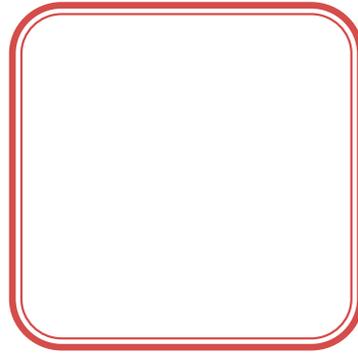
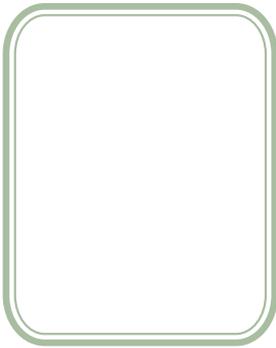
Cocinando rica pizza



Seguimos escribiendo y aprendiendo



Te invitamos a dibujar lo que más te gustó de Italia



Sticker para sellar tu pasaporte



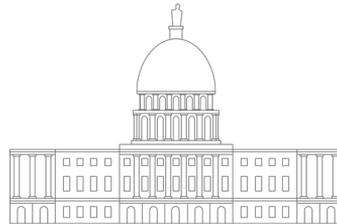
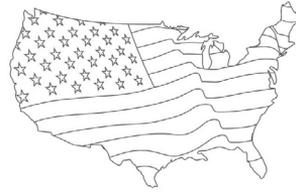
Bienvenido a Estados Unidos



¿Sabías qué?

- Estados Unidos está ubicado en el norte de América
- Su idioma es el inglés
- Su capital es Washington
- Su moneda es el dólar americano
- Sus platos más importantes son: la hamburguesa, el perro caliente, el pollo broaster y muchos más

Estos son algunos lugares importantes de Estados Unidos.
Escribe su nombre y colorea



Aterrizando



¿Cuéntanos cómo fue tu viaje?
¿Cuánto duro?
¿En qué te transportaste a EE UU?

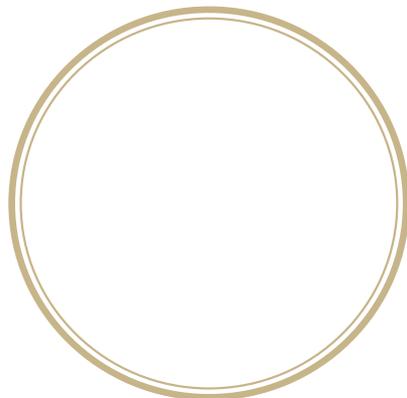
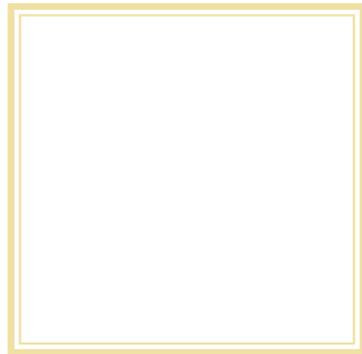
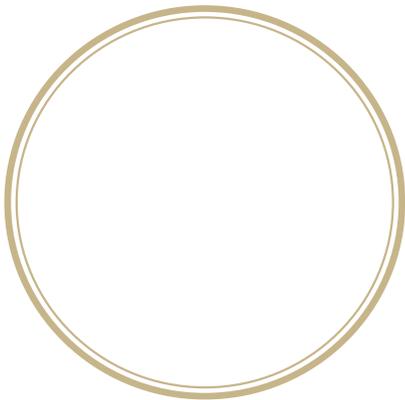
Sella tu pasaporte de experiencias de aprendizaje



Imprime para que registres todas las visitas que realicemos

Cocina de Estados Unidos

Pega aquí fotos de algunos platos típicos de Estados Unidos

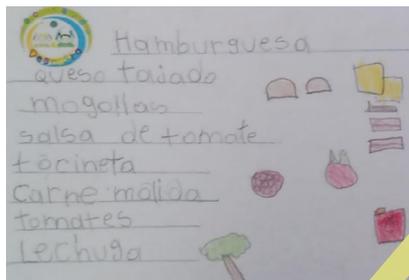
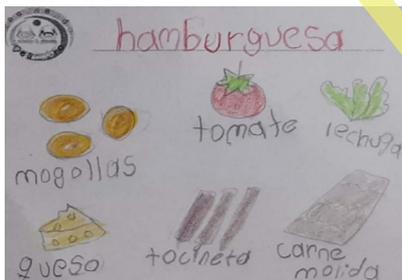


A cocinar ricas hamburguesas



Los ingredientes

¡Ummm que rico!



Es tu turno ¡A cocinar!

Dibuja o pega los ingredientes del plato típico que vas a preparar
de Estados Unidos



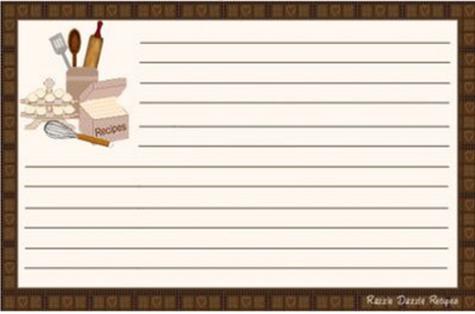
Te invito a escribir tu receta

Mis recetas

 Receta

Ingredientes Preparación

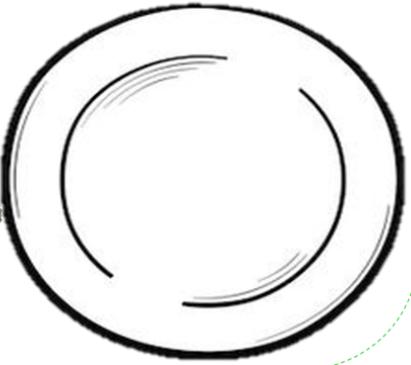




Rita Dazzi Reyes

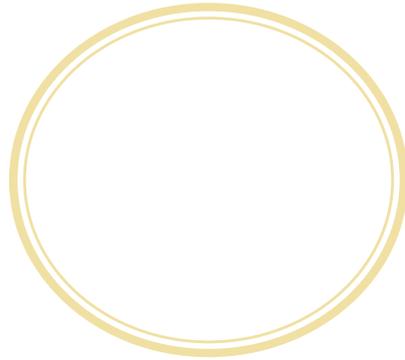
 ¡A COMER!

Dibuja el plato que preparaste





Te invitamos a dibujar lo que más te gustó de Estados Unidos



Aterrizando en México



Te gustaría saber que...

- México es un país de América del Norte
- Su idioma es el español
- Su capital es Ciudad de México (CDMX)
- Su moneda es el peso mexicano
- Tiene una gran gastronomía, entre ellas los tacos, el picante, el aguacate, la sopa de tomate y el agua de horchata y jamaica

Aterrizando



¿Cuéntanos cómo fue tu viaje?
¿Cuánto duro?
¿En qué te transportaste a México?

Sella tu pasaporte de experiencias de aprendizaje



Imprime para que registres todas las visitas que realicemos

México



TACO



BURRITO



NACHOS



GUACAMOLE



CORN



CHILI



TORTILLAS



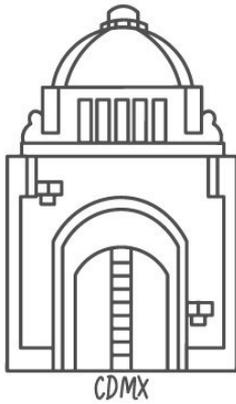
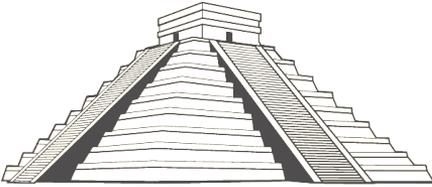
SALSA



QUESADILLAS



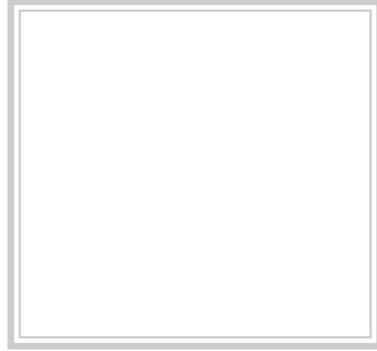
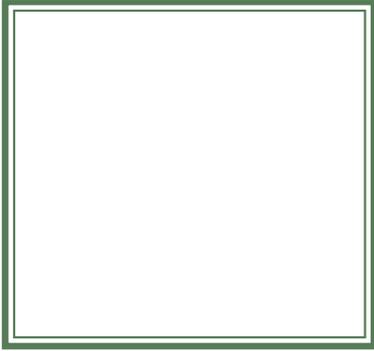
Cultura Mexicana



CDMX



Te invitamos a dibujar lo que más te gustó de México



Es tu turno ¡A cocinar!

Dibuja o pega los ingredientes del plato típico que vas a preparar
de México



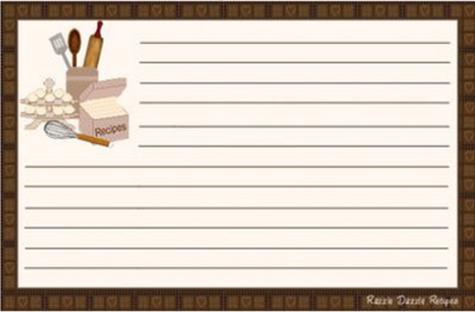
Te invito a escribir tu receta

Mis recetas

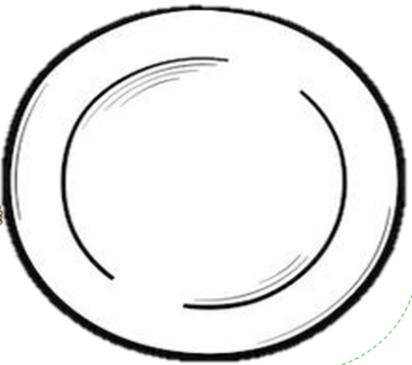
 Receta

Ingredientes Preparación









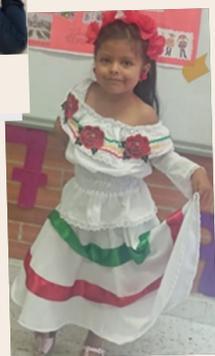
Dibuja el plato que preparaste

¡A COMER!



Nuestros expositores

¡Órale!, vamos a conocer algo de la cultura mexicana

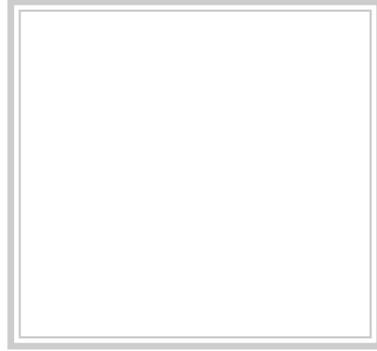
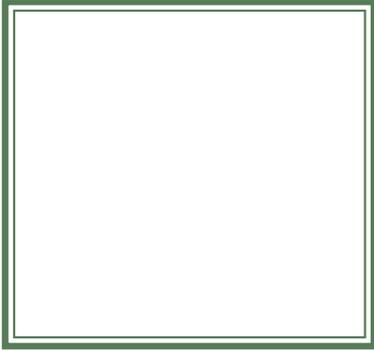




Uhhmm
10/10 delicioso



Te invitamos a dibujar lo que más te gustó de México



Colombia



Quiero que sepas de Colombia

- Colombia está situada en América del Sur
- Su Capital es Bogotá
- Su moneda es el peso colombiano
- Su gastronomía es rica en sabores como: tamales, lechona, bandeja paisa, ajiaco, arepas, empanadas, chocolate santafereño, changua, cocido boyacense, brevas con arequipe, arroz con leche y mucho más

Aterrizando en Colombia

¿Cuéntanos cómo fue tu viaje?
¿Cuánto duro?
¿En qué te transportaste a Colombia?

Sella tu pasaporte de experiencias de aprendizaje



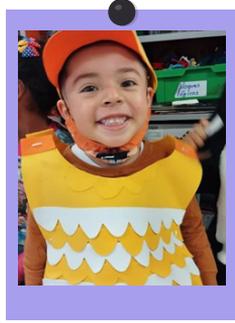
LO QUE APRENDI

Imprime para que registres todas las visitas que realicemos

Bienvenido a Colombia



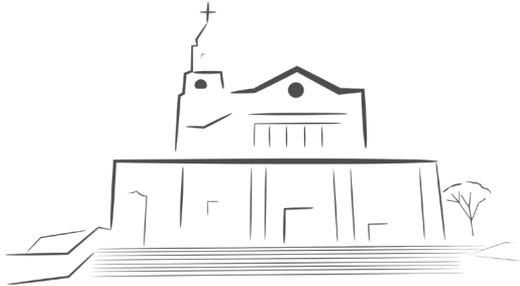
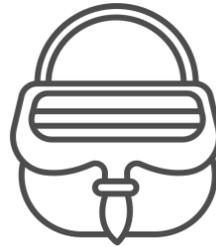
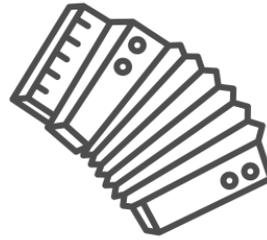
Mis personajes



Conociendo el Mando

[Empty box for name]

Colombia



Chocolate Santaferño



Choco choco lala

Choco choco tete

A picar empanadas



Deliciosas empanadas que ya sé hacer

Deliciosas arepas



Ricas

Es tu turno ¡A cocinar!

Dibuja o pega los ingredientes del plato típico que vas a preparar de Colombia



Te invito a escribir tu receta

Mis recetas

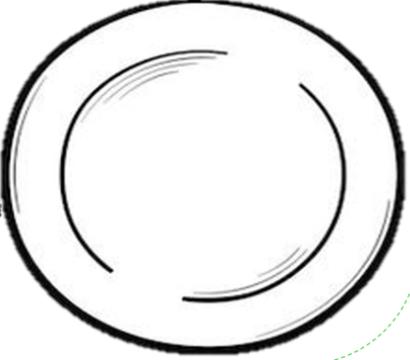
 Receta

Ingredientes Preparación

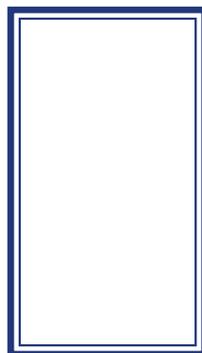


Dibuja el plato que preparaste

 ¡A COMER!

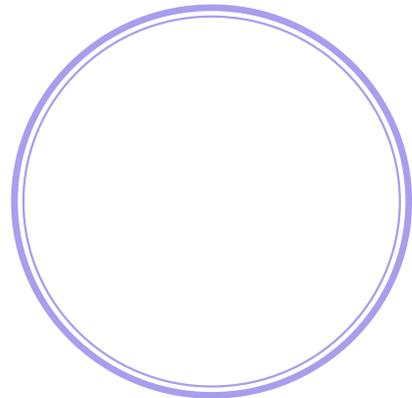
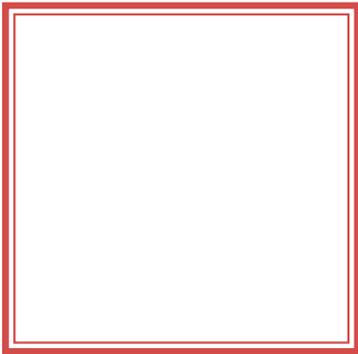
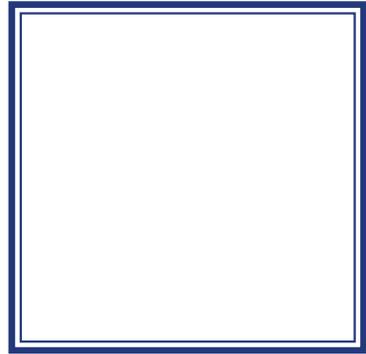
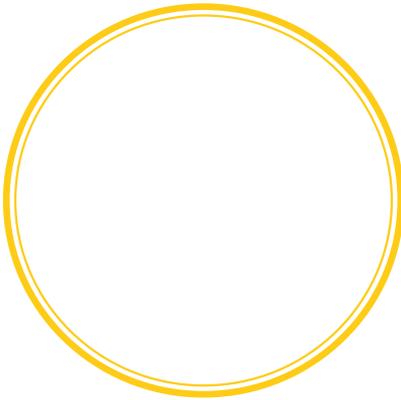


Te invitamos a dibujar lo que más te gustó de Colombia



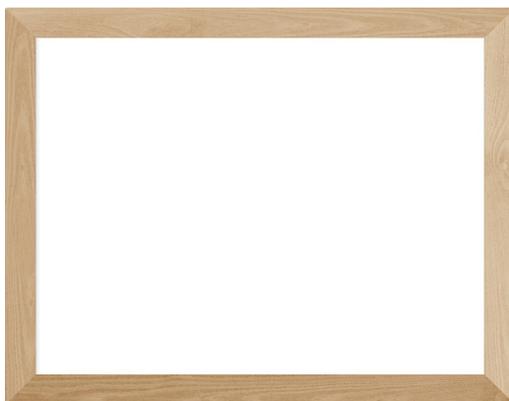
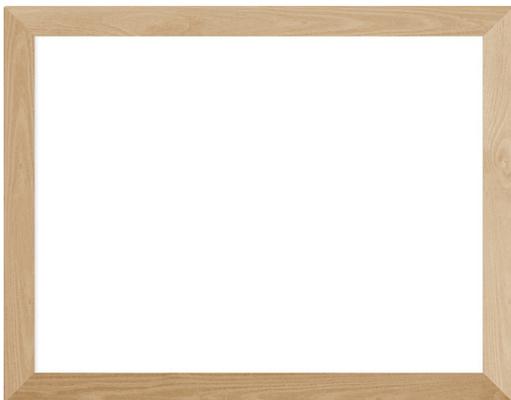
Cocina de Colombia

Pega aquí fotos de algunos platos típicos de nuestro país

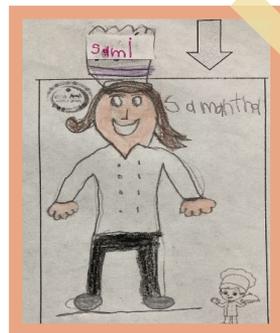
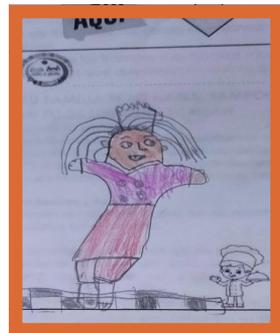
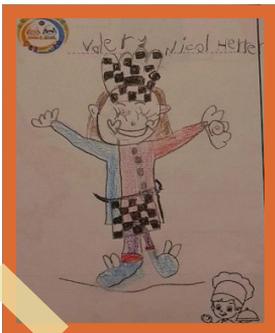


El viaje continua

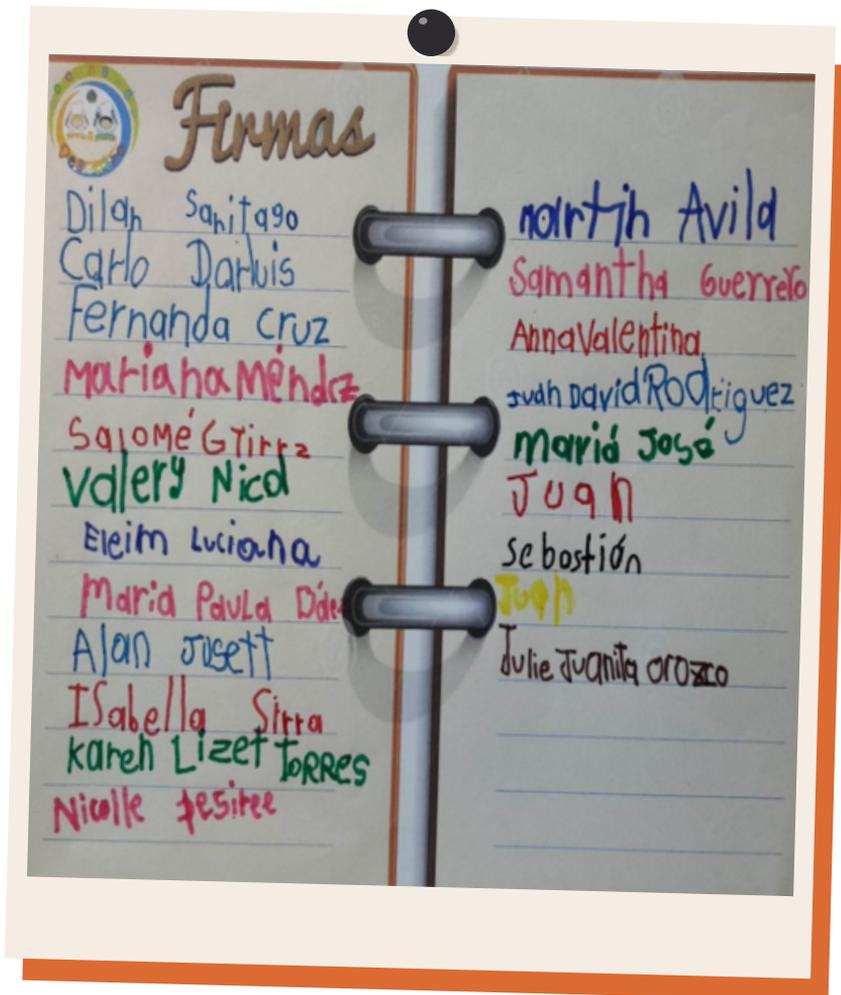
Pega aquí fotos de 4 países que quieres conocer. Escribe sus nombres



Nuestros autores



Nuestros autores



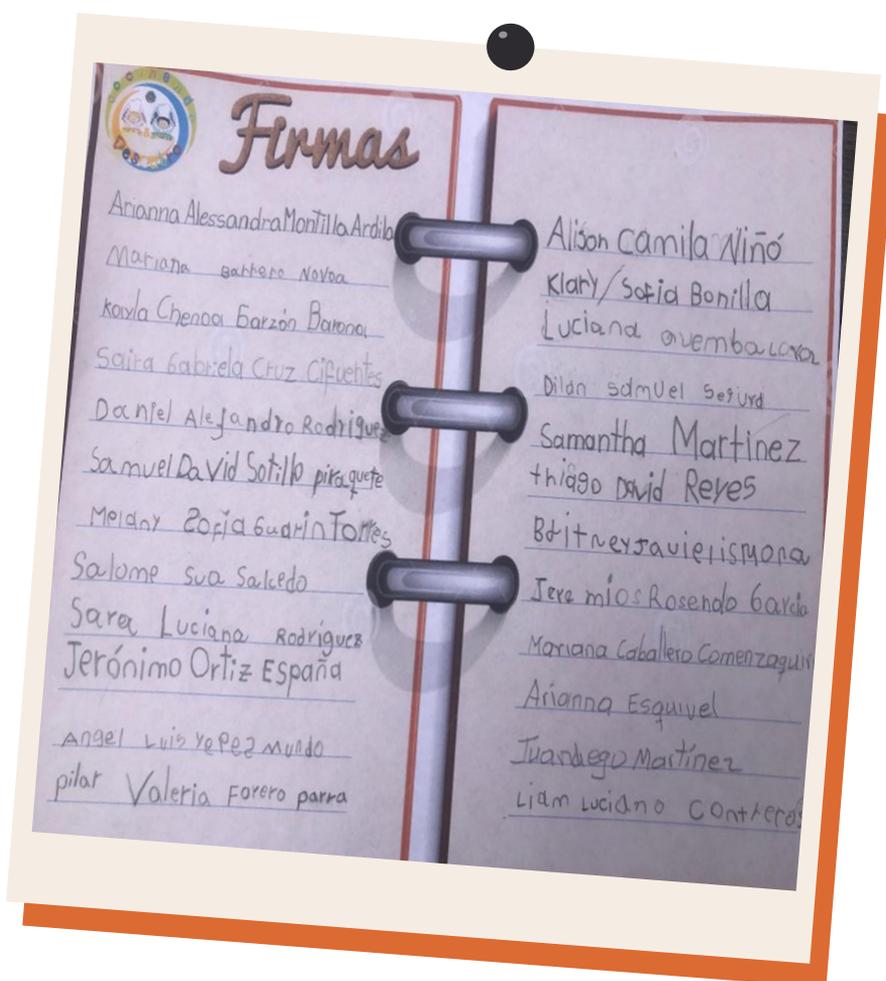
Nuestros autores



Nuestros autores



Nuestros autores





El mundo es inmenso, aún nos faltan muchos países y muchos sabores y saberes por aprender