
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HECTOR ABAD GOMEZ		
	Proceso: GESTIÓN CURRICULAR	Código	
Nombre del Documento: TAREAS VIRTUALES PARA LA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES DE FORMA FLEXIBLE EN CASA.		Versión 01	Página 1 de 7

DOCENTES: ORFA NELLY TAMAYO, INDIRA OSORIO, YENI PATRICIA RODAS Y NORMA LUCIA ZAPATA		NUCLEO DE FORMACIÓN: TÉCNICO CIENTÍFICO, TECNOLOGÍA, EMPRENDIMIENTO	
GRADO: PRIMERO	GRUPOS: 1°1 - 1°2 - 1°3	PERIODO: 1	FECHA febrero 3 2021
NÚMERO DE SESIONES: 6		FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN
ESTUDIANTE:		GRADO: 1°3	

TEMA: ¡Me divierto en la cocina!, ¡mi cocina mi laboratorio!, ¡yo experimento!

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD

Al finalizar esta guía de NIVELACIÓN los estudiantes del grado PRIMERO identificarán y conocerán que las ciencias naturales son un área divertida donde participan activamente, interactúan por medio de experiencias que estimulan su curiosidad y su espíritu investigativo sobre las cosas, desarrollando habilidades y destrezas, creando un interés especial por experimentar y transformar los elementos de su entorno.

ACTIVIDADES

ACTIVIDAD 1: INDAGACIÓN

EN MI CASA HAY UN LABORATORIO Y MIS PAPÁS NO LO SABEN Y ES MÁS SENCILLO DE LO QUE PENSAMOS!!



Ahora respondo con la ayuda de mis papás.

¿Qué es un laboratorio?



¿qué cosas hay en un laboratorio?

¿cómo se llama la persona que está en un laboratorio?

¿Qué hace esa persona allí?

¡En tu casa hay un laboratorio! Y todos lo ignoran.

¿En dónde está ese laboratorio?

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HECTOR ABAD GOMEZ		
	Proceso: GESTIÓN CURRICULAR	Código	
Nombre del Documento: TAREAS VIRTUALES PARA LA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES DE FORMA FLEXIBLE EN CASA.		Versión 01	Página 2 de 7

¿Quién se mantiene allí y que hace? Tiempo para averiguar...

ahora observa este laboratorio.



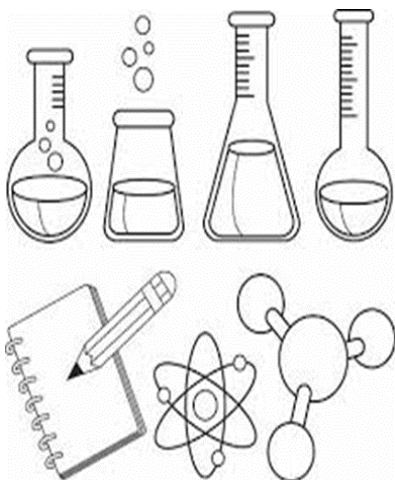
Y esta cocina



Responde: ¿en que se te parecen?

Ahora que ya conoces la diferencia y en donde se utilizan estos utensilios.



Coloréalos.



Escoge un artefacto y haz uno con material reciclado.

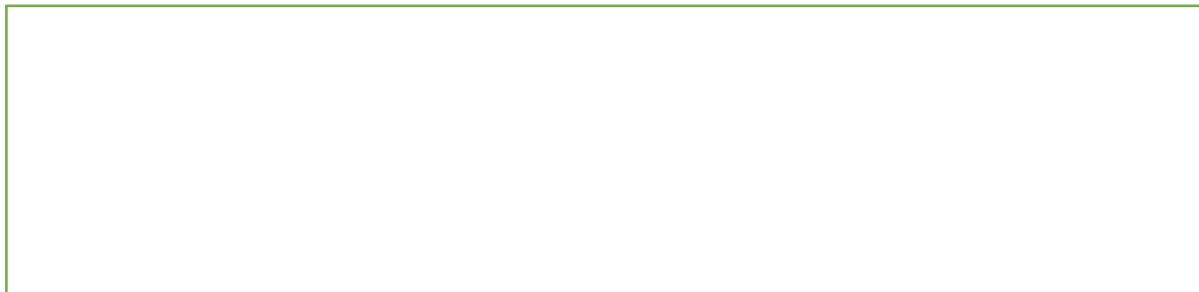
A veces mamá hace agua de limón con hielo y azúcar y escoge algunos artefactos para realizar la limonada.

Se necesita agua, limones, azúcar y mucho hielo.

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HECTOR ABAD GOMEZ		
	Proceso: GESTIÓN CURRICULAR	Código	
Nombre del Documento: TAREAS VIRTUALES PARA LA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES DE FORMA FLEXIBLE EN CASA.		Versión 01	Página 3 de 7

Primero echa agua en una jarra, luego azúcar, luego el jugo de muchos limones revuelve bien y echa también el hielo y mezcla con una cuchara.

Dibuja la jarra, el agua en gotas, el azúcar, los limones y el hielo en cubos.



ACTIVIDAD 2: CONCEPTUALIZACIÓN

AHORA APRENDO.

Un laboratorio es un lugar que se encuentra equipado con los medios necesarios para llevar a cabo experimentos, investigaciones o trabajos de carácter científico o técnico.

Los laboratorios los llevan un grupo de personas y medios, que están organizados para desempeñar una determinada actividad.

¿por que decimos que la cocina es un laboratorio?



Porque la cocina se trata de realizar cambios en sustancias orgánicas por medios de procesos químicos; Como hervir, congelar, asar, marinar, utilización de sales, ácidos, y sustancias y hacen cosas ricas en la preparación de los alimentos.

las sustancias son de lo que están hechas las cosas. Las hacen diferentes sus propiedades, el agua, el aceite, y el azúcar son ejemplos de sustancias.

La cocina es para los niños y niñas un gran espacio de experimentación sensorial, de aprendizaje significativo basado en la realidad y un lugar donde generar vínculos duraderos con nosotros.

La cocina es para los niños una fuente extraordinaria de aprendizaje, en donde no solo aprenden sobre alimentación y propiedades nutricionales, sino también sobre salud, matemáticas, geografía o química, entre otros muchos aspectos.

¿Cuál es tu alimento preferido? Con la ayuda de tu mamá prepara ese alimento.

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HECTOR ABAD GOMEZ		
	Proceso: GESTIÓN CURRICULAR	Código	
Nombre del Documento: TAREAS VIRTUALES PARA LA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES DE FORMA FLEXIBLE EN CASA.		Versión 01	Página 4 de 7

Pregunta a tu mamá muchas cosas sobre el producto que van a cocinar. Y tu mamá cuéntale lo que sepas de ese producto.

Haz un video o una foto y envíalo a tu profe.





ACTIVIDAD 3: APLICACIÓN Y EVALUACIÓN

GRACIAS A QUE EN MI CASA HAY UN LABORATORIO PUEDE HACER EXPERIMENTOS DELICIOSOS.

Mis papás no saben de ciencia ¡pero si saben cocinar!

Con su ayuda y sus conocimientos científicos generamos mezclas, cambios deliciosos en mi comida.

Ahora vamos a compartir un experimento delicioso, para realizarlo necesito ingredientes y utensilios de laboratorio culinario. ¡Y ahora si ponte a cocinar!

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HECTOR ABAD GOMEZ		
	Proceso: GESTIÓN CURRICULAR	Código	
Nombre del Documento: TAREAS VIRTUALES PARA LA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES DE FORMA FLEXIBLE EN CASA.		Versión 01	Página 5 de 7



Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ de mantequilla
 1 taza de azúcar
 1 cucharadita de canela
 1 cucharadita de vainilla
 1 huevo
 Una yema de huevo
 1taza de pasas

Utensilios



Un tazón
 Una cuchara de madera.
 Una espátula
 Una charola para hornear
 Horno.

Dibuja esos utensilios.

Para hacer los experimentos necesitaras la ayuda de un adulto.

Pasos a seguir

1. Calienta el horno a 169° c
2. Engrasa el molde o la charola.
3. Derrite la mantequilla en una sartén.
4. Haz una mezcla con la harina, bicarbonato y la sal.
5. Mezcla el azúcar con la mantequilla derretida, usa la pala de madera.
6. Agrega a la mezcla de mantequilla con azúcar, la canela, la vainilla, huevo, la yema de huevo y bate otros minutos hasta que tengas una consistencia cremosa.
7. Agrega las pasas y mezcla bien,

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HECTOR ABAD GOMEZ		
	Proceso: GESTIÓN CURRICULAR	Código	
Nombre del Documento: TAREAS VIRTUALES PARA LA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES DE FORMA FLEXIBLE EN CASA.		Versión 01	Página 6 de 7

8. Haz bolitas con la mezcla y colócalas sobre la charola separaditas para que no se peguen unas con otras.
9. Mételas al horno por 20 minutos y veras el cambio que encontrarás.




10. EL RESULTADO ES UNA GALLETA CON UNA TEXTURA, SABOR, OLOR Y COLOR DIFEREBTE A LA MEZCLA ORIGINAL CON UNAS PORPIEDAES FANTÁSTICAS.



Pide a tus papás que te hagan un disfraz de cocinero toma una foto o haz un video.

¡Ahora que ya eres un científico inventa un experimento el que tú quieras!
Y enséñalo a tus compañeros. Por medio de un video corto.



¡Muy bien! Lo has logrado. Ahora te invito a que realices la siguiente autoevaluación: marca con una X en la carita que muestra tu sentimiento frente a cada pregunta.

CRITERIOS			
He comprendido y aprendido todo lo que mi maestra me ha brindado en la guía de aprendizaje.			

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HECTOR ABAD GOMEZ		
	Proceso: GESTIÓN CURRICULAR	Código	
Nombre del Documento: TAREAS VIRTUALES PARA LA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES DE FORMA FLEXIBLE EN CASA.		Versión 01	Página 7 de 7

Me he divertido en familia realizando las actividades y mostrando mis talentos como científico.			
He desarrollado todas las actividades de la guía de aprendizaje.			
Disfruto y muestro interés en las actividades propuestas en la guía de aprendizaje.			

FUENTES DE CONSULTA

<https://rejuega.com/juego-aprendizaje/juego-educativo/la-cocina-un-laboratorio-de-aprendizaje-para-los-ninos>. <https://www.bebesymas.com/desarrollo/cocina-fuente-aprendizaje-para-nuestros-hijos>

<https://saposyprincesas.elmundo.es/ocio-en-casa/experimentos/ciencia-para-preescolares/>

<https://salaamarilla2009.blogspot.com/2010/05/experimentos-con-mezclas.html>

<https://www.colorearjunior.com/dibujos-para-colorear-de-material-de-laboratorio.html>

libro: en mi casa hay un laboratorio y mis papás no lo saben.

ERNESTO COLAVITA - ILUSTRACION SARA PALACIOS - LA BRUJULA