

RETOOS PARA GIGANTES

Transitando por el saber

Transición Semana 2





MinEducación

Ministerio de Educación Nacional

María Fernanda Campo Saavedra

Ministra de Educación Nacional

Julio Salvador Alandete Arroyo

Viceministro de Educación Básica y Media

Mónica Patricia Figueroa Dorado

Directora de Calidad para la Educación Preescolar, Básica y Media

Ana Isabel Pino Sánchez

Subdirectora de Referentes y Evaluación de la Calidad Educativa

Clara Helena Agudelo Quintero

Coordinadora del Proyecto

Deyanira Alfonso Sanabria
Clara Helena Agudelo Quintero
María Fernanda Dueñas Álvarez
María del Sol Effio Jaimés
Omar Alejandro Hernández Salgado
Maritza Mosquera Escudero
Rodrigo Nieto Galvis
Cielo Erika Ospina C.
Carlos Eduardo Panqueva Urrego
Diego Fernando Pulecio Herrera
Hernando Alfonso Rengifo Moreno
Manuel Alejandro Solano Díaz
Marta Cecilia Torrado Pacheco
Equipo técnico

© 2014 Ministerio de Educación Nacional
Todos los derechos reservados

Prohibida la reproducción total o parcial, el registro o la transmisión por cualquier medio de recuperación de información, sin permiso previo del Ministerio de Educación Nacional.

© Ministerio de Educación Nacional
RETOS PARA GIGANTES: Transitando por el saber
Transición Cuadernos de Colecciones y Juegos
ISBN libro: 978-958-691-571-7
ISBN obra: 978-958-691-569-4

Dirección de Calidad para la Educación Preescolar, Básica y Media
Subdirección de Estándares y Evaluación
Ministerio de Educación Nacional
Bogotá, Colombia, 2014
www.mineducación.gov.co



Juan Sebastián De Zubiña Ragó

Director General

Olga Patricia Parra Sarmiento

Directora de Unidad

Alejandro Baquero Susa

Director de Proyectos

Sandra Patricia Algarra Re

Directora del Proyecto

Natalia Medina González

Doris Velasco Parrado

Autoras

Doris Velasco Parrado

Editora

Karoline Roa Ruiz

Asesora Especialista *Psicóloga

Zaira Andrade R.

Asesora * Licenciada en Pedagogía Infantil

Sonia Lidia Rubio Mendoza - Diego Javier Reyes Durán

Diseño y diagramación

Juan Carlos Ricardo Páez

Germán Uriel Gutiérrez Castrillón

Kenny Fernando Bacares

Ilustración

Diego Javier Reyes Durán

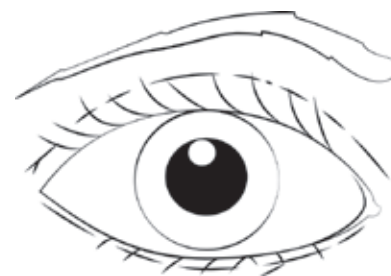
Digitalización de imágenes y fotografía



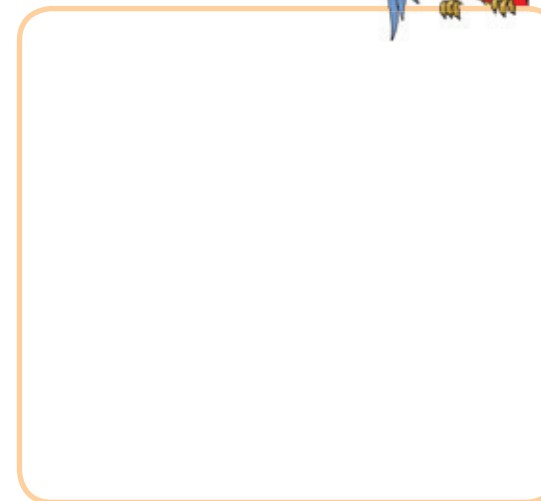
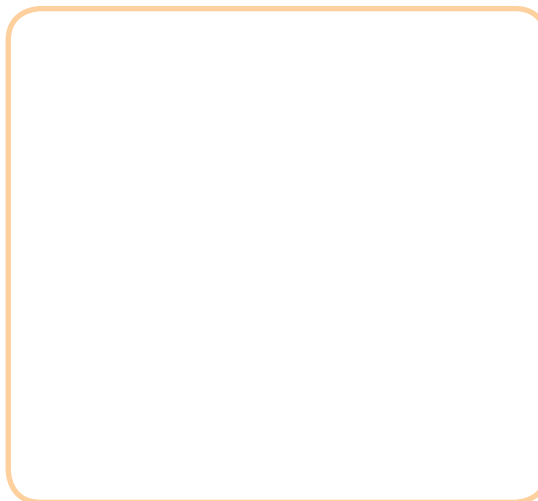
Las cosas que me gustan

- * Miro mis ojos en el espejo y completo.

Mis ojos son de color _____



- * Coloreo el ojo usando el color que tienen mis ojos.
- * Dibujo en los cuadros lo que más me gusta ver. Observo el ejemplo:





* Con ayuda de quienes me acompañan, escribo lo que dibujé. Observo el ejemplo:

◆ Me gusta ver la luna y las estrellas.

◆ Me gusta _____

◆ Me gusta _____



Lo que prefiero escuchar con mis oídos es...

* Observo el oído y lo coloreo.

* Encierro en un círculo de color rojo lo que más me gusta escuchar.





Lo que prefiero oler con mi nariz es...

- * Observo la nariz y la coloreo.
- * Encierro en un círculo de color azul lo que me gusta oler.





Preparo y disfruto las comidas que me gustan

¡Me encantan las ensaladas!



Ensalada de frutas arcoíris

Ingredientes:

- ◆ Fresas
- ◆ Mango maduro
- ◆ Kiwis
- ◆ Uvas Isabelinas
- ◆ Uvas rojas
- ◆ Mango verde
- ◆ Crema chantillí
- ◆ Miel
- ◆ Una florecita silvestre





- * Con ayuda de quienes me acompañan, leo y completo con dibujos los pasos para preparar esta rica ensalada. Me guió teniendo en cuenta la imagen del plato terminado.

Preparación:

1. Lava todas las frutas con mucha hasta que queden bien limpias.
2. Con la ayuda de un adulto, quítales las cáscaras al mango maduro, al mango verde y a los kiwis. Luego corta en rodajas delgadas los mangos, los kiwis y las fresas, utilizando un .
3. Corta las uvas rojas por la mitad, retirando todas las que tienen por dentro.
4. Sobre un plato grande organiza un arcoíris de frutas. Arma arcos de fruta y empieza con las .





5. Arma los otros arcos de colores con rodajas de maduro, de

verde, de Isabelinas y de rojas.

6. Coloca, bajo el arcoíris de frutas nubes blancas usando .

7. Finalmente, agrega un poco de miel y decora la ensalada con una delicada .

Ahora estoy listo para disfrutar de mi creatividad a través de mi paladar...

Mmmmm.... que dulce momento.





¡Preparar una merienda es muy sencillo!

Sánduche

Ingredientes:

2 tajadas de pan, 1 cucharada de mayones, medio tomate,



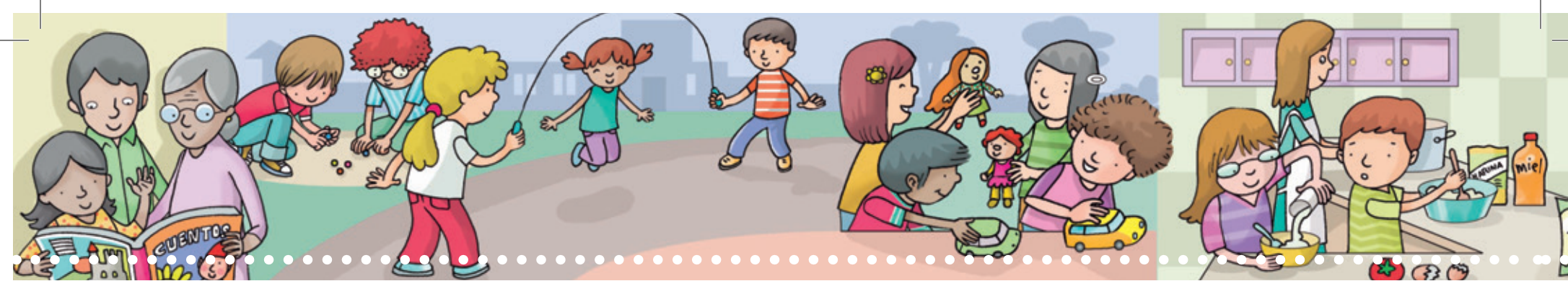
1 hoja de lechuga, 1 tajada de queso, 1 tajada de jamón



- * Con ayuda de quienes me acompañan, leo y completo con dibujos los pasos para preparar un rico sánduche. Me guío teniendo en cuenta el orden de los ingredientes.

Preparación:

1. Coloca las dos tajadas de  sobre una tabla.



2. Cubre el pan con una capa de , luego espárcela suavemente con un cuchillo.

3. Lava con abundante agua el y córtalo en rodajas delgadas.

4. Toma la hoja de y lávala muy bien. ¡Ahora solo falta armar!

5. En una de las tajadas de pan con mayonesa pon la hoja de lechuga, las rodajas de tomate, una tajada de y sobre estos una tajada de .

6. Muy bien, ahora coloca encima la otra tajada de pan y... ¡ya está!

Disfruto mi sánduche con un nutritivo jugo.





Relaciono a través de mis sentidos

Ahora que ya he experimentado con todos mis sentidos puedo formar una serie de imágenes.

- * Coloreo solo los dibujos que corresponden a lo que se indica en cada caso.
- ◆ Los **condimentos** más frecuentes que se usan para cocinar y que tienen un **olor** característico son:



Cebolla



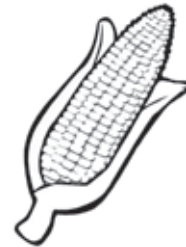
Tomate



Ajo



Basura



Mazorca



Pimentón

- ◆ Los **animales** que puedo **ver volando** en el cielo son:



Foca



Paloma



Águila



Pez



Gaviota



Colibrí



* Encierro solo los dibujos que corresponden a lo que se indica en cada caso.

◆ Los **sonidos** que puedo **escuchar** en la calle son:



Grito



Motor de avión y pito de carro



Aspiradora



Sirena de ambulancia



Agua que cae de la ducha

◆ Los **sabores** que me recuerdan los **alimentos** que me daban cuando yo era bebé:



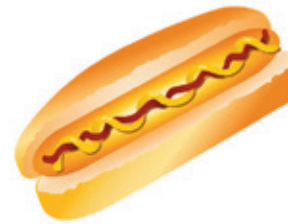
Compota



Leche materna



Papilla



Perro caliente



Tetero