



INSTRUCCIONES DE USO DEL MATERIAL

Ficha inicial: Ingredientes: primero se explica qué receta vamos a hacer esa semana. Yo les pregunto qué creen que puede llevar la receta y entre todos vamos viendo posibles ingredientes, incluso buscamos en internet...Luego les doy la ficha con los ingredientes.

Hay fichas para todos los niveles:

- el niño que escribe: directamente escribe en el recuadro.
- el que copia le damos la tarjetita con el nombre del ingrediente para que la copie.
- el que no copia pero identifica letras: le damos la tarjetita para que la recorte y la pegue identificando la letra inicial, por ejemplo.

Ficha supermercado (rodea lo que compras en el supermercado): viendo los ingredientes que necesitamos, rodeamos, en la ficha supermercado, los que vamos a tener que comprar en el super.

Y si hemos hecho una ficha para el supermercado es porque....¡vamos al supermercado!....el miércoles hacíamos nuestra visita al supermercado...allí recordamos qué ingredientes necesitamos, vemos cuánto dinero nos hace falta, pagamos....aprendemos normas de cortesía: dar los buenos días, pedir las cosas correctamente, comprobar el cambio que nos dan, etc...

Y por fin llegaba el jueves, en el que los alumnos no traían almuerzo y se comían la receta que hacíamos.

Primero con la **última ficha**, veíamos cómo teníamos que hacer la receta y cada paso que teníamos que dar.

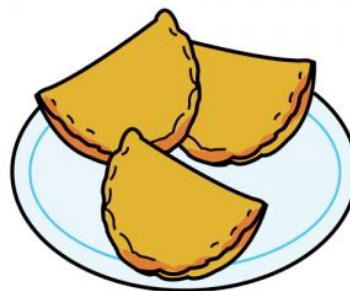
Luego hacíamos nuestra receta y nos la comíamos y cuando volvíamos del patio, recordábamos los pasos que habíamos dado y con la última ficha: el que lee y escribe, escribe directamente cada paso en un papel; el que hace copia, realiza una copia de los pasos; y el que lee pictos, pega cada picto en su lugar. Cada ficha adaptada a cada nivel.

En esta receta hemos añadido una última ficha para trabajar el **verdadero y falso**, antes de hacerla recordaremos qué ingredientes compramos y cómo hicimos la receta y una vez recordado esto, iremos leyendo las opciones que tenemos en la ficha. Decidiremos si cada una de ellas es Verdadera o Falsa.

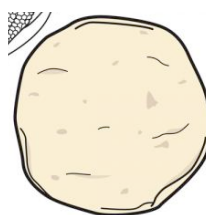


EMPANADILLAS RELLENAS

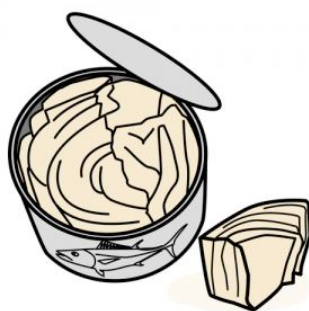
INGREDIENTES:



VERDURA



OBLEAS

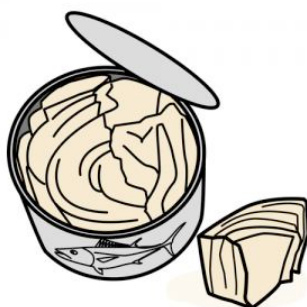
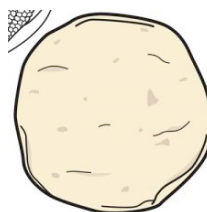
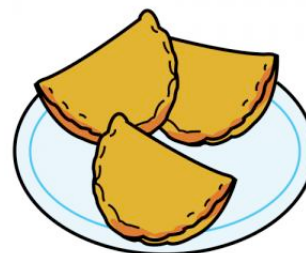


ATÚN



EMPANADILLAS RELLENAS

INGREDIENTES:

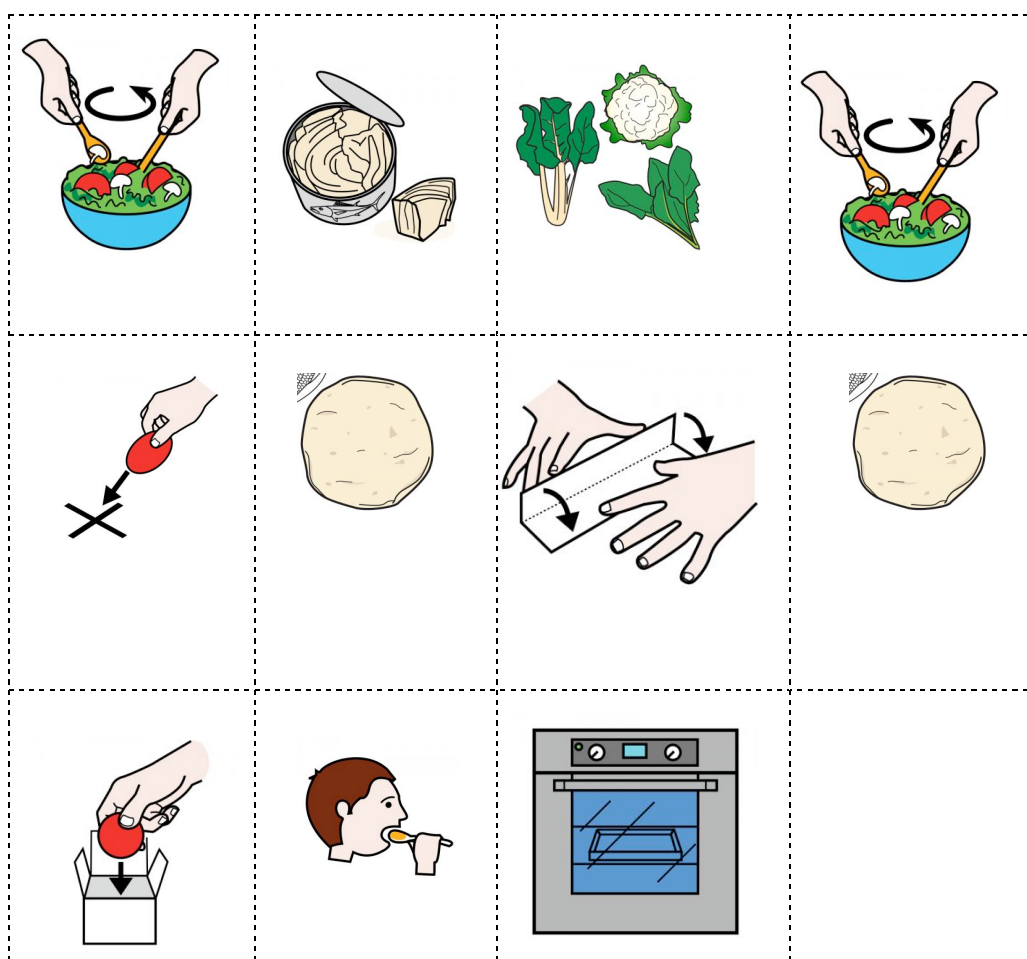




VERDURA

OBLEAS

ATÚN





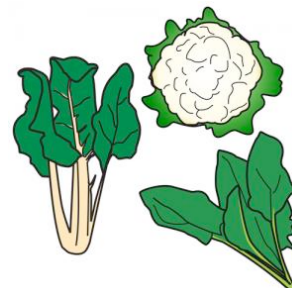
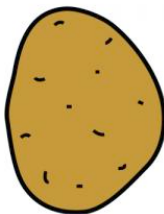
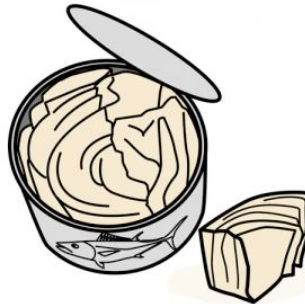
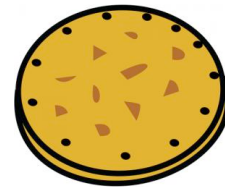
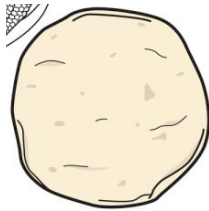
LO QUE



EN EL



RODEA LO QUE COMPRAS EN EL SUPERMERCADO:





1. MEZCLAR EL ATÚN CON LAS VERDURAS.

2. PONEMOS LA MEZCLA EN LAS OBLEAS.

3. DOBLAMOS LAS OBLEAS.

4. METER EN EL HORNO.

5. A COMER!



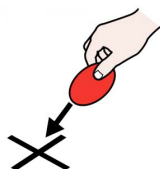
EL



CON LAS



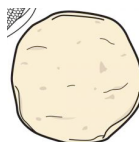
1. MEZCLAR EL ATÚN CON LAS VERDURAS.



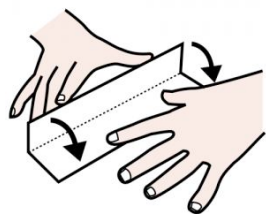
LA



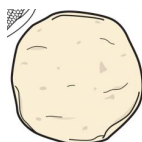
EN LAS



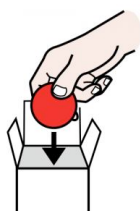
2. PONEMOS LA MEZCLA EN LAS OBLEAS.



LAS



3. DOBLAMOS LAS OBLEAS.



EN EL



4. METER EN EL HORNO



5. A COMER!



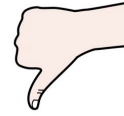
NOMBRE: _____ **FECHA:** _____



LO QUE



Y X LO QUE



COLOREA LO QUE ES VERDAD Y TACHA LO QUE ES FALSO

UNTAMOS CHOCOLATE EN LAS OBLEAS

MEZCLAMOS EL ATÚN CON LA VERDURA

METEMOS LAS OBLEAS EN EL CONGELADOR

METEMOS LAS OBLEAS EN EL HORNO

ECHAMOS QUESO