

**Miércoles
23
de febrero**

Segundo de Primaria Lengua Materna

Escribamos fichas informativas

Aprendizaje esperado: *elige un proceso social conocido, indaga sobre él y escribe notas que resumen la información (Revisa y corrige, con ayuda del profesor, la coherencia y propiedad de sus notas: escritura convencional, ortografía).*

Énfasis: *escribe textos informativos sencillos que sintetizen información recabada.*

¿Qué vamos a aprender?

Aprenderás a escribir textos informativos sencillos que sintetizen la información recabada.

¿Qué hacemos?

Como primera actividad, te invito a jugar con tu familia a “Veo, veo haciendo uso de platillos típicos de México”.

El juego consiste en que tú y la persona que te acompaña, elijan un platillo típico de las imágenes que a continuación se te mostraran. Una vez que lo hayan hecho, por turnos comiencen diciendo...

- Veo, veo.

La otra persona debe contestar - ¿Qué ves?

Tú contestarás -Un platillo típico.

La otra persona preguntará - ¿Cuál es?



tamales



pozole



mole



enchiladas



tacos



chiles en nogada



elotes



mole de olla



chocolate



tlacoyos

Comienza por diciendo con qué letra empieza y después da una breve información sobre el platillo.

La otra persona intentará acertar el platillo elegido. Si lo consigue cambian de rol.

Puedes agregar otras ideas con las que des las pistas. La intención es que te diviertas con tu familia.

En las sesiones anteriores buscaste información para elaborar una ficha informativa sobre un platillo típico y además conociste algunos platillos que se elaboran en diferentes regiones del país.

Para iniciar esta sesión, revisa el ejemplo de la página 90 de su libro de texto, “Lengua Materna Español, segundo grado”.

90

Si encontraste información nueva, escríbela en tu cuaderno para tu ficha informativa.

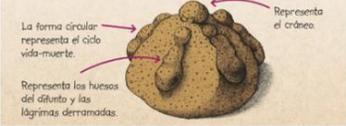
Actividad 6. Escribimos fichas informativas
Haz una ficha informativa sobre el platillo que elegiste. Fíjate en el ejemplo.

Pan de muerto

Es un pan dulce que se hace con agua de azahar, harina y azúcar.

El Día de Muertos se hace este pan para ponerlo en altares que se decoran con flores y papeles de colores, para recordar a las personas que ya murieron.

Cada región del país tiene su propio estilo para hacer el pan de muerto. Algunos le ponen ajonjolí, otros lo rellenan de nata y otros lo piman de color rosa.



La forma circular representa el ciclo vida-muerte.

Representa los huesos del diente y las lágrimas derramadas.

Representa el cráneo.

Revisa que tu ficha informativa esté escrita adecuadamente. Incluye imágenes.

* Pásala en limpio en una hoja para publicarla en el periódico mural.

<https://libros.conaliteg.gob.mx/20/P2ESA.htm?#page/90>

Lee en voz alta, la ficha informativa “Pan de muerto”.

Revisa el texto que acabas de leer y reflexiona sobre las siguientes preguntas:

Preguntas sobre la ficha informativa “Pan de muerto”

- ¿Qué platillo es?
- ¿En qué ocasiones se consume?
- ¿Con qué ingredientes se prepara?
- ¿Qué imagen se incluye en el texto?

¿Crees que todas las preguntas las puedes responder con el texto que acabas de leer?

Identifica en la ficha informativa “Pan de muerto”, las partes del texto.

¿Sabes cuáles son esas partes del texto?

Revísalas en la siguiente imagen.

Pan de muerto

Es un pan dulce que se hace con agua de azahar, harina y azúcar.

El Día de Muertos se hace este pan para ponerlo en altares que se decoran con flores y papeles de colores, para recordar a las personas que ya murieron.

Cada región del país tiene su propio estilo para hacer el pan de muerto. Algunos le ponen ajonjolí, otros lo rellenan de nata y otros lo pintan de color rosa.

La forma circular representa el ciclo vida-muerte.

Representa los huesos del difunto y las lágrimas derramadas.

Representa el cráneo.

Título

Texto

Esquema

De acuerdo con lo que ya revisaste, ¿Qué partes se deben incluir en tu ficha informativa?

Te invito a que escribas una primera versión de tu ficha informativa en tu cuaderno.

Si aún tiene dudas, lee con atención la información que envió un alumno de segundo grado. Revisa si incluyó las partes del texto a su ficha informativa.

Observa que en el texto se integran 3 párrafos.

Título

Texto

Esquema

El mixiote es un platillo que representa la gastronomía de los mexicanos.

Del náhuatl metl, que significa maguey, y xiotl, película o membrana de la peca; el mixiote es la hoja que se desprende de la cutícula del maguey y que era utilizada para cocinar al vapor por los mayas, aztecas y otómís.

El mixiote consiste en un guiso de carne, normalmente borrego y cordero, con una salsa de chiles envueltos en una hoja de maguey y se cree que este platillo se originó al sur de la Altiplanicie Mexicana (Estado de México, Tlaxcala, Puebla, Hidalgo y Querétaro), pues en esta zona es donde se cultiva el maguey pulquero.

Actualmente existe una gran variedad de mixiotes, los puedes encontrar de res, cordero, pollo y conejo, acompañado de salsa, papas y nopales; los hay dulces y también de ardilla, jabalí, venado o cocodrilo.

Mixiote de pollo

Membrana de la peca de maguey

Antes de eso, observa que primero se incluye el título, y después los tres párrafos que son el texto.

Puedes decir:

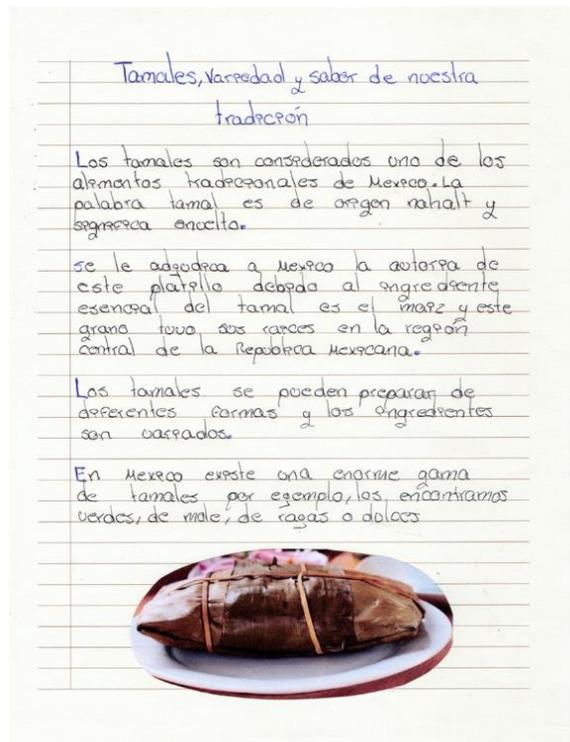
- ¿Cuál es el título?
- ¿De qué se habla en el primer párrafo?
- ¿De qué trata el tercer párrafo?

Anota tus respuestas en tú cuaderno.

Observa la imagen que se incluye en el texto y comenta con tu familia.

- ¿De qué manera esta imagen te ayuda a comprender mejor el texto?
- Tú, ¿Qué imagen incluirías?

Como lo indica tu libro en la página 90, es importante revisar tus escritos antes de publicarlos. Después de realizar tu texto, pide a un familiar que lo revise, también puedes pedirle apoyo a las personas que no estén cerca de ti, a través de la comunicación en línea. Mira los siguientes ejemplos, cada uno de los niños que realizaron estos escritos, pidieron apoyo a personas que estaban lejos de ellos.



¿Qué más podrías recomendarle a quien escribió este texto? Escribe tu opinión en tu cuaderno.

Ahora lee el texto de Iker.

ESCUELA PRIMARIA "SOLIDARIDAD"
Alumno: Iker Mateo Zuñiga Pérez
Maestra: Silvia M. Portillo E.

Ficha informativa
Gorditas de queso

Las gorditas son un platillo típico de México y de nuestra comunidad que es Celaya.

Esta elaborada con una tortilla de maíz gruesa hecha a mano que se rellena de un queso molido y echilado para después hacerla bolita y aplanar de forma redonda y casar en un comal, ya cocida se le puede agregar nopalitos, frijoles o salsa roja.

Este platillo es muy común en fiestas de la comunidad, en locales de antojitos mexicanos o en puestos ambulantes.



Por último, lee la ficha informativa sobre "El mole".

El Mole Poblano

El mole Poblano es una especialidad cultural culinaria de la ciudad de Puebla. Originalmente consistía principalmente en una salsa con gran variedad de ingredientes encima de pollo o guajolote.

ES un platillo tradicional y en cada región del país se incluyen diversos ingredientes y condimentos, se ocupa para enchiladas.



Mole
(del náhuatl molli o mulli)

Origen prehispánico

Ingredientes:

chile ancho	Ajo
chile pasilla	Cebolla
chile mulato	
jitomate	
Almendras	
Plátano	
Nueces	
Pasas	
Anchoas	
clavo	
Canela	
Pimienta	

Alumna: Aranza Monreal Vázquez
Escuela: Melchor Ocampo Querétaro
Profesora: Rosa Elena Castillo Rosato

Las siguientes fichas informativas son otros ejemplos que niñas y niños del país han realizado. Obsérvalas e identifica si en cada una de las fichas, se incluyen las partes del texto de las que se han venido hablando en esta sesión.

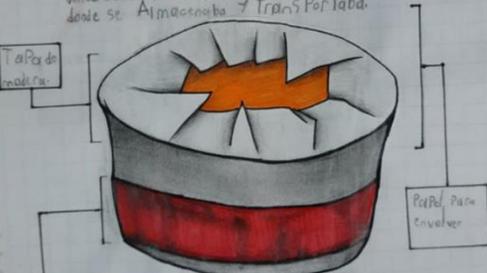
CAJETA

Es un postre que se elabora con leche, azúcar, cajeta y bicarbonato.

El dulce de leche o mejor conocido como cajeta se inventó en la Nueva España.

Existen 3 tipos de cajeta: quemada, envinada y vainilla.

Este postre alimento a la gente de Miguel Hidalgo en 1810 durante las batallas de Oaxaca mismo lugar donde se le dio el nombre de cajeta por la "casita" donde se almacenaba y transportaba.



• Juan Alejandro Godínez Gallardo.
• Primavera Solidaridad
• Oaxaca Oax.

Salvador Martínez Joya

Mole Poblano

Es originario de Puebla y se remonta a la época prehispánica. Los aztecas lo preparaban con guajolote, chocolate y chile.



En la actualidad se acompaña con arroz y ajonjolí.

André Nicolás Herrera Monroy

Ficha informativa

Platillo típico mexicano

Chile en hogada

Este exquisito manjar fue creado por las monjas del Convento de Santa Mónica en Puebla para honrar a Agustín de Iturbide, quien regresaba de firmar los Tratados de Córdoba, el cual está cocido con los colores de la bandera del ejército Trigarante; desde el blanco de la hogada, el verde del chile poblano y el rojo de la granada.



Hoctún Yucatán 27 de enero del 2021

Fichas informativas

Papadzules

Es un platillo típico de Yucatán. Su nombre significa "El alimento del amor". Se puede comer en cualquier época del año. Sin embargo se consume mucho en la semana santa.

Es una tortilla de maíz bañada en una mezcla de pepita de calabaza y agua de epazote sancochado. Se rellena de huevo cocido y se adorna con tomate frito y chile habanero.



Tomate Frito. Huevo Cocido. Mezcla de pepita de calabaza y epazote. Tortilla de maíz.

Fernanda Guadalupe Galaz Mdy
Escuela Miguel Hidalgo y Costilla
Hoctún Yucatán.

27 de Enero del 2021

Ficha informativa

Cochinita pibil

Es un guiso correspondiente a la gastronomía de Yucatán, basado en carne de cerdo adobada en achiote, envuelta en hoja de plátano y cocida dentro un horno de tierra usando una técnica prehispánica. Se acompaña con tortilla a mano y su curtido de cebolla con picante.



Curtido de Cebolla. Chile habanero. Lata de Cochinita.

Isis Gómez Romero
2-B
Izamal, Yucatán.

CHILAQUILES

Son un plato típico Mexicano elaborado a base de trozos triangulares de tortilla de maíz fritos o tostados, que se cocinan en una salsa picante que es roja o verde dependiendo del tipo de chile usado y tiene multitud de variantes regionales pudiendo contener otros ingredientes como carne de pollo o res, huevos, queso fresco, crema, cebolla, aguacate, entre otros.

Se puede aromatizar con cilantro o epazote y suelen acompañarse con frijoles.



Cuando termines tu ficha, pide a algún amigo o familiar que la revise para saber si esta incluye todas sus partes, si la información es clara y si cuenta con una buena ortografía.

Al final compártela con familiares que vivan en tu casa o, si tienes la posibilidad, también compártela con aquellos familiares, compañeros y maestros que tengas a distancia.

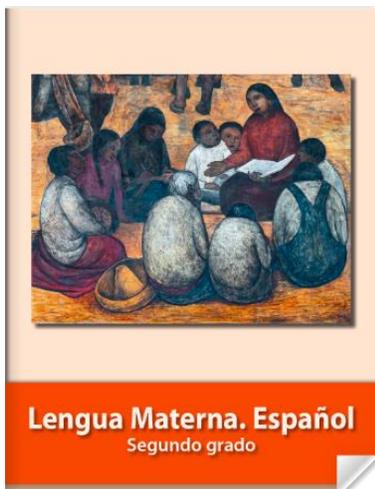
Si te es posible consulta otros libros y comenta el tema de hoy con tu familia. Si tienes la fortuna de hablar una lengua indígena aprovecha también este momento para practicarla y platica con tu familia en tu lengua materna.

¡Buen trabajo!

Gracias por tu esfuerzo.

Para saber más:

Lecturas



<https://libros.conaliteg.gob.mx/P2ESA.htm>