

TEXTO MODELO. RECETA 1:

FRESITAS DE PAPÁ NOEL



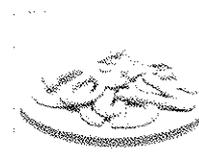
INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 16 FRESAS
- NATA MONTADA
- VIRUTAS DE C HOCOLATE

PREPARACIÓN

1. Lava las fresas y córtalas el tallo.
2. Pártelas de forma que quede una parte más grande (el cuerpo de papá Noel) y la parte de la punta más pequeña (el gorrito).
3. Monta el muñequito como muestra la imagen, poniendo nata montada entre las dos partes de las fresas y en el extremo superior, como si fuera la borla del gorro.
4. Para hacer los ojos, puedes utilizar virutas de chocolate o algo similar. ¡Y ya están listos!

TEXTO MODELO RECETA 2

COCINA PARA NIÑOS

recetas

GALLETAS DE MANTEQUILLA Y AZÚCAR**INGREDIENTES**

425 g de harina (la normal, no la de fuerza)
1/4 cucharaditas de levadura
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de extracto de vainilla
1 huevo La temperatura ambiente
175 g de azúcar glas (no hace falta tamizarlo)
230 g de mantequilla a temperatura ambiente (sin sal)
Papel vegetal
Moldes de letras y formas.

PREPARACIÓN Y DESARROLLO

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta que quede una mezcla blanquecina.
3. Añadir el huevo y el extracto, y seguir mezclando.
4. Tamizar la harina, la levadura y la sal e incorporar a la mezcla de mantequilla hasta que quede bien incorporado (poco a poco, a cucharadas).
5. Hacer una bola con la masa y estirarla (se puede hacer por fases para que sea más fácil manejar la masa). El grosor debería ser de unos 6 mm.
6. Cortar las galletas con el cortador, en este caso con los moldes de letras.
7. Cocer las galletas en el horno durante unos 7-8 minutos aproximadamente. Lo ideal es que no se tuesten, sino que sólo se doren por arriba. Justo estarán listas cuando los bordes empiecen a tener un color más dorado.
8. Dejar enfriar... Y ¡¡¡listas para decorar y comer!!!

ESPECIAL DÍA DE LA MADRE

PASTEL FÁCIL
para hacer con mamá



150 gr. margarina
150 gr. azúcar
100 gr. harina
3 cucharadas de cacao en polvo
1 cucharadita de levadura
2 huevos
225 gr. de piña de lata troceada
125 ml de yogurt natural

- Mezclar bien la margarina, el azúcar, la harina, el cacao, la levadura y los huevos.
- Verter la masa en un molde engrasado y hornear a 190° durante 20-25 min.
- Colocar el pastel en una rejilla y dejar que se enfríe un poco.
- Mezclar la piña bien escurrida con el yogurt y endulzar al gusto.
- Extender la mezcla sobre el pastel y decorar con más trozos de piña y chocolate rallado.

RECETA: Crema de Calabacín con Verduras al "Crocanti"

Ingredientes

800 g de calabacín
4 dientes de ajo
20 g de perejil
20 g de albahaca
sal y pimienta
3 cucharadas de aceite de oliva

Para las verduras:

2 calabacines
1 zanahoria
1 cebolla roja
4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
perejil
pimienta, sal



PREPARACIÓN:

- 1 - Preparamos una sartén para sautear el ajo, con un poco de aceite de oliva virgen, y perejil.
- 2 - A continuación, añadimos el calabacín en rodajas anchuras y pasados unos minutos incorporamos una taza de agua con sal y cocemos con la tapa puesta durante 15 minutos.
- 3 - Pasado este tiempo, lo vertemos en un recipiente apto para lo agregamos la albahaca y mezclamos bien con la batidora. Dejamos reposar.
- 4 - Por otro lado, cocinamos el resto de las verduras calentando un poco de aceite en una sartén y sofreímos a fuego fuerte durante 6 minutos.
- 5 - Añadir la sal, la pimienta y el perejil picado.
- 6 - Para preparar nuestro plato, servimos la crema en los platos, espolvoreamos (como nos gusta) con las verduras crujientes, y... ¡listo!

SUGERENCIAS PARA EL ANÁLISIS DE LOS TEXTOS MODELO:

En todas las recetas podemos distinguir estas partes:

1.- TÍTULO O NOMBRE DE LA RECETA
2.- INGREDIENTES
3.- PREPARACIÓN
4.- PRESENTACIÓN. ILUSTRACIONES.

1.- NOMBRE DE LA RECETA.

- Debe de ser original, sugerente, llamativo.
- Debe escribirse en el encabezamiento de la receta con letras mayúsculas, rotuladas, llamativas.
- Podemos hacer un listado de otros títulos sugeridos por los alumnos para las recetas anteriores y elegir uno entre todos..

2.- INGREDIENTES:

- Se escriben todos los ingredientes necesarios para elaborar la receta, ordenados según el orden en que vayan a utilizarse. Deben escribirse uno debajo de otro, separados por guiones o similares.
- Debemos de precisar la cantidad que necesitamos de cada ingrediente poniéndola delante.
- EJ.- Con una báscula de cocina, los alumnos, por equipos, irán comprobando la cantidad que se indica de cada ingrediente .

Trabajar conceptos de cantidades relativas como: "una pizca de sal", "un poco de aceite", Cucharada- cucharadita, "un toque de pimentón".

3.- PREPARACIÓN

- Es muy importante que los pasos estén bien ordenados y correctamente separados
- Incidir en la correcta explicación de cada paso.
- Uso adecuado de los verbos en imperativo o infinitivo. También presente 1º pers. Plural.
- Vocabulario adecuado. Uso de sinónimos.

4.- PRESENTACIÓN. ILUSTRACIONES.

- Es muy importante que se distingan, separen bien los 4 apartados señalados.
- Importancia de la originalidad en la ilustración, en la presentación y en la elección del título.
- Correcta rotulación, caligrafía, guiones....limpieza.

1.- Observa la ilustración y lee los datos.

2.- Escribe los datos que faltan en la receta.

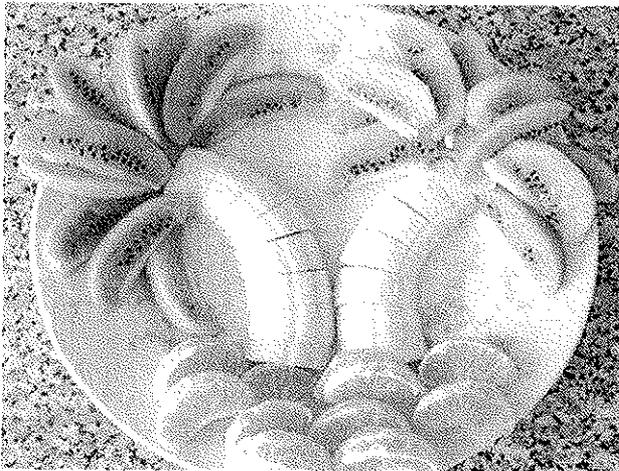
3.- Por grupos de tres alumnos, cada uno puede traer un ingrediente y

REALIZAMOS LA RECETA.

TAREA

4

RECETA:



INGREDIENTES

- _____
- 1 Plátano
- _____

PREPARACIÓN

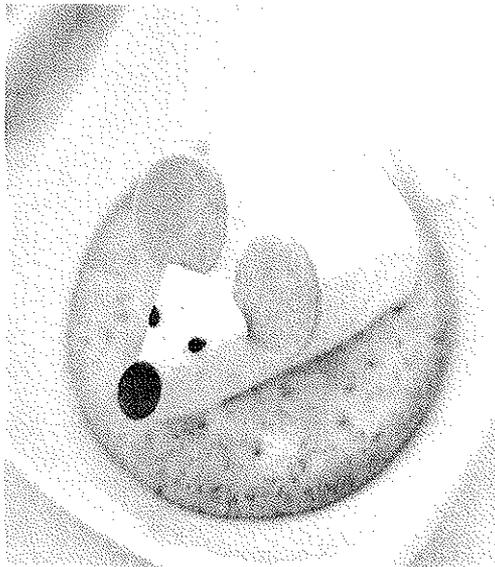
1. Lava bien las frutas y luego pélaselas.
2. Parte el plátano por la mitad para formar el tronco de la palmera. Dividelo en trocitos y colócalo en el plato
3. _____
para formar las ramas de la palmera.
4. Finalmente, _____
y ponla debajo del plátano para simular el suelo donde está plantada la palmera
Y... ¡Listo!

- 1.- En GRUPOS de 4 , observad el dibujo y leed cómo preparar esta receta.
- 2.- Escribid los ingredientes.
- 3.- Completad los espacios en blanco de la preparación.
- 4.- Escribid un nombre para la receta

TAREA

3

RECETA:



INGREDIENTES

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

PREPARACIÓN

1. Sobre una galleta salada, pon una porción de queso montado cortado en triángulo.
2. Luego, corta dos rodajitas de salchichas para hacer _____
3. Para _____, corta un trozo de aceituna.
4. Para _____ utiliza dos semillas de sésamo
5. Finalmente, para _____ coge una tira de cebollino y ponlas en la parte trasera de la tajada de queso. Y listo ¡un delicioso y divertido aperitivo!

- 1.- Lee detenidamente esta receta e inventa un título para la misma
- 2.- Realiza un dibujo representando cómo crees que quedará al acabarla
- 3.- Escribe el título de los otros dos apartados.

TAREA

1

RECETA:

DIBUJO

- 4 huevos
- 1 latita de atún
- Unas cucharadas de mayonesa
- Un poco de tomate frito
- 8-10 aceitunas negras sin hueso.
- Unas hojas de lechuga

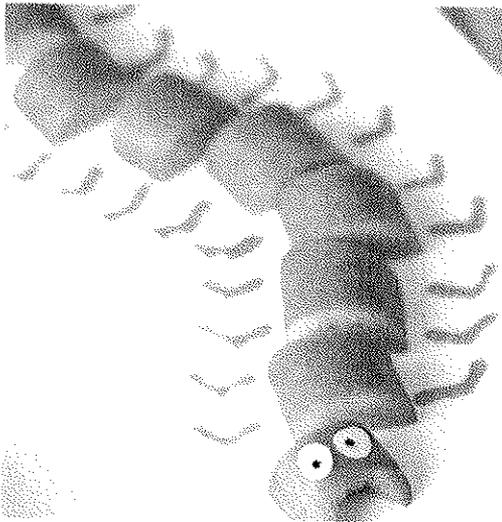
1. Cuece tantos huevos como desees. Por cada huevo, saldrán dos arañitas
2. Cuando estén listos y fríos, córtalos por la mitad y extrae las yemas
3. Mezcla en un plato hondo las yemas, el atún, el tomate frito y la mayonesa hasta que queden bien integrados. Añade los ingredientes en la proporción que quieras.
4. Rellena las mitades de los huevos con esta mezcla.
5. Coge las aceitunas negras y córtalas por la mitad. Una de las mitades será el cuerpo de la araña; la otra, córtala en 3, simulando las patitas.
6. Monta las arañas encima de cada mitad de huevo.
7. Cubre la base de la bandeja con lechuga, y pon encima las mitades de los huevos y ...¡LISTO!

- 1.- Lee detenidamente esta receta. Observa la ilustración.
- 2.- Escribe los ingredientes en su lugar correspondiente.
- 3.- Inventa un nombre para la receta y un título para el último apartado.

TAREA

2

RECETA.



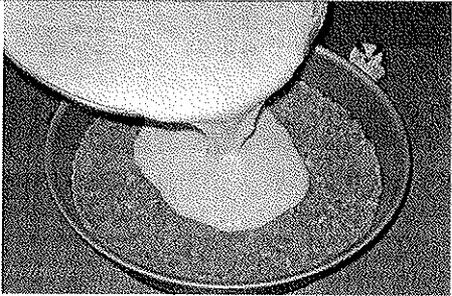
-
- _____
 - _____
 - _____

1. Cocina la salchicha y pártela por la mitad del lado largo
2. Corta la salchicha en rodajas. Esto ayudará a crear el cuerpo y la cabeza de la oruga
3. Acomoda las rodajas en el plato, formando la oruga.
4. Una vez fijado el cuerpo y la cabeza, pinta con ketchup las patas en el plato
5. Haz los ojos con dos trocitos de queso o con otro ingrediente que se te ocurra. Y... ¡Listo! ¡Una simpática oruga!

VOCABULARIO:

CUATRO VERBOS NUEVOS:

<p>POCHAR</p>		<p>" Cocer lentamente, con poca grasa y en sus propios jugos"</p> <p>SINÓNIMOS: sofreir o rehogar</p> <p>"La cebolla o las verduras se pochan para que eliminen el agua, hasta que ablanden, pero sin llegar a tomar color</p>
<p>ADEREZAR</p>		<p>"Dar sabor a una comida añadiéndoles condimentos (sal, salsas, aceites...)"</p> <p>SINÓNIMOS: Condimentar, aliñar.</p> <p>" Aderezó la ensalada con aceite y vinagre"</p> <p>" En Bulgaria se aderezan muchas ensaladas con yogur"</p>

<p>VERTER</p>		<p>" Hacer pasar un líquido o cosas menudas de un recipiente a otro"</p> <p>SINÓNIMOS: Echar, volcar, vaciar</p> <p>" Verter la salsa en la sartén"</p> <p>" Verter una vaso de agua en la olla"</p>
<p>DILUIR</p>		<p>" Hacer que una sustancia, al mezclarse con un líquido, se deshaga"</p> <p>SINÓNIMOS: Disolver, licuar</p> <p>"Dé vueltas al agua para que diluya el azúcar"</p> <p>"Diluya una cucharada de harina en un poco de agua"</p>

¿CÓMO USAMOS LOS VERBOS AL ESCRIBIR
RECETAS DE COCINA?

TAREA**6**

<i>Picar/cortar</i>	<i>Pica / Pique / Corte Picamos / cortamos</i>
<i>Hervir</i>	<i>Hierva / hierve Hervimos</i>
<i>Hornear</i>	
<i>Rebozar</i>	
<i>Batir</i>	
<i>Agregar/añadir</i>	
<i>Descongelar</i>	
<i>Freír</i>	

COMPLETA ESTAS FRASES DE DISTINTAS
RECETAS DE COCINA CON LOS VERBOS

TAREA

5

POCHAR - DILUIR - VERTER - ADEREZAR

1. En un cazo, ponemos a calentar la bebida para
----- junto con el azúcar.
2. Cuando el azúcar se haya -----
añadimos la gelatina
3. ----- la mezcla en los moldes
4. ----- la leche a pocos, hasta formar
una crema no muy espesa.
5. ----- con sal, pimienta y nuez
moscada
6. Calienta otra olla a fuego medio con un poco de
aceite de oliva y ----- la cebolla
blanca.
7. A continuación, ----- agua hasta
cubrir las verduras y ----- con
tomillo seco, sal y pimienta negra al gusto.
8. Para empezar a nuestro succulento plato de
arroz con pollo al curry, lo primero que debemos
hacer es ----- una cucharada
de mantequilla junto con un chorrillo de aceite
en una sartén más o menos grande

PLANIFICACIÓN

<p>NOMBRE DE LA RECETA</p>			
<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>INGREDIENTE</p>	
<p>PREPARACIÓN PASOS A SEGUIR</p>	<p>VERBO</p>	<p>INGREDIENTE</p>	<p>TIEMPO</p>

TEXTUALIZACIÓN

<p style="text-align: center;">TAREA</p> <p style="text-align: center;">7</p>	<p>1.- Cada madre/padre aporta SU RECETA FAVORITA. Se la dice en casa oralmente a su hijo (pueden también elaborarla juntos) y el alumno/a , una vez realizada la planificación, la transcribe siguiendo los pasos señalados.</p> <p>Con todas las recetas, se elaborará un LIBRO DE RECETAS DE CLASE que puede enviarse a todas las familias para que puedan ser degustadas en casa.</p>
<p style="text-align: center;">TAREA</p> <p style="text-align: center;">8</p>	<p>2. UNA RECETA ESPECIAL.</p> <p>Inventa ingredientes y una especial preparación para elaborar PÓCIMAS MÁGICAS, FILTROS DE AMOR,</p> <p>Con todas ellas realizaremos nuestro recetario especial.</p>
<p style="text-align: center;">TAREA</p> <p style="text-align: center;">9</p>	<p>3. COCINAMOS EN CLASE</p> <p>Una familia voluntaria traerá a clase un robot de cocina con el que irá elaborando su receta favorita.</p> <p>Según lo va haciendo, realizará la PLANIFICACIÓN en la pizarra digital.</p> <p>Por fin los alumnos escribirán la receta realizada ayudados por la planificación.</p> <p>Y, por último....¡degustación!</p>

OTROS MATERIALES



Receta de cocina

HACEMOS - PIZZA

Lee los ingredientes para hacer una pizza, recorta, ordena y pega en tu cuaderno los pasos para elaborar la pizza.

● HACER UN  Y ESPERAR QUE 

● PARA TERMINAR AGREGAR  Y 

●  ANTES DE COMENZAR

● LLEVAR INMEDIATAMENTE AL  Y 

● EN UN  PONER LA  Y AGREGAR EL CONTENIDO DE LA 

● ESTIRARLO Y COLOCARLO EN  LUEGO LLEVAR AL 

● COLOCAR LA  Y UN POCO DE AGUA TIBIA EN UNA  HASTA QUE SE DISUELVA.

●  ESPERAR UN RATITO

INGREDIENTES:

- 1 PAQUETE DE 
- 1KG. DE 
- 1  DE AGUA
- 1 
- 1/2 KG. DE 



Al terminar de ordenar, escribe todos los pasos en otra hoja de tu cuaderno, cambia los dibujos por palabras.



1.- CONECTORES QUE PUEDES UTILIZAR AL ESCRIBIR PREPARACIÓN /PASOS /ELABORACIÓN

Ante todo	Antes de nada	Para empezar
En primer/segundo/último lugar	Primero Lo primero	Luego A continuación Cuando...
Más tarde	Después	Para concluir
Para terminar	Finalmente	Mientras (que)

SECUENCIA DIDÁCTICA

8 SESIONES

ACTIVIDAD	AGRUPAMIENTOS	TEMP
1. Presentación TEXTO MODELO en pizarra digital de las dos primeras recetas de cocina. Análisis de la forma, presentación y estructura.	GRAN GRUPO	30'
2.- Realización de la TAREA 1, previa explicación de la misma en gran grupo	GRAN GRUPO/ INDIVIDUAL	30'
3.- Presentación en PD TEXTO MODELO. RECETAS DE COCINA 3 Y 4. Uso de guion en los listados. Estimación de medidas. Secuencia temporal y ordenación de ideas. Vocabulario específico	GRAN GRUPO	30'
4.- Realización de la TAREA 2 previa explicación de la misma en gran grupo	GRAN GRUPO/ INDIVIDUAL	30'
5.- Realización de la TAREA 3 previa explicación de la misma en gran grupo	GRAN GRUPO/ PEQUEÑO GRUPO(4)	20'
6.- Realización de la TAREA 4 previa explicación de la misma en gran grupo	GRAN GRUPO/ PEQUEÑO GRUPO(3)	40'
7.- Explicación en pizarra digital de VOCABULARIO 4 VERBOS NUEVOS	GRAN GRUPO	30'
8.- Realización de la TAREA 5 previa explicación de la misma en gran grupo. Puede también realizarse en grupos cooperativos . ESTRUCTURA 1-2-4	GRAN GRUPO/ INDIVIDUAL	15'
9.- Realización de la TAREA 6 previa explicación de la misma en gran grupo. Puede también realizarse en grupos cooperativos . ESTRUCTURA 1-2-4	GRAN GRUPO/ PEQUEÑO GRUPO (4)	15'

<p>10.PLANIFICACIÓN:realizar de forma colectiva en PD la Planificación realizada para escribir la RECETA 2,</p>	<p>GRAN GRUPO</p>	<p>20´</p>
<p>11.PLANIFICACIÓN. Realizar de forma individual la Planificación elaborada para escribir la RECETA 3 Corrección colectiva</p>	<p>INDIVIDUAL GRAN GRUPO</p>	<p>20´ 20´</p>
<p>12.TEXTUALIZACIÓN. Realización de la TAREA 7 previa explicación de la misma en gran grupo (PLANIFICACIÓN, TEXTUALIZACIÓN CORRECCIÓN)</p>	<p>GRAN GRUPO / INDIVIDUAL</p>	<p>20´ 20´ 20´</p>
<p>13.TEXTUALIZACIÓN. Realización de la TAREA 8 previa explicación de la misma en gran grupo (PLANIFICACIÓN, TEXTUALIZACIÓN CORRECCIÓN)</p>	<p>GRAN GRUPO/ INDIVIDUAL</p>	<p>20´ 20´ 20´</p>
<p>14. TEXTUALIZACIÓN. Realización de la TAREA 9 (PLANIFICACIÓN, TEXTUALIZACIÓN CORRECCIÓN)</p>	<p>GRAN GRUPO/ INDIVIDUAL</p>	<p>30´ 15´ 15´</p>

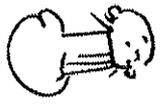
RÚBRICA DE EVALUACIÓN

	NO LOGRADO (HASTA 4)	MEJORABLE (5-6)	ACEPTABLE (7-8)	LOGRADO (9-10)
PRESENTACIÓN (Ilustraciones, separación de los apartados, caligrafía, interlineado LIMPIEZA (Ausencia de tachones...)				
ORGANIZACIÓN DE LOS DISTINTOS APARTADOS				
ORTOGRAFÍA Natural arbitraria				
PLANIFICACIÓN				
USO DE LOS VERBOS				
VOCABULARIO				
ORDEN DE IDEAS				
CREATIVIDAD/ORIGINALIDAD Título original.				

Esta rúbrica debe de ser conocida por el alumnado antes de realizar los textos escritos que van a ser evaluados, de forma que sepa claramente en qué aspectos debe de poner mayor interés o realizar con más cuidado.

Esta rúbrica puede entregarse al alumnado para que realice una **AUTOEVALUACIÓN**.

Por supuesto, también será una herramienta muy importante para la evaluación por parte del profesor.

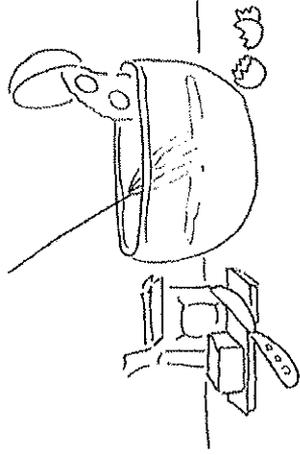


Galletas de chocolate

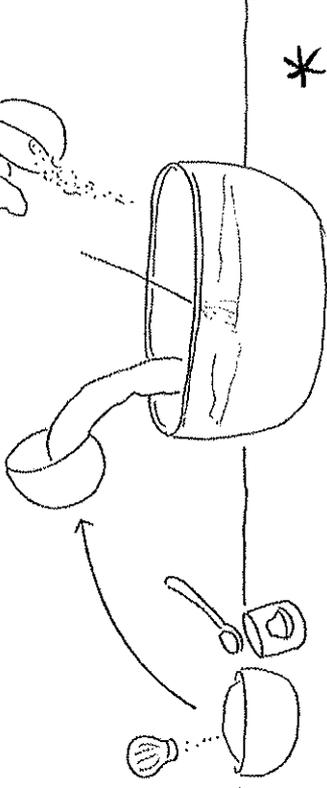
Ingredientes

- 2 1/4 tazas de harina
- 1 cucharadita de levadura
- Una pizca de sal
- 200 gr mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 tazas de pepitas de chocolate
- 1 taza de almendras picadas (opcional)

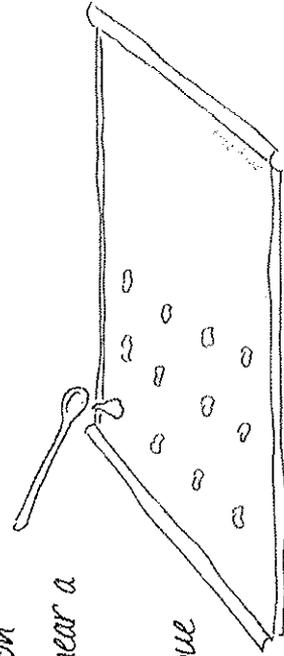
1. Mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que esté cremoso. Añadir los huevos y batir bien.



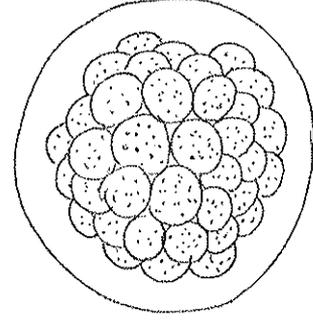
2. Mezclar la harina, la levadura y la sal.



3. Echar poco a poco la harina a la mezcla. Añadir el chocolate y las almendras.

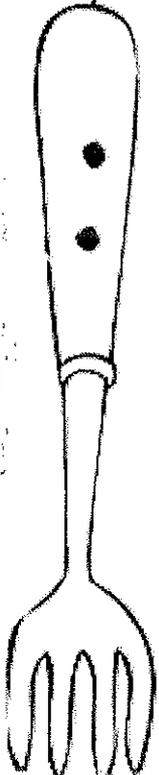


4. Repartir sobre la bandeja del horno con una cucharilla. Hornear a 200° de 8 a 10 minutos (o hasta que estén doradas).



5. Quitarlas de la bandeja y dejar que se enfrien del todo. Meter la siguiente tanda.

Prepararse un buen té o café y ¡a disfrutar!



RECETA DE _____

Ingredientes

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

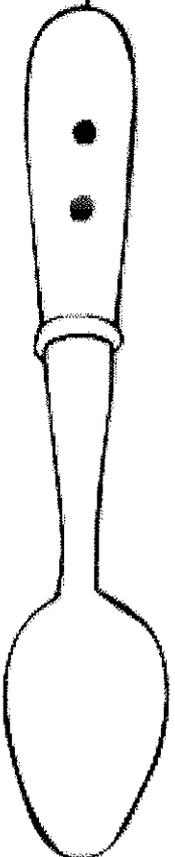
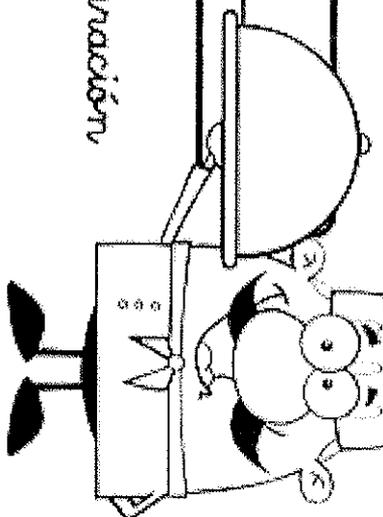
Preparación

Primera _____

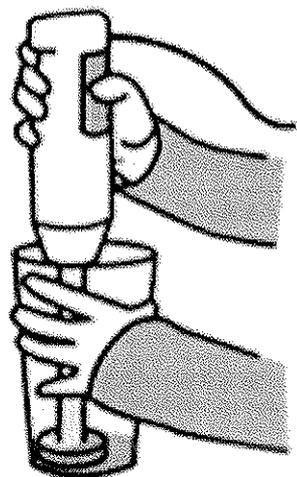
Después _____

Luego _____

Más tarde _____



MAGDALENAS DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 220 gr. de azúcar
- 300 gr. de harina
- 40 gr. de cacao en polvo
- c/p de levadura
- 2 huevos
- 1 c/p de aroma de vainilla
- 160 ml. de aceite de girasol
- 125 ml de leche

Preparación

- 1- Batimos en un bol el aceite, los huevos, aroma y la leche.
 - 2- Mezclar en otro bol el azúcar, la harina, cacao y la levadura.
 - 3- Hacer un hueco en el centro del bol con los ingredientes secos y añadir los líquidos. Batir hasta que quede una masa uniforme.
 - 4- Meter en el horno a 180º entre 20 y 25 minutos.
-

Galletas de Mantequilla

Ingredientes

- 225g mantequilla
- 150g azúcar glass
- 1 huevo
- 400g de harina
- 1 chorrillo de leche
- Aroma al gusto
- Colorantes en pasta

¿Cómo lo hacemos?

- Poner en un bol la mantequilla y con el azúcar y mezclar.
- Añadir el huevo y el aroma de vainilla. Mezclar
- Añadir la harina en tres veces. Remover hasta que esté bien incorporada.
- Hacer tantas porciones de masa como queramos colorear de diferente manera. Colorear al gusto, amasando hasta obtener un color homogéneo.
- Colocar la masa entre dos papeles de horno y amasar.
- Dejar reposar en la nevera hasta que esté bien fría y podamos cortar al gusto.
- Cortar con los cortadores que hayamos elegido. Las colocamos en la bandeja del horno y horneamos aproximadamente 10 minutos a 160°C



Nombre: _____

Fecha: _____

Grupo: _____

Hoja de evaluación de un escrito

Criterios	5	4	3	2	1	0	Observaciones
Contenido: el tema y la idea central se presentan de forma clara.							
Organización: las oraciones y los párrafos presentan ideas claras; el escrito, en general, presenta secuencia lógica de las ideas (inicio, desarrollo y cierre).							
Vocabulario y gramática: uso adecuado del vocabulario y las reglas gramaticales.							
Ortografía, acentuación y puntuación: la escritura de las palabras y el uso de los signos de puntuación es correcto.							

Escala:

5= Excelente

4= Muy bueno

3= Bueno

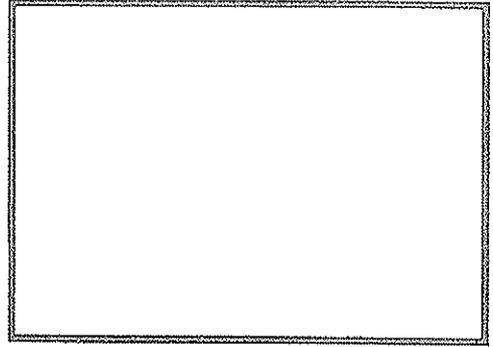
2= Deficiente

1= Pobre

0= Muy pobre



Receta: _____



Ingredientes:



Modo de preparación:



TEMPORALIZACIÓN: VAMOS A COCINAR

1ª SESIÓN: TEXTO MODELO

LEER LA RECETA DE MAGDALENAS DE CHOCOLATE

VAMOS A DECIR ORALMENTE LOS INGREDIENTES QUE SE NECESITAN Y LOS PASOS A SEGUIR.

VAMOS A DECIR ORALMENTE LOS INGREDIENTES Y PASOS NECESARIOS PARA ELABORAR POR EJEMPLO UN SANDWICH VEGETAL, UNA HAMBURGUESA....

2ª SESIÓN:

SE LES DA LA RECETA DE GALLETAS DE CHOCOLATE. SE LEE VARIAS VECES.

SE VA ESCRIBIENDO EN LA PIZARRA LOS INGREDIENTES QUE SE VAN A NECESITAR A LA VEZ QUE SE VA COMENTANDO DONDE SE COMPRAN, SU ORIGEN

UNA VEZ ESCRITOS LOS INGREDIENTES SE PONEN LOS PASOS.

EN LA FICHA QUE SE LES DA, LOS ALUMNOS VAN ESCRIBIENDO LOS INGREDIENTES Y LA PREPARACIÓN.

3ª SESIÓN:

LOS NIÑOS ESCRIBEN SU PROPIA RECETA SIGUIENDO LOS PASOS ANTERIORES. PUEDEN COMPLETARLA CON DIBUJOS O FOTOS.

AL FINAL SE HACE UN LIBRO CON TODAS LAS RECETAS DE LOS NIÑOS.

Se presenta la enseñanza que deja la historia.

Se presenta la enseñanza que deja la historia.

Se presenta la enseñanza que deja la historia.

pegar 



La fábula

pegar 



La fábula

Las fábulas son composiciones breves literarias en las que los personajes casi siempre son animales u objetos, que presentan características humanas como el habla, el movimiento, etc. Estas historias concluyen con una enseñanza.

Las fábulas son composiciones breves literarias en las que los personajes casi siempre son animales u objetos, que presentan características humanas como el habla, el movimiento, etc. Estas historias concluyen con una enseñanza.

Partes de la fábula.

pegar 



Inicio

pegar 



Desarrollo

pegar 



Desenlace

pegar 



Moraleja

Se soluciona el conflicto.

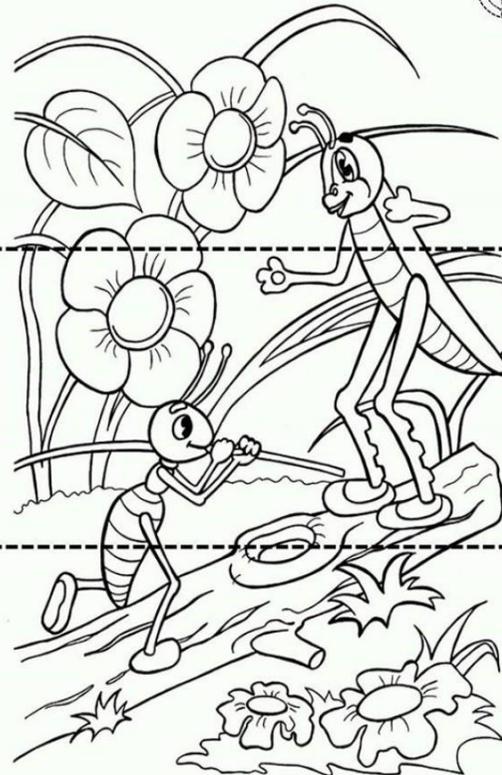
Se desarrollan los acontecimientos. Se presenta el nudo o el conflicto.

Se presenta a los personajes y la trama principal de la historia.

**L
A
C
I
G
A
R
R
A

Y

L
A
H
O
R
M
I
G
A**



SOPA DE LETRAS

Encuentra las siguientes palabras:

é	p	o	c	a	f	e	á	r	b	o	i	t	f
f	h	u	k	c	n	k	i	p	a	s	e	f	r
h	h	o	r	m	i	g	u	e	r	o	d	r	a
v	x	g	u	o	i	p	s	d	c	d	a	b	b
o	y	u	r	c	i	g	a	r	a	a	s	a	
n	c	h	o	r	m	i	g	a	c	h	y	c	j
a	b	a	d	v	o	s	d	r	a	y	i	a	
r	n	a	d	n	s	e	f	a	f	d	h	j	r
g	k	x	a	a	f	r	t	g	j	y	k	g	
a	ñ	r	s	r	t	n	u	n	s	o	i	f	j
z	e	z	k	l	a	g	s	d	y	e	f	j	i
v	v	b	c	c	s	e	r	t	f	r	i	o	r

- cigarra
- hormiga
- árbol
- sol
- cantar
- grano
- hormiguero
- trabajar
- verano
- frío
- época



MOMENTO DE ESCRIBIR

Escribe un texto describiendo a la cigarra.



Blank lines for writing a text describing the grasshopper.