



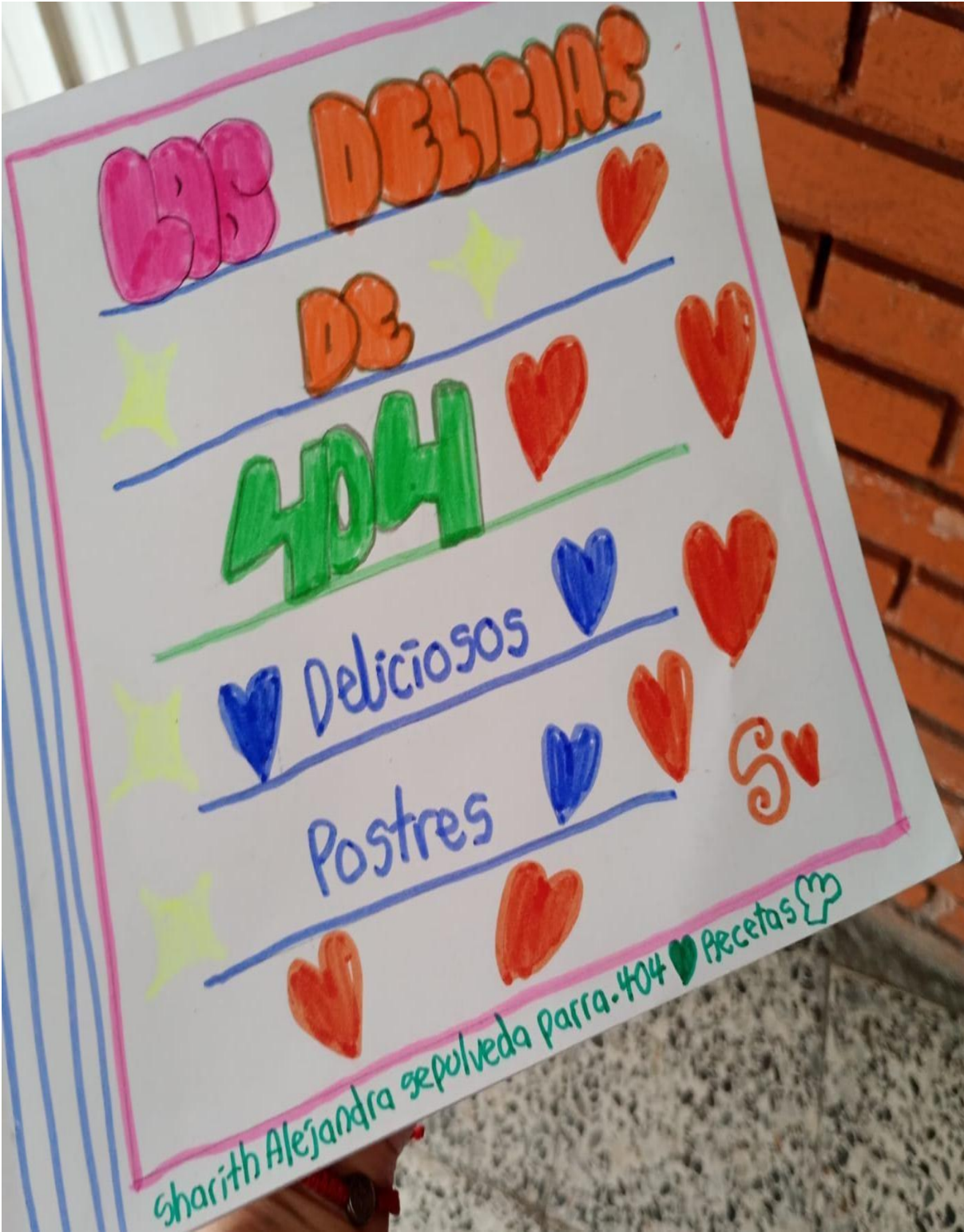
PLAN NACIONAL DE LECTURA, ESCRITURA, ORALIDAD Y BIBLIOTECAS

Los estudiantes del curso 403 y 404 de la **Institución Educativa Liceo Integrado de Zipaquirá** participaron activamente en el desarrollo del **Centro de Interés en Lectura, Escritura y Oralidad**, a través de un proceso pedagógico compuesto por **siete sesiones**, orientado al fortalecimiento de sus competencias comunicativas mediante experiencias lúdicas y creativas. Durante la sesión inicial se realizó una **lectura de intereses**, en la cual los niños y niñas compartieron sus gustos y aficiones. De este intercambio surgió un interés común en la categoría de escritura, con la elaboración de postres, que se convirtió en el eje temático del proyecto, a partir del cual los estudiantes **crearon recetarios personalizados según sus gustos e intereses**.

A lo largo del proceso, se desarrollaron actividades de lectura comprensiva de recetas, exploración de textos instructivos, producción escrita guiada y presentaciones orales, en las que los estudiantes socializaron sus ideas y propuestas culinarias. Estas dinámicas fortalecieron la confianza al hablar en público, el trabajo colaborativo y el uso adecuado del lenguaje para comunicar procedimientos.

El proceso contó con la gestión y acompañamiento activo de los docentes del grado, el docente PTA y los directivos docentes, quienes contribuyeron a la planeación, seguimiento y orientación de las actividades, garantizando un espacio de aprendizaje significativo y articulado con los propósitos institucionales.

Como resultado final, los estudiantes elaboraron un **recetario de postres** que recopila las recetas creadas y redactadas por ellos mismos. Este producto evidencia el desarrollo de sus competencias comunicativas y la aplicación práctica de la lectura, la escritura y la oralidad en un contexto cotidiano y significativo. Esta experiencia permitió que los estudiantes reconocieran la lectura, la escritura y la oralidad como **herramientas esenciales para aprender, compartir y disfrutar**, integrando el gusto por la cocina con el fortalecimiento de sus capacidades expresivas, comunicativas y creativas.



ESPONJADO DE FRESA

Ingredientes

- 100 yogurt de fresa entero
- 60 crema vegetal ambiente
- 50 leche condensada Lejapan
- 12 claras de huevo
- 14 Gelatina Gelhadade fresa
- 30 fresas
- 10 azúcar
- 10 agua

Preparación:

- Licuar las fresas en Puré.
- Calentar el agua y disolver la gelatina de fresa, dejar enfriar y reservar.
- Cocinar las fresas a fuego medio, con el azúcar por 10 minutos aproximadamente.
- Mezclar el yogurt con la crema vegetal y la leche condensada manualmente.

Decoración:

- Partir las fresas en laminas.
- Cubrir las laminas de fresas con Mirón neutro.



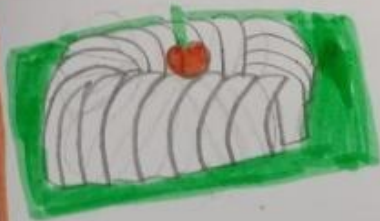
GELATINA DE QUESO

INGREDIENTES:

- 250 ml de leche condensada
- 250 ml de leche evaporada
- 250 ml de media crema
- 200 ml de leche entera
- 250 g de queso crema
- 25 g de galletina

DECORACIÓN:

Decorar con cortes de fresas y salsa de fresa.



POSTRE DEL MAYO:

1) Ingredientes:

- crema de leche.
- leche condensada.
- queso crema.
- gelatina sin sabor.
- agua.
- mantequilla.
- galletita maria.
- crema chantilly.
- fresas.

2) MATERIALES:

- molde
- refrigerador

Postre de Lam

Ingredientes:

Leche

Flan

hojas



Preparación:

1-poner un recipiente de leche en el fogon y dejar hervir.

2-en otro recipiente con leche fria disolver en contenido de un sobre de flan.

3-agregar la mezcla a la leche hirviendo

4-Revolver hasta obtener una consistencia homogenea

5-servir en recipientes plasticos para llevar al refrigerador

ACOMPañAMIENTO FACILITADOR LEO-UNAL

