



Arte Culinario / Cocinero



1. Nombra los cuatro grupos básicos de alimentos.
 - a. Colecciona recortes de comidas de cada uno de estos grupos.
 - b. Usa tus cromos o recortes para hacer un collage, un poster para exponerlo en el club, la escuela o la iglesia.
2. Describir un menú diario completo y balanceado, compuesto de los alimentos más adecuados para cada comida.
3. Ayuda a preparar, servir y fregar los platos después de comer.
4. Preparar (solos) dos tipos de sandwich (emparedados)
5. Prepara dos ensaladas diferentes.
6. Ayuda a preparar un picnic para almorzar y empaquétalo con cuidado. Reparte tu picnic entre tu familia o amigos. Aprende a acondicionar y transportar los alimentos (los cuatro grupos básicos de alimentos deben estar incluidos)

Nivel 3



Arte Culinario / Cocinero



1. Nombra los cuatro grupos básicos de alimentos.
 - a. Colecciona recortes de comidas de cada uno de estos grupos.
 - b. Usa tus cromos o recortes para hacer un collage, un poster para exponerlo en el club, la escuela o la iglesia.
2. Describir un menú diario completo y balanceado, compuesto de los alimentos más adecuados para cada comida.
3. Ayuda a preparar, servir y fregar los platos después de comer.
4. Preparar (solos) dos tipos de sandwich (emparedados)
5. Prepara dos ensaladas diferentes.
6. Ayuda a preparar un picnic para almorzar y empaquétalo con cuidado. Reparte tu picnic entre tu familia o amigos. Aprende a acondicionar y transportar los alimentos (los cuatro grupos básicos de alimentos deben estar incluidos)

Nivel 3



Arte Culinario / Cocinero



1. Nombra los cuatro grupos básicos de alimentos.
 - a. Colecciona recortes de comidas de cada uno de estos grupos.
 - b. Usa tus cromos o recortes para hacer un collage, un poster para exponerlo en el club, la escuela o la iglesia.
2. Describir un menú diario completo y balanceado, compuesto de los alimentos más adecuados para cada comida.
3. Ayuda a preparar, servir y fregar los platos después de comer.
4. Preparar (solos) dos tipos de sandwich (emparedados)
5. Prepara dos ensaladas diferentes.
6. Ayuda a preparar un picnic para almorzar y empaquétalo con cuidado. Reparte tu picnic entre tu familia o amigos. Aprende a acondicionar y transportar los alimentos (los cuatro grupos básicos de alimentos deben estar incluidos)

Nivel 3



Arte Culinario / Cocinero



1. Nombra los cuatro grupos básicos de alimentos.
 - a. Colecciona recortes de comidas de cada uno de estos grupos.
 - b. Usa tus cromos o recortes para hacer un collage, un poster para exponerlo en el club, la escuela o la iglesia.
2. Describir un menú diario completo y balanceado, compuesto de los alimentos más adecuados para cada comida.
3. Ayuda a preparar, servir y fregar los platos después de comer.
4. Preparar (solos) dos tipos de sandwich (emparedados)
5. Prepara dos ensaladas diferentes.
6. Ayuda a preparar un picnic para almorzar y empaquétalo con cuidado. Reparte tu picnic entre tu familia o amigos. Aprende a acondicionar y transportar los alimentos (los cuatro grupos básicos de alimentos deben estar incluidos)

Nivel 3