

SB'T'IL JA A'TELI': Ja pichi'.

NOMBRE DEL PROYECTO: El pozol.

Escuela:		Profesor(a):	
Asignatura: Lengua tsotsil		Grupo:	No. Alumnos:
XCHAB'IL KAJE B'A PRIMARIA 2DO GRADO NIVEL PRIMARIA		Fecha:	Tiempo (sesiones/horas): 6 hrs. Aproximadamente.
<p>JAS JAS WA XK'ANXI OJ B'OB'UKI': sk'umajel sok sna'jel sb'aj jastik junk'a wa xyi'a jani' jun sje'ulab'il sk'ulajel wa'el b'a jkomontik ja b'a oj sneb'e sts'ijb'ajel ja yal untiki' ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'el sb'aj ye'nle'i sok oj sna'e k'inal jastal ja ju'un jumasa iti'.</p> <p>OBJETIVO: <i>Leer y conocer las partes de una receta de algún alimento de la comunidad para que los niños aprendan a producir sus propias recetas y comprendan estos tipos de textos.</i></p>			
<p>JASTIK JUNK'A OJ JMAKUNUKI':</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sje'ulab'il sk'ulajel wa'el ja it oj jk'umaxuki' b'a jujune' yal untik. - Sje'ulab'il sk'ulajel wa'el ts'ijb'ub'al b'a niwa'n po'wil ju'un sok yal yijlab' jumasa'. - Yijlab' jastik junk'a yi'oj ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'eli'. <p>Te' lapis, marcador sok te' lapis tuktukil yelaw.</p>		<p>RECURSOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receta del alimento que se va a leer para cada niño. - Receta escrita en papel bond con ilustraciones. - Esquema de una receta. - Lápices, marcadores y colores. 	
No.	Jastik junk'a oj jk'ulaxuk: <i>Actividades:</i>	Janek' oj yi'e <i>Tiempo estimado</i>	
1 June'	Lo'lanan sok ja yal untiki' sok ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'eli' (ayma b'a sk'umaneta'a, b'a yilawe'a, jasunk'a yi'oj ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'eli', sok tuk sjob'jel). <i>Platica con los niños acerca de las recetas de comidas (Si han leído alguna, dónde lo han visto, qué contiene las recetas, etcétera).</i>	5 minutos.	

<p>2 Chab'e</p>	<p>A' yi' jun sje'ulab'il sk'ulajel wa'el b'a jujune' yal untik ja b'a stsa'unejxa ja je'umani', mokto alxuk ta sje'ulab'il sk'ulajel wa'el.</p> <p><i>Entrega a cada niño una receta seleccionada por el docente, sin mencionar que es una receta.</i></p> <p>Jun sje'jel/Ejemplo:</p> <table border="1" data-bbox="262 438 1795 1198"> <tr> <td data-bbox="262 438 766 1198"> <p>Ja pichi'</p> <p>Jastik junk'a oj makunuki':</p> <ul style="list-style-type: none"> - jun tsima tak'an ixim. - jun tsima che'el ja'. - jun ich. - jun yal ch'in kuchara ats'am. <p>Sk'ulajel:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Juch'u ma teka b'a molino ja iximi' jach chok' ma tek', ye'n wa xyi'la ja ma' oj yu'i. 2. Puk'u ja ixim juchub'ali' b'a jun tsima che'el ja'. 3. Uk'an ja pichi'. 4. A sta' t'un ats'am ja ichi', k'uxan xentik yaman ja yajni wana yujel ja pichi'. Ta mixa k'ana oj ja k'ux ich sok ats'am, mi' t'ilanuk, ye'nxa wa xyila ja ma' oj yu'i. </td> <td data-bbox="766 438 1029 1198">   </td> <td data-bbox="1029 438 1795 1198"> <p>El pozol</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 taza de maíz cocido. - 1 taza de agua fría. - 1 chile. - 1 cucharadita de sal. <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muele el maíz en el molino ya sea fino o granulado, al gusto de la persona quién lo va a tomar. 2. Bate el maíz molido en una taza de agua fría. 3. Toma el pozol. 4. Ponle un poco de sal al chile y cómelo por pedazos mientras estás tomando el pozol. Si no quieres comer chile con sal, no es necesario, es al gusto de la persona quién lo va a tomar. </td> </tr> </table>	<p>Ja pichi'</p> <p>Jastik junk'a oj makunuki':</p> <ul style="list-style-type: none"> - jun tsima tak'an ixim. - jun tsima che'el ja'. - jun ich. - jun yal ch'in kuchara ats'am. <p>Sk'ulajel:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Juch'u ma teka b'a molino ja iximi' jach chok' ma tek', ye'n wa xyi'la ja ma' oj yu'i. 2. Puk'u ja ixim juchub'ali' b'a jun tsima che'el ja'. 3. Uk'an ja pichi'. 4. A sta' t'un ats'am ja ichi', k'uxan xentik yaman ja yajni wana yujel ja pichi'. Ta mixa k'ana oj ja k'ux ich sok ats'am, mi' t'ilanuk, ye'nxa wa xyila ja ma' oj yu'i. 	 	<p>El pozol</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 taza de maíz cocido. - 1 taza de agua fría. - 1 chile. - 1 cucharadita de sal. <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muele el maíz en el molino ya sea fino o granulado, al gusto de la persona quién lo va a tomar. 2. Bate el maíz molido en una taza de agua fría. 3. Toma el pozol. 4. Ponle un poco de sal al chile y cómelo por pedazos mientras estás tomando el pozol. Si no quieres comer chile con sal, no es necesario, es al gusto de la persona quién lo va a tomar. 	<p>3 minutos.</p>
<p>Ja pichi'</p> <p>Jastik junk'a oj makunuki':</p> <ul style="list-style-type: none"> - jun tsima tak'an ixim. - jun tsima che'el ja'. - jun ich. - jun yal ch'in kuchara ats'am. <p>Sk'ulajel:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Juch'u ma teka b'a molino ja iximi' jach chok' ma tek', ye'n wa xyi'la ja ma' oj yu'i. 2. Puk'u ja ixim juchub'ali' b'a jun tsima che'el ja'. 3. Uk'an ja pichi'. 4. A sta' t'un ats'am ja ichi', k'uxan xentik yaman ja yajni wana yujel ja pichi'. Ta mixa k'ana oj ja k'ux ich sok ats'am, mi' t'ilanuk, ye'nxa wa xyila ja ma' oj yu'i. 	 	<p>El pozol</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 taza de maíz cocido. - 1 taza de agua fría. - 1 chile. - 1 cucharadita de sal. <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muele el maíz en el molino ya sea fino o granulado, al gusto de la persona quién lo va a tomar. 2. Bate el maíz molido en una taza de agua fría. 3. Toma el pozol. 4. Ponle un poco de sal al chile y cómelo por pedazos mientras estás tomando el pozol. Si no quieres comer chile con sal, no es necesario, es al gusto de la persona quién lo va a tomar. 			
<p>3 Oxe'</p>	<p>Sk'umajel stuch'il sok ch'ab'an ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'eli' (sb'ej ke oj sk'umuke' ja yal untiki' mi oj snik ja sti'e'i').</p> <p><i>Lectura individual y en silencio de la receta (los niños deben leer sin mover los labios).</i></p>	<p>5 minutos.</p>			
<p>4</p>	<p>Ja je'umani' wa sje'a ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'el b'a niwan po'wil ju'un ja' it sk'umane'ta ja yal untiki', ti' oj snok'</p>	<p>10</p>			

Chane'	<p>b'a sat na'its, b'a sti' sat yal untik, tixa wa xk'e job'xuk sb'aj ja yal ts'ijb'aneli': ¿jasunk'a wa na'awex kan sok ja yal ts'iljb'aneli'? ¿jasunk'a b'ob' k'umaxi awujilexi'? ¿Oj b'ob' ek'anik waje'exki' b'a' wa xyala ja jas wa'nex yaljeli' (ixim, pichi, ich, ats'am, sok pilantik sjob'jel)? (ja yal untiki' t'ilan oj ek' sje'e b'a sje'ulab'il sk'ulajel wa'el, ja it te'y nok'an b'a sat na'itsi', ja sat k'umal ma ch'inik ts'ijb'anel wa'ne yaljel ochi' sok ti' oj slut-e' b'a yal tsijb'anel a'xi yi'ile'i) ¿ay yi'oj sb'i'il ja tsijb'anel iti'? ¿Oj b'ob' ek' a je'ex ja sb'i'ili'? ¿jasunk'a wa xyala ja sb'i'ili'? sok pilantik sjob'jel.</p> <p><i>La docente presenta en papel bond la misma receta que leyeron los niños y lo pega en la pared, enfrente de los niños, luego se procede a interroga el texto: ¿Qué han entendido del texto? ¿qué pudieron leer? ¿Pueden pasar a mostrarme dónde dice lo que están mencionando (maíz, pozol, chile, sal, etc.)? (los niños tienen que pasar a mostrar en la receta, pegada en la pared, las palabras o frases que ellos van mencionando y las encierran en sus recetas que se les dio) ¿Tiene título este texto? ¿Pueden pasar a mostrar el título? ¿qué dice el título? Etc.</i></p>	minutos.
5 Jo'e	<p>Ja je'umani' wa sk'uman tsats ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'eli' sok wa sje'a och sok jun yal te' ja jas wan sk'umajel ochi' jab'a oj chu smaklaye', oj sk'el-e' sok oj sk'umuke' ja yal untiki'. Wa xchu job'xi yi' yajk'achil ja yal untiki' sok ja b'a yal ts'ijb'aneli' ja b'a oj sna'e jasunk'a sok jastik junk'a yi'oj jun sje'ulab'il sk'ulajel wa'el: ¿ja we'nlexi' wanma x-ak'u'anex ke ja ts'ijb'anel iti' jun yal najate lo'il? ¿jas yuj? ¿jas tik'e yal ts'ijb'anel ja it ta jachuki'? ¿jasunk'a sb'a'al yi'oj ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'el iti'?, sok pilantik sjob'jel.</p> <p><i>La docente lee la receta en voz alta y va mostrando con una varita lo que va leyendo para que los niños también escuchen, observen y lean. Luego, se vuelve a interrogar a los niños sobre el texto para que conozcan qué es y qué contiene una receta: ¿ustedes creen que este texto podría ser un cuento? ¿Por qué? ¿Qué tipo de texto es este entonces? ¿qué contiene esta receta?, etc.</i></p>	5 minuto s.
6 Wake'	<p>Je'a b'a jun niwan po'wil ju'un ja yijlab'il jun sje'ulab'il sk'ulajel wa'el, ja yal untiki' oj sk'el-e' ja yijlab'il iti', sok ja skoltanel ja je'umani', ja yal untiki' oj ya slaj-e' sb'aj ja yijlab'ili' sok ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'el ts'ijb'ub'alxa' ja b'a oj sta'e k'eljel ja jastik sb'a'al yi'oj jun sje'ulab'il sk'ulajel wa'el (sb'i'il, chab' ch'in sb'i'il (jastik junk'a oj makunuki' sok sk'ulajel), ch'in yal jisan b'a jujune' jas oj makunuki', syajtab'il b'a oj alxuk jastal ja b'a sk'ulajeli' sok niwan sat ju'un ja b'a wa xk'e ts'ijb'axuk ja sb'i'ili', ch'in sb'i'ilik sok ja b'a jujune' wa xyala jastal sk'ulajeli').</p>	15 minutos.

	<p><i>Presenta en un papel grande el esquema de una receta, los niños observan el esquema y con la ayuda de la docente, los niños van comparando el esquema con la receta escrita para que identifiquen lo que contiene una receta (el título, dos subtítulos (ingredientes y preparación), guiones para cada uno de los ingredientes, números para las instrucciones de la parte de preparación y letras mayúsculas en el inicio de título, subtítulos y de cada instrucción).</i></p>	
<p>7 Juke'</p>	<p>Ja b'a oj sna'e sb'aj sok oj sna'e k'inal sok ja yijlab'il ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'eli', ja je'umani' t'ilan oj sjob' oche: ¿jasunk'ama wa xyi'aj ja b'a yal ku'agro b'a yijlab' iti'? ¿wan ma xb'ob' aje'exki' ja b'a sje'ulab'il sk'ulajel pichi b'a wa xtax-a'? ¿jasunk'a ja sb'i'ili'? ¿ja b'a pilan ku'agro iti' jasunk'a wa sts'ijb'axi'i'? ¿ja yajni xch'ak tekxuk ja yiximil pichi, jaxa junk'a wa xk'ulaxi sok ja tekub'al iximi'? ¿ja b'a sk'ulajel pichi jasunk'a wa xk'ulaxi b'ajtani'? ¿jasunk'a wa xk'ulaxi ja yajni xch'ak tojb'uk ja pichi'? ¿ja it wa xyala jastal wa xk'ulaxi ja pichi ja it wa xka sb'i'iluktik sk'ulajeli'?, je'awik ki' b'a ya' ja it b'a tey ja sk'ulajeli', ¿jastal ana'awex? ¿jas ya'tel kujtik ja syajtab'il te'y b'a b'ay ja sk'ulajeli'? sok pilanik sjob'jel.</p> <p><i>Para que los niños conozcan y comprendan el esquema de la receta, la (el) docente tiene que ir interrogando: ¿qué llevará en este cuadro del esquema? ¿Me pueden mostrar en la receta del pozol cuál es? ¿Qué es el título? ¿En este otro cuadro qué se escribe? ¿Una vez que se termina de moler el maíz para el pozol, qué se hace con el maíz molido? ¿Para preparar el pozol qué se hace primero? ¿Qué se hace al terminar de preparar el pozo? ¿Las instrucciones de preparar el pozol es lo que llamamos preparación?, muéstrenme dónde está la parte de preparación, ¿cómo se dieron cuenta? ¿Los números en el apartado de preparación para que nos sirve?, etc.</i></p>	<p>1 hora</p>
<p>8 Waxak e'</p>	<p>Ja ya'ni' wanxa sna'awe' sb'aj jastik junk'a sb'a'al yi'oj jun sje'ulab'il sk'ulajel wa'el, t'ilan oj jk'ulaxuk ja jastik wa xyala'. Elan sok ja yal untiki' ka x-ulan jun familia ja b'a oj jk'ulaxuk sok oj u'xuk ja pichi' (ja mito x-ajyi wajel ulataneli' oj alxuk yab' ja yal untiki' oj sk'el-e' lek jasunk'a oj sk'uluke' ja ma'tik oj stojb'es ja pichi').</p> <p><i>Ahora que ya conocen lo que contiene una receta, hay que preparar lo que indica la receta. Salga con los niños a visitar una familia para que se prepare y se tome el pozol (antes de la visita indicar a los niños que observen bien el proceso que van a realizar las que prepararán el pozol).</i></p>	<p>10 minutos.</p>

<p>9 B'alun e'</p>	<p>Ja yajni la kumxitik b'a yoj snajtsil sneb'jel ju'uni', ja je'umani' oj sk'umuk lajan sok ja yal untiki' jujune' yaljel ja b'a sje'ulab'il sk'ulajel pichi', ja it tey nok'an b'a sat na'itsi', jab'i b'a oj sk'el-e' och ja yal untiki' ta snochowé' ja ma'tik sk'ulan pichi ja jas wa xyala ja sk'ulajeli' ma ay b'a t'ukb'i jujuntik-a'.</p> <p><i>De regreso al salón, la docente junto con los niños lee, parte por parte, la receta del pozol que está en la pared para que los niños vayan constatando si las que prepararon el pozol siguieron esos pasos o cambiaron algunos.</i></p>	<p>30 minutos.</p>		
<p>10 Lajune'</p>	<p>Ja yal untiki' oj sts'ijb'aye ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'eli' ja oj snoch-e' ja yijlab'il it me'y sb'a'ali', kechan mi' ja oj sts'ijb'aye' ja it ts'ijb'ub'alxa' (tocho'el ja b'a sat na'itsi' ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'eli' sok nolo ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'el it yi'aj stuch'ile ja yal untiki' ja b'a oj sts'ijb'aye stuch'ile ja jastik wa xjak sk'ujule ja b'a stojb'esel pichi') sok oj sk'uluke yi' yal yijlab'ik.</p> <p><i>Los niños escriben la receta del pozol siguiendo el esquema en blanco, pero sin copiar el texto ya escrito (despega de la pared la receta y guarda las recetas individuales de los niños para que puedan escribir solos lo que recuerdan de la preparación del pozol) y los ilustran con dibujos.</i></p>	<p>20 minutos.</p>		
<p>11 Juluche'</p>	<p>Jujune' yal untik oj ek' schol-e' jasunk'a yi'oj ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'el it stojb'ese'i.</p> <p><i>Cada niño expone su receta que elaboró.</i></p>	<p>30 minutos.</p>		
<p>12 Lajchawe'</p>	<p>Jach lajan tsoman ja yal untiki' oj sta'e k'eljel ja b'i'ilalik jumasa' sok ja sat k'umal nijkel <i>transitibo</i> (b'a wa xyala jun jekab') ja it naki te'y b'a sje'ulab'il sk'ulajel pichi' sok oj sk'uluke yi' jun scholanil, tixa oj chu ek'uke scholjel ja ya'tele'i sok oj tojb'estik ja jastik mi' lek ayuki' jach b'a jpetsaniltik.</p> <p><i>Por equipo los niños identifican los sustantivos y los verbos transitivos (en modo imperativo) que aparecen en la receta del pozol y elaboran una lista, luego exponen sus trabajos y entre todos se hacen las correcciones.</i></p> <p>Jun sje'jel/Ejemplo:</p> <table border="1" data-bbox="352 1242 1806 1372"> <tr> <td data-bbox="352 1242 1123 1372"> <p>B'PILALIK JUMASA'</p> <p>SUSTANTIVOS</p> </td> <td data-bbox="1123 1242 1806 1372"> <p>SAT K'UMAL NIJKEL TRANSITIBOS</p> <p>(b'a wa xyala jun jekab')</p> </td> </tr> </table>	<p>B'PILALIK JUMASA'</p> <p>SUSTANTIVOS</p>	<p>SAT K'UMAL NIJKEL TRANSITIBOS</p> <p>(b'a wa xyala jun jekab')</p>	<p>30 minutos</p>
<p>B'PILALIK JUMASA'</p> <p>SUSTANTIVOS</p>	<p>SAT K'UMAL NIJKEL TRANSITIBOS</p> <p>(b'a wa xyala jun jekab')</p>			

		<i>VERBOS TRANSITIVOS (modo imperativo)</i>	
	Pichi [pozol] Tsimá [jícara o taza] Ixim [maíz] Ja' [agua] Ich [chile] Kuchara [cuchara] Ats'am [sal] Molino	Juch'u [muele] Teka [muele] Puk'u [bate] Uk'an [toma] A sta' [ponle] K'uxan [muerde] K'ana [quiere]	
13 Ox lajune'	Jujune' yal untik' oj ek' sje'e ja b'a sje'ulab'il sk'ulajel pichi' jun sb'i'il jas junuk ma jun sat k'umal nijkel, ja it lajan tsoman sk'ulane jun scholanili', oj slut-e' sok jun <i>markador</i> (oj yamxuk jun yelaw markador ja b'a sb'i'il jas junuki' sok pilan yelaw ja b'a sat k'umal nijkeli'). <i>Cada niño pasa a identificar en la receta del pozol un sustantivo o un verbo, de los que enlistaron por equipo, y lo encierra con un marcador (se utiliza marcador de un color para el sustantivo y de otro color para los verbos).</i>		1 hora
14 Chan lajune'	Oj chu elan yajk'axil yulatanel jun pamilya sok ja yal untiki' ja b'a oj sk'el-e' sok oj koltanuke' stsiljel waj. <i>Nuevamente sal a visitar a una familia con los niños para que observen y ayuden a preparar tortillas.</i>		15 minutos
15 Jo' lajune'	Ja yal untiki' oj schol-e' ja jastik yilawe'i sok ja jastik sk'ulane' ja yajni sts'ilawe' waji' (ja je'umani' jel t'ilan oj sjob' och yi' sjob'jel ja yal untiki'). <i>Los niños comentan lo que observaron e hicieron al preparar las tortillas (es importante que la (el) docente vaya interrogando a los niños).</i>		30 minutos
16 Wak lajune'	Ja yal untiki' oj sts'ijb'aye jun sje'ulab'il sk'ulajel "Ja waji'" ja oj snoch-e' ja yijlab'il me'y sb'a'ali' sok ja skoltanel ja je'umani' ja yajni wa sjob'o ochi': ¿jasunk'a wa k'ulanex ja wa'xa'? ¿jasunk'a makuni ja b'a stsiljel waji'? ¿jas sb'i'il ja it b'a wa sts'ijb'axi ja jastik wa xmakuni b'a sk'ulajel jas wa x-ab'xi'i? ¿jasunk'a k'ulaxi b'ajtani', ja tsa'ani' sok ja		30 minutos

	<p>yajni ch'aki'? ¿jasb'i sb'i'il ja it b'a wa sts'ijb'axi jastal wa xk'ulaxi'i? ¿jasunk'a wa xmakuni kujtik ja b'a scholjel ja sk'ulajeli'?, sok pilanik sjob'jel.</p> <p><i>Los niños elaboran la receta de “Las tortillas” siguiendo el esquema y con la guía de la docente a través de preguntas: ¿qué prepararon ese rato? ¿qué se necesitó para preparar las tortillas? ¿cómo se llama la parte donde se escribe las cosas que se usaron al preparar algo? ¿qué se hizo primero, después y al final? ¿cómo se llama la parte donde se pone las instrucciones? ¿qué utilizamos para ordenar la preparación?, etc.</i></p>	
17 Juk lajune'	<p>Ja yal untiki' oj ya ochuke yi' yal yijlab'ik ja sje'ulab'il sk'ulajel “Ja waji” sok jujune' oj ek' schol-e' jasuk'a sb'a'al yi'oj ja ya'tele'i.</p> <p><i>Los niños ilustran sus recetas de “Las tortillas” y cada uno pasa a exponer el contenido de su trabajo.</i></p>	20 minutos
18 Waxak lajune'	<p>Oj ts'ijb'axuk ja sje'ulab'il sk'ulajel “Ja waji” b'a jun niwan po'wil ju'un jach b'a jpetsanaltik, ja yal untiki' ye'n oj yal-e' oche ja jastik oj ts'ijb'axuki' (ja oj skolta sb'aje sok ja jastik wa xyala ja je'umani' sok ja ya'tele it sts'ijb'ayeta b'ajtani') ja'xa je'umani' oj skolta oche ja yal kerem ma yal ak'ix ma' wa'n ts'ijb'aneli', kechanta mito xb'ob' ts'ijb'anuke ja yal untiki', ye'n ja je'uman oj ts'ijb'anuki'.</p> <p><i>Se va a escribir la receta de “Las tortillas” en papel bond entre todos, los niños van dictando lo que se va a escribir (guiándose de los comentarios de la docente y de sus trabajos previamente hecho) y la docente va guiando al niño o niña que escribe, pero si aún no pueden escribir los niños, la maestra es quien escribe.</i></p>	10 minutos.
19 B'alun lajune'	<p>Ja yajni xch'ak ts'ijb'axuk ja sje'ulab'il sk'ulajel “Ja waji” b'a niwan po'wil ju'uni', ja je'umani' oj sk'umuk tsats ja yal ts'ijb'aneli' sok jach jpetsanaltik oj tukb'estik ta ay jas mi' lek ayuki'. Wa'ni xkoltaxi ja yal untiki' sok sjob'jel: ¿jastal wa x-awilawex ja sb'i'ili', lekma ay ma t'ilan ay jas oj tojb'estik? ¿jasunk'a ayto sk'ana ja b'a jastik junk'a oj makunuki'? ¿kabal ay ja schololab'il ch'ak ts'ijb'axuk ja b'a sk'ulajeli'?, sok pilanik sjob'jel.</p> <p><i>Al terminar de escribir la receta de “La tortilla” en papel bond, la maestra lee en voz alta el texto y entre todos realizan algunas correcciones. Siempre se guía a los niños con preguntas: ¿Cómo ven el título, está bien o hay que hacer algunas correcciones? ¿qué faltó en los ingredientes? ¿está completo los pasos que se escribieron en la</i></p>	20 minutos

	<p><i>preparación?, etc.</i></p> <p>Ja ya'ni ja yal untiki' wa xya slaj sb'aj sok ja sje'ulab'il sk'ulajel "Ja waji", ja it sk'ulane'ta b'ajtani', sok ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'el ts'ijb'ub'al b'a niwan po'wil ju'uni', ja it tojb'elxa ayi', ja b'a oj sta'e k'eljel stuch'ile' ja jastik mi' lek ayuki' sok ye'n oj stojb'ese'.</p> <p><i>Ahora los niños comparan sus recetas de "Las tortillas", el que hicieron anteriormente, con la receta escrita en papel bond, ya corregida, para que ellos mismos identifiquen sus errores y hagan las correcciones.</i></p>	
<p>20 Jun tajb'e</p>	<p>Jujune' yal untik oj ek' sje'e' sok oj slute' jun sb'i'il jastik junuk ma jun sat k'umal nijkel <i>transitibo</i> (b'a wa xyala jun jekab') ja b'a sje'ulab'il sk'ulajel "Ja waji" sok oj stsijb'a ja it sta'a-i' b'a niwan po'wil ju'un, ja b'a oj tojb'uk jun scholanili'. Tixa oj k'umaxuk ja scholanil sat k'umali' jach lajan jpetsaniltik, ja'xa tsa'ani' jujune' oj stsi'jb'a b'a spo'wil sju'une'.</p> <p><i>Cada niño pasa a identificar y encerrar un sustantivo o un verbo transitivo (del modo imperativo) en la receta de "Las tortillas" y escribe el que identificó en un papel bond para formar una lista. Luego se lee la lista entre todos y posteriormente cada uno escribe en su cuaderno.</i></p>	<p>15 minutos</p>
<p>21 Jun tajb'e sok june'</p>	<p>Ja yal untiki' oj b'ob' sk'uluke' pilan yal sje'ulab'il sk'ulajel wa'el sok oj sk'uluke pilan a'tel b'a oj koltajuke' stojb'esjel yal ts'ijb'anel ye'n sb'aje'.</p> <p><i>Los niños pueden elaborar otras recetas y realizar otras actividades que apoyen a la producción de sus propios textos.</i></p>	
<p>Jasunk'a ne'b'xi': Ja yajni xch'ak ja a'teli' oj a'xuk yi' slumar ja yal untiki' b'a oj sna'e k'injal sok oj schol-e' jasunk'a sneb'awe' sok ja sje'ulab'il sk'ulajel wa'eli', chomajkil oj yal-e' jasunk'a yilawe' sneb'awe' ja tuk yal smoje'i'. Ja b'a spetsanil a'tel jumasa ch'ak k'ulaxuki' wa xpaklaxi ja yal sk'anjel yi'oj ja yal untiki', jastal wa xch'ika sb'aje, ja sk'umajel sok sna'jela wa xyi'awe' kan ja b'a yal ts'ijb'aneli', wa sna'awe' sb'aj sok wa sts'ijb'aye' sat k'umal ma ch'inik lo'il, wa'nma sta'awe' k'eljel jastik junk'a sb'a'al yi'oj jun sje'ulab'il sk'ulajel wa'el, wa'nma sna'awe' sts'ijb'ajel jun sje'ulab'il sk'ulajel wa'el, wa sta'awe' k'eljel ja sat k'umal nijkel sok ja sb'i'ilik jastik junuki', sok pilan jastik wa'nto xpaklaxi ja' chikan jasunk'a wa xyala' ja je'umani'.</p>		



Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social
DGEI



***Evaluación:** Al finalizar las actividades se le da espacio a los niños que reflexionen y platicuen qué aprendieron con estas recetas (autoevaluación), también que comenten qué aprendieron sus otros compañeros (coevaluación). En todo el proceso de las actividades se evalúa el interés de los niños, sus participaciones, la lectura y la comprensión del texto, reconocen y escriben palabras completas u oraciones, distinguen las partes que contiene una receta, pueden producir una receta, identifican los verbos y los sustantivos, y entre otros criterios que determine el docente.*