
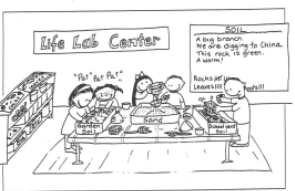




Planes de Estudio de Farm to ECE en Español

Ya existen muchos planes de estudio de Farm to ECE (De la Granja al Educación Infantil) listos para usar de forma gratuita. Usar un plan de estudio preexistente tiene muchos beneficios. Los materiales se pusieron a prueba y ya se encuentran empaquetados para los programas de aprendizaje temprano.

<p>Farm to Preschool Currículo de la Cosecha del Mes</p>	<p>Plan de estudio con actividades semanales para cada planta del mes, incluidos temas de sistemas de alimentación locales y de temporada, estándares de DRDP y Head Start</p>	<p>Semana 2: Los tomates se cultivan en una vía</p> <p>OBJETIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Los estudiantes entenderán que un tomate se cultiva de una semilla de tomate. Los estudiantes podrán describir el ciclo de vida de un tomate. <p>PREPARE EN ANTICIPACIÓN</p> <p>Haga un dibujo sencillo de cada etapa del ciclo de vida de un tomate: 1) Semillas 2) Plantón 3) Flores 4) Tomates (lea página 6 de Tomatoes Grow en casa o en el aula)</p> <p>INSTRUCCIONES</p> <ol style="list-style-type: none"> Lea el libro Tomatoes Grow con el niño. Pregúntele a los niños si alguna vez han cultivado tomates en casa. Informéles que como grupo repararán el ciclo de vida del tomate. Un ciclo de vida es las etapas por las cuales pasa una planta o un animal al crecer. Personas comienzan como bebés y crecen a un niño y se convierten en adultos – éste es nuestro ciclo de vida. Pida que 4 voluntarios se presenten enfrente de la clase. Déle a cada voluntario una foto de una de una de las etapas del ciclo de vida del tomate (fuera de orden). Nombre cada etapa – semillas, plánton, flores y tomates. Pida que los niños determinen cuál etapa va primero y muevalos hasta que los estudiantes estén en el orden correcto. Es correcto – las semillas de tomate se cultivan a plánton que hacen flores cual crecen a los tomates que comemos. Agradezca a los estudiantes por su participación. Si es posible, haga la actividad opcional Movimiento Creativo "El ciclo de vida del tomate" en grupo. <p>MATERIALES</p> <p>Tomatoes Grow en a vivo escrito por Mari Schuh Papel y lápices de color (para 4 dibujos del ciclo de vida del tomate)</p> <p>ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE</p> <p>Resúmenes de aprendizaje</p> <p>Head Start</p> <ul style="list-style-type: none"> Lingüística, lectoescritura y comunicación Conocimiento y destrezas sobre lectoescritura Lógica y razonamiento Conocimiento y destrezas sobre matemáticas Conocimiento y destrezas sobre ciencias <p>Perfil de Desarrollo de Resultados Observados</p> <p>Pre-escolar</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo del lenguaje y la alfabetización, LLD1, LLD2, LLD6, LLD7 Desarrollo del inglés como segunda lengua, ELD1, ELD3 Desarrollo cognitivo, COG1, COG3, COG4 Desarrollo de habilidades matemáticas, MATH1, MATH5
<p>¿Hay Verduras?</p>	<p>Un plan de estudio educativo centrado en la promoción del consumo. Contiene siete clases que se basan en los estándares académicos de nutrición, salud y ciencia</p>	<p>Materiales</p> <p>Food</p> <ul style="list-style-type: none"> Efficient varieties of vegetables and fruits that represent a spectrum of colors from your garden or local market (e.g., orange carrots, sweet potatoes, butternut squash, pumpkin, purple grapes, eggplant, habichuelas, meloncillos, tomates, and papayas, muscadines, raspberries, apples, watermelon, yellow corn, peas, green beans, summer squash, green collard greens, romanesco, kale, broccoli, peas, artichoke, string, squash, cucumbers, white cauliflower, white potatoes, blue leucobermes). <p>Supplies</p> <ul style="list-style-type: none"> Book: Growing Vegetable Soup by Lois Elbert or other book to simulate discussion about growing and eating a variety of vegetables and fruits from your garden. For more book suggestions, consult the Booklist on page 58 in the Resources section. Yarn Cutting board Plates Label Cards (included at end of lesson) Tracing Chart (included at end of lesson) <p>Preparation</p> <ol style="list-style-type: none"> Prior to lesson, determine which vegetables and fruits you will need to harvest or purchase to demonstrate the variety of colors we eat. Consult the list of suggested vegetables and fruits under the Food heading in the Materials section above. For more ideas, visit Harvest of the Month at www.harvestofthemonth.com or www.growagarden.com for lists of different fruits and vegetables. For vegetables, visit http://thegrowingplace.com/vegetable-growing-vegetables.html. For fruits, visit http://thegrowingplace.com/fruit-growing-fruit.html. Use Growing Vegetable Soup by Lois Elbert or similar book to simulate discussion about growing and eating a variety of vegetables and fruits from your garden. For more book suggestions, consult the Booklist on page 58 in the Resources section. <p>the garden classroom</p> <p>A healthy school garden is a vibrant classroom of a vibrant nation's education. Bring your education from the classroom into the garden setting. You'll provide your children with real life lessons. The Real Garden has provided an at-home learning activity for students to do at home. It's a fun way to learn about growing and eating the foods we eat every day. The Real Garden has provided an at-home learning activity for students to do at home. It's a fun way to learn about growing and eating the foods we eat every day.</p> <p>Chelsea Matthews, Teacher at Ocean Elementary School</p>
<p>PEAS Videos y Actividades Educativos en Espanol</p>	<p>Guías por educadores culinarios y de exteriores</p>	<p>¡Aprende buenos hábitos de lavado de manos con Sra. Mate!</p> <p>¡Aprende un árbol con Sra. Mate!</p>

<p>CityBlossoms Recursos en Español</p>	<p>(a la venta: entre \$30 y \$35). Incluye Nuestra primera cosecha, un plan de estudio bilingüe y anual que consta de 30 clases relacionadas con la jardinería y Garden Kitchen, un libro de cocina con 30 recetas muy apreciadas</p>	<p>contents . contenido</p> <p>Acknowledgments • Reconocimientos 5 Introduction • Introducción 6 Content Area Matrix • Matriz del Área de Contenido 8 Reading the Lesson Plans • Lectura del Plan de Sesión 10 A Gardener's Checklist • Lista de materiales de jardinería para las aulas 14 A Gardener's Calendar • Calendario del Jardero 18</p> <p>1. Digging In • Excavando 28 Seed Sowing • Siembra de las Semillas 30 Sunflower Seed Snacks • Biscuitillos de Semillas de Girasol 34 The Purpose of Pumpkin Seeds • El Propósito de las Semillas de Calabaza 38 Super Salad Recipe • Receta de una Super Ensalada 42 Collect & Combine Fall Leaves • Recolectar y Combinar Hojas del Otoño 46 A Celebration of Fall Colors • Celebración de los Colores del Otoño 50 Tip Sheet: Bringing Art into the Garden • Página de Ideas: Trayendo el Arte al Jardín 54</p> <p>II. Blooming Bulbs • Bulbos Florecientes 56 Fall Bulbs • Bulbos de Otoño 58 Magic in a Bulb • La Magia en un Bulbo 62 Observing Bulbs I: Cherting 66 Observación de Bulbos I: Cherting 66 Observing Bulbs II: Art Books • Observación de Bulbos II: Libros de Arte 72 Observing Bulbs III: Squashy Books • Observación de Bulbos III: Libros de Sequencia 78</p> 
<p>El Currículum de Ciencias de Preescolar a k-5 de Life Lab</p>	<p>Plan de estudio científico basado en el huerto escrito en inglés, con folletos, cartas para padres y páginas de laboratorios en español. Es el recurso más minucioso que conocemos para enseñar contenido basado en el huerto a hablantes de español de K-5. Se puede adaptar a estudiantes más pequeños</p>	<p>Students use sifters, funnels, measuring cups, and other containers to explore the properties of sand and other soils.</p>  <p>Explorations Given the opportunity to "mess around" on their own with soils and simple tools, your students will soon begin experimenting with the properties of soil. They will pour the soils through the funnels and discover which fall freely and which clog the funnel. Their hands and the colanders and berry baskets you provide will become sifters and sumpers used to explore the different textures, consistencies, and particle sizes of the soils. As they uncover twigs and other objects in the garden soil, pack down other soil, and feel the grittiness of the sand particles, your students will gain an awareness of the rich variety in soils they once thought of only as "dirt."</p> <p>Set up either indoors or outside, this free exploration station will be a hit with many young explorers. The key is to let students choose themselves whether or not to experience the station's possibilities. At an inside station set up for an extended period, students have the opportunity for truly open play at times they choose. Outdoors, where time is limited, you may have to more actively manage the rotation of groups through the station so that everyone who wants has a chance to explore the soils.</p> <p>Time 20 minutes, or until students lose interest</p> <p>Materials • 2 colanders • 3 funnels • 3 strainers • 3 berry baskets—if available • 2 measuring cups or plastic food containers • 1 tub of garden soil • 1 tub of coarse sand • 1 tub of gravelite, silt-sand, or other soil unlike the two above—if available • 3 magnifying glasses</p>
<p>Harvest for Healthy Kids (Cosecha para Niños Saludables)</p>	<p>Un plan de estudio integral con un kit de actividades para cada planta del mes con actividades grupales con libros recomendados; ciencia y matemáticas, y exploración sensorial; degustaciones; y folletos. Boletines informativos para padres y tarjetas léxicas disponibles en español</p>	<p>¡MANZANAS!</p> <p>Durante este mes estamos aprendiendo sobre las manzanas. Hay todo tipo de variedades de manzanas! Las manzanas son maravillosas crudas, pero también se pueden cocinar en panecillos, cortarlas y agregarlas en ensaladas o hacer un puré de manzana. Lo mejor es comer manzanas frescas, dentro de unos pocos días de su compra. Una vez que usted corte la manzana, esta se pondrá de color marrón. Si usted pone un poco de jugo de limón sobre la manzana ayudará para que no se haga de color marrón.</p> <p>RECETA DE LA CLASE - ¡INVENTA LA TUA EN TU CASA!</p> <p>★ CONSEJOS SOBRE LA FRUTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escoge manzanas que estén firmes y firmes • Evite las manzanas que son de color marrón, que tengan partes blandas o magulladuras. • Almacena las manzanas en el refrigerador hasta una semana. • Las manzanas pueden durar meses si se almacenan apropiadamente. Envuelva las manzanas individualmente y guárdalas en un lugar fresco y oscuro. <p>LOS NIÑOS PUEDEN COCINAR: MANZANAS</p> <p>Los niños pueden ayudar con la preparación de las manzanas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavando las manzanas • Mediendo la canela y la nuez moscada • Machacando las manzanas hervidas para hacerlas puré <p>UN PURÉ DE MANZANA FÁCIL</p> <p>INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 manzanas medianas (variedades como: Fuji o Gala) 1 taza de agua 1 cucharada de canela 1/8 cucharada de nuez moscada <p>INSTRUCCIONES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pela y corta a manzanas y remova el núcleo. 2. Ponlas en una olla grande. 3. Agrega 1 taza de agua, 1/8 de una cucharada de canela y 1/8 de una cucharada de nuez moscada. 4. Una vez que fueras dejada cocinar a fuego lento hasta que estén blandas. 5. Usa un molador para hacer puré las manzanas como en una ensalada. 6. Ponlas a un lado y déjalas que se enfríen. 7. Sirvelas frías o frías.

Esta traducción está financiada por los Centers for Disease Control and Prevention (CDC, Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades) del Department of Health and Human Services (HHS, Departamento de Salud y Servicios Humanos de Estados Unidos) como parte de la ASPHN 2020-21 Farm to ECE Implementation Grant (FIG, Subvención para la Implementación de Farm to ECE), que está financiada por el acuerdo cooperativo número NU38OT000279-03. Este proyecto específico, junto con muchos otros, está financiado mediante ese acuerdo cooperativo, que alcanza la suma de \$4,370,000. Esta traducción fue total financiado por la Division of Nutrition, Physical Activity and Obesity (DNPAO, División de Nutrición, Actividad Física y Obesidad), el National Center for Chronic Disease Prevention and Health Promotion (NCCDPHP, Centro Nacional para la Prevención de Enfermedades

Crónicas y la Promoción de la Salud), los CDC y el HHS. El contenido de este producto es propiedad del autor (o los autores) y no representa necesariamente las opiniones oficiales ni la aprobación de DNPAO/NCCDPHP/CDC/HHS o los Estados Unidos.