



LESSON PLAN

Grades: 1-2

Authors: Andrea Beaty y Dra. Theanne Griffith

Illustrator: Steph Stilwell

Text Type: Nonfiction

Subject Area: Science



About this book

With straightforward explanations and engaging illustrations, this book presents a scientific approach to baking and transforms the kitchen into a dynamic learning space for young readers.

Getting ready to read

- Show students the cover and draw attention to the title. Ask them to guess the topic.
- Have students scan through the text and identify what the main purpose of the text is. Ask them to discuss their favorite baked goods and list any questions about baking they may have before reading.

The vocabulary

- Use pictures and/or examples to introduce the vocabulary. Then play a word guessing game.
- Ask students to use knowledge of the meaning of *uniforme* to predict the meaning of *uniformemente*. Have them use both terms in original sentences.
- Point out the prefix *re-* in *rebotando*. Take away the prefix, and help students see how the meaning changes. Have students identify other words that use the same prefix.
- Encourage students to make real-life connections between the vocabulary words and their use. For example: *En el texto, la palabra “salvaje” se utiliza para describir un tipo de levadura. Da ejemplos de diferentes cosas que se consideran “salvajes”.*

Words to know

alubias	glaseado
añadir	hipótesis
bacterias	humedecer
balanza	manjar
diminuta	receta
elástica	salvaje



Engaging in reading

- Do a teacher read-aloud. Read through the text the first time for flow. Then, reread the text and pause at points that might be confusing for students.
- Divide the class into pairs. Have them take turns to do a partner read-aloud of each page starting on p. 4 and ending on p. 42.

Provide pairs with a graphic organizer to ask and answer questions about key details in the text regarding baking: *¿Qué? ¿Por qué? ¿Cómo?* Have them respond to these questions regarding all the main ingredients used in baking: flour, fats, eggs, liquids, leavening agents.



Responding to reading

- Ask the class to come together. Using their graphic organizers, challenge students to answer questions about key details regarding different baked goods presented in the text. How can they make these baked goods even more delicious?
- As a class, discuss how the illustrations help us better understand the text. Have students guess what the text is explaining by using illustrations.

ACTIVITIES

Mi vocabulario

a. Elige la palabra correcta para completar la oración

1. Cuando la harina es elástica,
2. Algo para humedecer es
3. Algo diminuto es
4. Una balanza se usa para
5. Cuando añades algo a la receta,

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| a. se estira | b. se hunde |
| a. líquido | b. sólido |
| a. grande | b. pequeño |
| a. medir | b. pesar |
| a. pones ingredientes | b. quitas ingredientes |



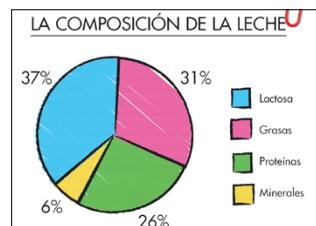
b. Contesta.

1. En tu opinión, si le pones **glaseado** al pan, ¿será un pastel? ¿por qué?

2. Explica una **hipótesis** que hayas explorado en tu clase de ciencia.

3. ¿Por qué los **manjares** de repostería más dulces suelen usar leche en vez de agua?

c. Observa la ilustración y escribe **C** (cierto) o **F** (falso).



Cierto Falso

1. La leche contiene más lactosa que grasas.
2. La leche está compuesta por 3 sustancias.
3. La leche contiene menos minerales que proteínas.

Comprendo la lectura

d. Contesta.

1. ¿Cómo la harina ayuda a darle firmeza y forma a la masa?

2. ¿Qué sucede si una receta se hornea demasiado o muy poco tiempo?

3. ¿Cuál es tu postre favorito? ¿Qué ingredientes crees que lleva? Explica tu respuesta.

Comparto lo que leí

Con la ayuda de un adulto busca información adicional sobre los diferentes panes que se hornean en el mundo: ¿De dónde viene el bao? ¿los baguettes? ¿el naan? Busca una receta para hornear estos diferentes panes y averigua con qué se acompañan. ¿Qué otros tipos de panes se hornean en el mundo? Prepara una presentación multimedia para la clase.

ACTIVITIES

Mi vocabulario

a. Elige la palabra correcta para completar la oración

1. Cuando la harina es elástica,
2. Algo para humedecer es
3. Algo diminuto es
4. Una balanza se usa para
5. Cuando añades algo a la receta,

- a. se estira
 - a. líquido
 - a. grande
 - a. medir
 - a. pones ingredientes
- b. se hunde
 - b. sólido
 - b. pequeño
 - b. pesar
 - b. quitas ingredientes



b. Contesta.

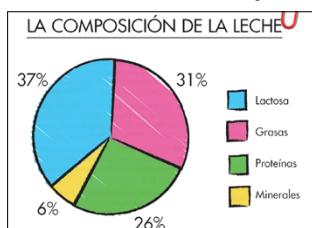
1. En tu opinión, si le pones **glaseado** al pan, ¿será un pastel? ¿por qué?

2. Explica una **hipótesis** que hayas explorado en tu clase de ciencia.

3. ¿Por qué los **manjares** de repostería más dulces suelen usar leche en vez de agua?

"Los azucares de la leche añaden un poco de dulzor a la masa. La grasa de la masa ayuda a que las proteínas fuertes mantengan flexibilidad".

c. Observa la ilustración y escribe **C** (cierto) o **F** (falso).



Cierto Falso

1. La leche contiene más lactosa que grasas.
2. Le leche está compuesta por 3 sustancias.
3. La leche contiene menos minerales que proteínas.

Comprendo la lectura

d. Contesta.

1. ¿Cómo la harina ayuda a darle firmeza y forma a la masa?

"Hay proteínas en la harina que se unen cuando se añade agua o leche y esto le da firmeza a la masa".

2. ¿Qué sucede si una receta se hornea demasiado o muy poco tiempo?

"Si una recte se hornea durante demasiado tiempo, se quemará. Si no se hornea por el tiempo suficiente, quedará cruda".

3. ¿Cuál es tu postre favorito? ¿Qué ingredientes crees que lleva? Explica tu respuesta.

Comparto lo que leí

Con la ayuda de un adulto busca información adicional sobre los diferentes panes que se hornean en el mundo: ¿De dónde viene el bao? ¿los baguettes? ¿el naan? Busca una receta para hornear estos diferentes panes y averigua con qué se acompañan. ¿Qué otros tipos de panes se hornean en el mundo? Prepara una presentación multimedia para la clase.

READING STANDARDS FOR THIS LESSON*

Grades: 1-2

* Los estándares en español se tomaron de la traducción de los CCSS hecha por el distrito escolar de San Diego, California.



Grade 1

RI.1.1 Hacen y contestan preguntas sobre los detalles clave en un texto.

RI.1.7 Usan las ilustraciones y los detalles en un texto para describir las ideas clave.

RF.1.4.b Leen oralmente textos a nivel de grado con precisión, ritmo adecuado y expresión en lecturas sucesivas.

W.1.2 Escriben textos informativos y explicativos en los cuales identifican un tema, ofrecen algunos datos sobre dicho tema y proveen cierto sentido de conclusión.

W.1.5 Con la orientación y el apoyo de adultos, se enfocan en un tema, responden a las preguntas y sugerencias de sus compañeros y añaden detalles para mejorar el escrito según sea necesario.

W.1.6 Con la orientación y el apoyo de adultos, usan una variedad de herramientas digitales para producir y publicar escritos, incluso en colaboración con sus compañeros.

SL.1.2 Hacen y contestan preguntas sobre los detalles clave en un texto leído en voz alta, o información presentada oralmente o a través de otros medios de comunicación.

SL.1.4 Describen a personas, lugares, cosas y acontecimientos con detalles relevantes, expresando sus ideas y sentimientos con claridad.

L.1.1.k Leen palabras compuestas (abrelatas, anteojos, sacapuntas) y separan las dos palabras que las componen.

L.1.4.b Usan los afijos de uso frecuente para entender el significado de una palabra.

L.1.5.c Identifican las conexiones en la vida real entre las palabras y sus usos (ejemplo: nombran lugares acogedores en el hogar).

Grade 2

RI.2.1 Hacen y contestan preguntas tales como: quién, qué, dónde, cuándo, por qué y cómo, para demostrar la comprensión de los detalles clave en un texto.

RI.2.7 Explican cómo las imágenes específicas (por ejemplo: un diagrama que muestra cómo funciona una máquina) contribuyen a aclarar un texto.

RF.2.3.d Decodifican palabras con prefijos y sufijos de uso frecuente.

W.2.2 Escriben textos informativos y explicativos en los cuales presentan un tema, usan datos y definiciones para desarrollar los puntos y proporcionan una declaración o sección final.

W.2.8 Recuerdan información de experiencias o recopilan información de diversas fuentes que se les ofrece para contestar una pregunta.

SL.2.2 Recuerdan o describen las ideas clave y los detalles de un texto leído en voz alta, o de información presentada oralmente o a través de otros medios de comunicación.

L.2.4.b Determinan el significado de una nueva palabra formada cuando un prefijo conocido se le añade a una palabra conocida (ejemplo: feliz-infeliz, contar-recontar).

L.2.4.d Usan una palabra de raíz conocida como clave para entender el significado de una palabra desconocida con la misma raíz (ejemplo: pasar, pasatiempo; sacar, sacapuntas; bien, bienvenido).

L.2.5.a Identifican las conexiones en la vida real entre las palabras y su uso (ejemplo: describen alimentos que son picantes o jugosos).

Disclaimer

The publisher follows the criterion and guidelines from the following: *The continuum of Literacy Learning, Grades PreK-8th* and *El continuo de adquisición de la lectoescritura. Grados K-3* by Gay Su Pinnell and Irene C. Fountas.