

El Restaurante

Objetivo:

Desempeñar mediante un juego de roles, un personaje que permita fortalecer el vocabulario del niño (a).

Edades:

Niños y niñas de 4 a 5 años

Instrucciones:

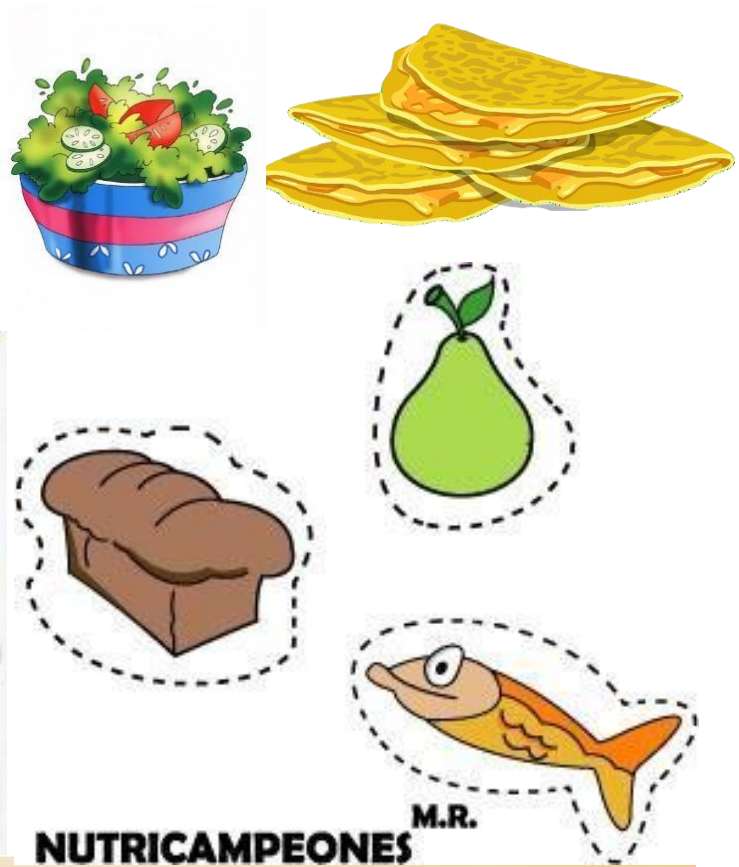
1. Utilizando una cocinita de juguete o algunos implementos de la cocina, acompañado de las imágenes que aparecen en la parte de abajo (recortarlas).
2. Se van a establecer dos roles los cuales serán el dueño del restaurante y el cliente, se sugiere que primero el adulto sea el dueño del restaurante y el niño (a) cliente y luego cambiaran de rol.
3. El dueño del restaurante saludará al cliente y ofrecerá el menú del restaurante (puede usar los que aparecen en la parte de abajo o crear uno).
4. Luego el cliente pedirá el menú.
5. El dueño del restaurante acercará el plato ordenado al cliente.
6. Luego de que el cliente terminé pagará la cuenta (puede ser con billetes didácticos).
7. Luego se cambiará el rol (el que fue cliente pasará a ser el dueño del restaurante y de la misma manera el dueño del restaurante pasará a ser el cliente) y se realizarán las mismas actividades.

Referencias

Carreto Guadarrama, X. M. (s.f.). *MI TERAPIA CON XIMENA*. Obtenido de MI TERAPIA CON

XIMENA: <https://www.miterapiaconximena.com/>

Imágenes tomadas de: imágenes en línea, Word



NUTRICAMPEONES M.R.



MENÚ



APERITIVOS

- Potaje de mocos.
- Salsa de murciélagos.
- Chocolate verde con restos de gatos.



PRIMEROS

- Pescado con huesos y ojos.



SEGUNDOS

- Habichuelas rellenas de cucarachas.



POSTRES

- Tarta de heces.
- Bizcocho con zanahoria podrida.



BEBIDAS

- Sangre caliente.
- Zumo con gusanos.



Andrea E.

MENÚ

APERITIVOS

- ★ Aceitunas rellenas de gusanos
- ★ Arañas fritas con salsa azul
- ★ Ojos de peces de río



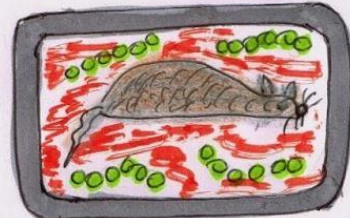
PRIMEROS

- ★ Paella de bichos cocida en agua de alcantarilla.



SEGUNDOS

- ★ Ratas asadas con guarnición de orugas.



POSTRES

- ★ Helado de heces
- ★ Fruta podrida



BEBIDAS

- ★ Sangre de murciélago
- ★ Píj de gato viejo



MENÚ

APERITIVOS

- Venas de elefante
- Ojos de ratón
- Tripas de dragón

PRIMEROS

- Sopa con mocos

SEGUNDOS

- Arañas cocidas

POSTRES

- Pastel con algas
- Yogur verde

BEBIDAS

- Zumo de pipí
- Gelatina derretida

Pablo F

La comida

Fruta y verdura



Acelga	Albaricoque
Aguacate	Cereza
Ajo	Ciruela
Alcachofa	Coco
Berenjena	Frambuesa
Calabacin	Fresa
Calabaza	Higo
Cebolla	Kiwi
Champiñón	Limón
Coliflor	Mandarina
Espárrago	Manzana
Espinacas	Melocotón
Guindilla	Melón
Guisante	Piña
Lechuga	Plátano
Maiz	Sandia
Patata	Uva
Pepino	Naranja
Pimiento	Pera
Puerro	Almendras
Setas	Avellanas
Tomate	Nueces
Zanahoria	Pasas

Pescado y mariscos



Sardina	Mejillón
Bacalao	Gamba
Pulpo	Langostino
Calamar	Dorada
Almeja	Langosta
Salmón	Besugo



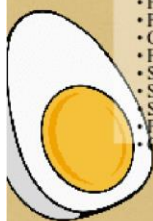
Carne y embutidos

Cerdo
Chuleta
Cordero
Ternera
Pollo, pechuga/muslo
Carne a la brasa/asada/guisada
Embutido, fiambre: jamón serrano/de york, pavo, chorizo, lomo

- Aceitunas
- Arroz
- Bollo
- Cereales
- Galleta
- Hamburguesa
- Harina
- Huevo
- Legumbres: garbanzos, lentejas, judías
- Mantequilla
- Mermelada
- Nata
- Pan integral/rayado/de molde
- Perrito caliente
- Queso
- Tarta
- Soda
- Yogurt



- Aliño: aceite, vinagre, sal, pimienta, orégano
- Desayuno, almuerzo, comida, aperitivo, merienda, cena
- Agua con/sin gas, café, té, limonada, zumo, vino blanco/tinto, cerveza, refresco
- Alimento/comida pesada/ligera/sin conservantes/sin colorantes
- Bajo en calorías/en sal/en azúcar, rico en calorías/vitaminas/proteínas/fibra
- Estar malo/podrido/caducado
- Digerir/ser indigesto
- Piel, hueso
- Preparar/servir una comida, cocinar un plato
- Cortar en trozos/tacos/dados
- Fuente, bol, tazón, olla (a presión), cazuela, cacerola, recipiente
- Sacacorchos, abrebotellas, abrebotellas
- Sabroso, delicioso, exquisito
- Sentarse a la mesa
- Poner la mesa: mantel, vaso, copa, jarra, plato, taza
- Cubiertos: cuchara, cuchillo, tenedor, cucharilla



En el restaurante

- Atender/servir una mesa, pedir
- Bar, barman, camarero, cliente
- Bebida
- Botella, jarra
- Carta
- Consumición
- Menú
- Mesa
- Para llevar
- Pedir
- Pincho, tapa, ración
- Plato hondo/lano/de postre
- Precio, propina, recibo, cuenta
- Entrantes, primer/segundo plato, postre
- Poner/llevar/montar un restaurante

