Audio 2. Entrevista a un panadero

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Cómo se llama el panadero entrevistado?

RESPUESTA

Don y del Fonso Cucanul.

PREGUNTA

¿Cuántos años tiene Don y del Fonso?

RESPUESTA

31 años.

PREGUNTA

¿Cuánto tiempo lleva Don y del Fonso trabajando como panadero?

RESPUESTA

Hace tres años que comenzó a desempeñar este trabajo.

PREGUNTA

¿Cuáles son los ingredientes necesarios para hacer los panes?

RESPUESTA

Azúcar, aceite, levadura, manteca y sal.

PREGUNTA

¿Quién enseñó a Don y del Fonso a elaborar panes?

RESPUESTA

Su abuelo le enseñó.

PREGUNTA

¿Cuáles son los diferentes tipos de panes que hace Don y del Fonso?

RESPUESTA

Batido, concha, pastel, hojaldra, volcanes, francés, rosca, polvorones y corazón.

PREGUNTA

¿Cómo prepara Don y del Fonso los panes?

RESPUESTA

Primero prepara la masa, luego les da forma a los panes y los pone a cocer.

PREGUNTA

¿En qué precio vende Don y del Fonso los panes?

RESPUESTA

En tres pesos.

PREGUNTA

¿Todos los días prepara panes Don y del Fonso?

RESPUESTA

Sí, todos los días.

PREGUNTA

¿Qué aprendió Valeriano sobre el trabajo del panadero?

RESPUESTA

Aprendió sobre los ingredientes, el proceso de preparación, los tipos de panes y el precio de venta.

Resumen: Descubriendo el oficio del panadero: Entrevista educativa

Nivel: primaria

- El panadero Don y del Fonso Cucanul tiene 31 años y lleva tres años desempeñando su oficio, el cual aprendió de su abuelo en el pueblo.
- Los ingredientes básicos para elaborar pan incluyen azúcar, aceite, levadura, manteca y sal, y el proceso consiste en preparar la masa, darle forma y hornear.
- Don y del Fonso elabora una variedad de panes como batido, concha, pastel, hojaldra, volcanes, francés, rosca, polvorones y corazón, que vende a un precio de tres pesos cada uno.
- El panadero trabaja todos los días para preparar panes frescos, mostrando habilidad y dedicación en su oficio.
- La entrevista inspira a los niños a aprender sobre diferentes oficios y fomenta la curiosidad por conocer cómo se realizan actividades cotidianas en su comunidad.

Mapa Conceptual

Entrevista a un panadero

Datos del panadero

Nombre: Y del Fonso Cucanul | Edad: 31 años | Oficio: Panadero | Años de experiencia: 3 años

Ingredientes para hacer pan

Azúcar | Aceite | Levadura | Manteca | Sal

Proceso de elaboración del pan

Preparar la masa | Dar forma a los panes | Poner a cocer los panes

Tipos de panes

Batido | Concha | Pastel | Hojaldra | Volcanes | Francés | Rosca | Polvorones | Corazón

Otros datos

Precio por pan: 3 pesos | Aprendió en el pueblo | Enseñado por su abuelo | Prepara panes todos los días