

SEGUNDO GRADO

Cuadernillo de actividades

Ciclo 2026-2027

20

Nombre del alumno(a): _____

Escuela: _____



Material gratuito
Profa. Kempis



Semanas 6 y 7: del
5 al 16 de octubre

Anexo 1: Oficios y profesiones

¿Cómo buscarlo en YouTube?



Observa el siguiente video y completa la información

<https://www.youtube.com/watch?v=RXgU6FmzMbQ>



Recorta y pega para formar la tira de oficios y profesiones:

Profa Kempis Oficios y profesiones

	PROFESIONES Es una actividad _____ que requiere de una formación académica _____ o una capacitación educativa de alto nivel	Es un profesional de las ciencias de la salud altamente calificado que se encarga del estudio, evaluación, _____ y tratamiento de diferentes _____	Está capacitado para explicar e _____ la ley para su cliente, manejar asuntos _____ y para comparecer antes los _____	Pegar aquí
--	--	---	--	-------------------

Persona dedicada a transmitir conocimientos y desarrollar _____ para la vida	Es el encargado de crear, planificar y _____ edificios con distintos propósitos	
---	--	--

	OFICIOS Es un trabajo habitual que realiza un individuo especialmente referido a la destreza _____ o esfuerzo físico. No es necesario asistir a una _____.	Es una fuerza de seguridad encargada de mantener el orden _____ y la _____ de los ciudadanos	Es la persona que cose _____ prendas de vestir. También se le llama modista o _____	Pegar aquí
--	---	---	--	-------------------

Es la persona que se dedica a extinguir incendios y _____ personas de dicho caso y otros tipos de siniestro	Su labor consiste en cortar, _____ y _____ piezas de madera	
--	--	--

Anexo 2: Oficios y profesiones

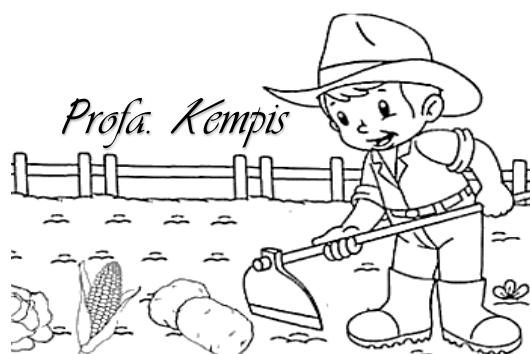
Observa los dibujos y colorea el círculo según corresponda



Oficio



Profesión



Oficio



Profesión



Oficio



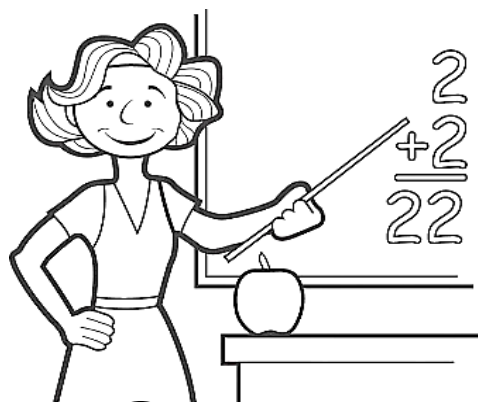
Profesión



Oficio



Profesión



Oficio



Profesión



Oficio



Profesión

Anexo 3: Preguntas cerradas y abiertas



¿Cómo buscarlo en YouTube?



Observa el siguiente video y completa con la información faltante:

<https://www.youtube.com/watch?v=aErZF3cHQ84>



Q Profa Kempis Los tipos de preguntas

Pegar aquí

Se realizan preguntas por un propósito en _____ y a partir de lo que se pretende buscar se escoge el tipo de _____ a realizar

Pegar aquí

Son aquellas donde debemos elegir entre dos o más _____
Busca una respuesta en _____

Pegar aquí

La persona que _____ debe desarrollar una idea. Ej. _____

Pegar aquí

Son aquellas que nos permiten obtener información _____, pero para no perder datos valiosos, dan opción al informante para _____

Pegar aquí

Qué
Cómo

Dónde
Por _____
Cuál
Para _____

Pegar aquí

Para saber si la persona que _____ comprende el tema



Preguntas
abiertas

Pronombres

Relacionar
columnas

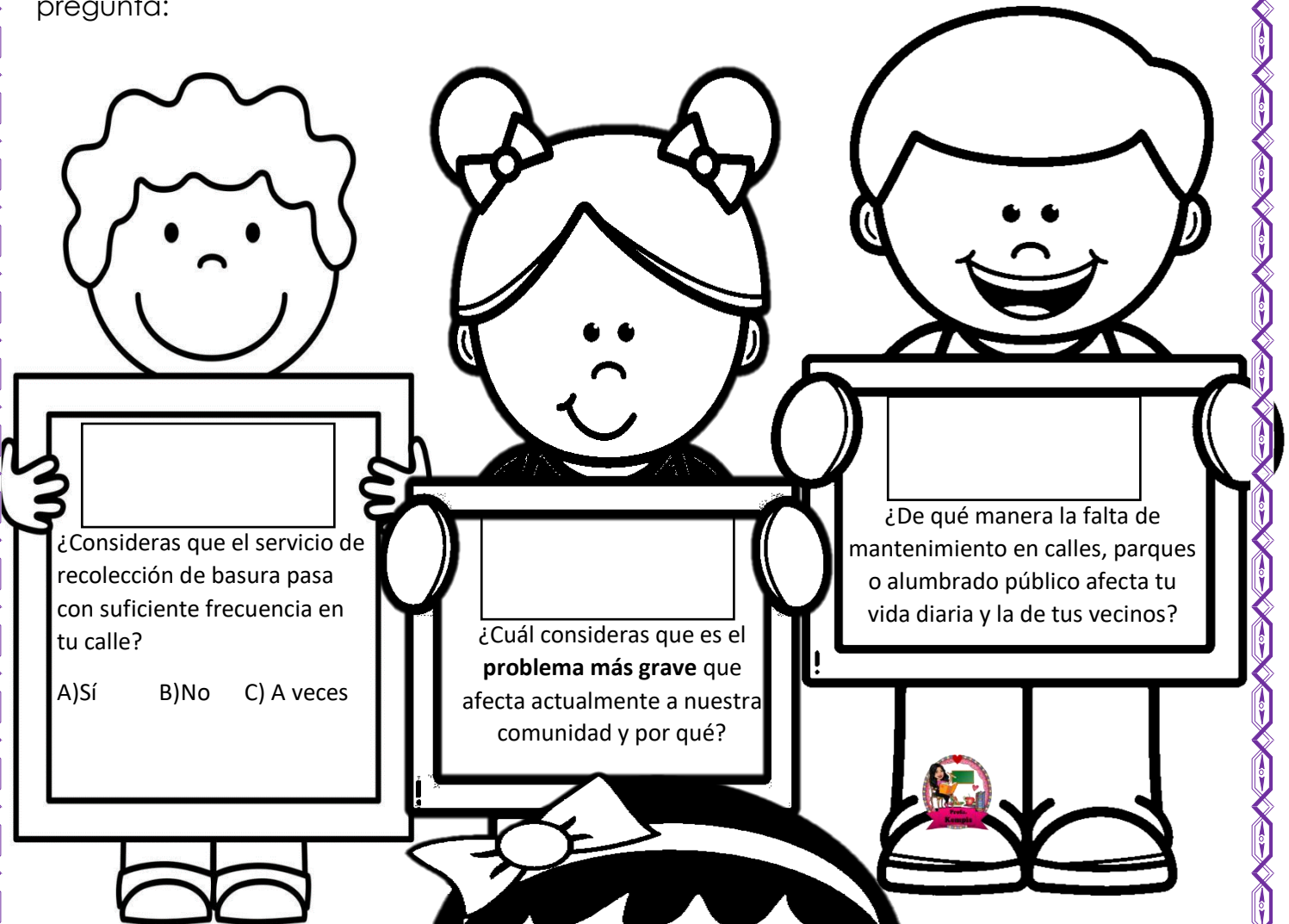
Preguntas
mixtas

las
preguntas

Preguntas
cerradas

Anexo 4: Preguntas cerradas y abiertas

Lee las siguientes preguntas y respóndelas. Después recorta y pega según el tipo de pregunta:



Prof. Kempis

¿Qué tan seguro te sientes caminando de noche por tu colonia?

A) Muy seguro B) Seguro
C) Inseguro

Pregunta
cerrada

Pregunta
cerrada

Pregunta
abierta

Pregunta
abierta

Anexo 5: Plato del bien comer

Observa el siguiente video

<https://www.youtube.com/watch?v=zn0WMg9CYk0&t=283s>



¿Cómo buscarlo en YouTube?

Profa Kempis plato bien comer

Frutas y verduras

Comer muchas

Aportan _____,
minerales y _____.
Ayudan al buen
funcionamiento y
desarrollo
del _____

Cereales y tubérculos

Consumir los _____

Aportan fibra, _____,
_____ y
_____.

Son la principal
fuente de _____
que el
organismo utiliza

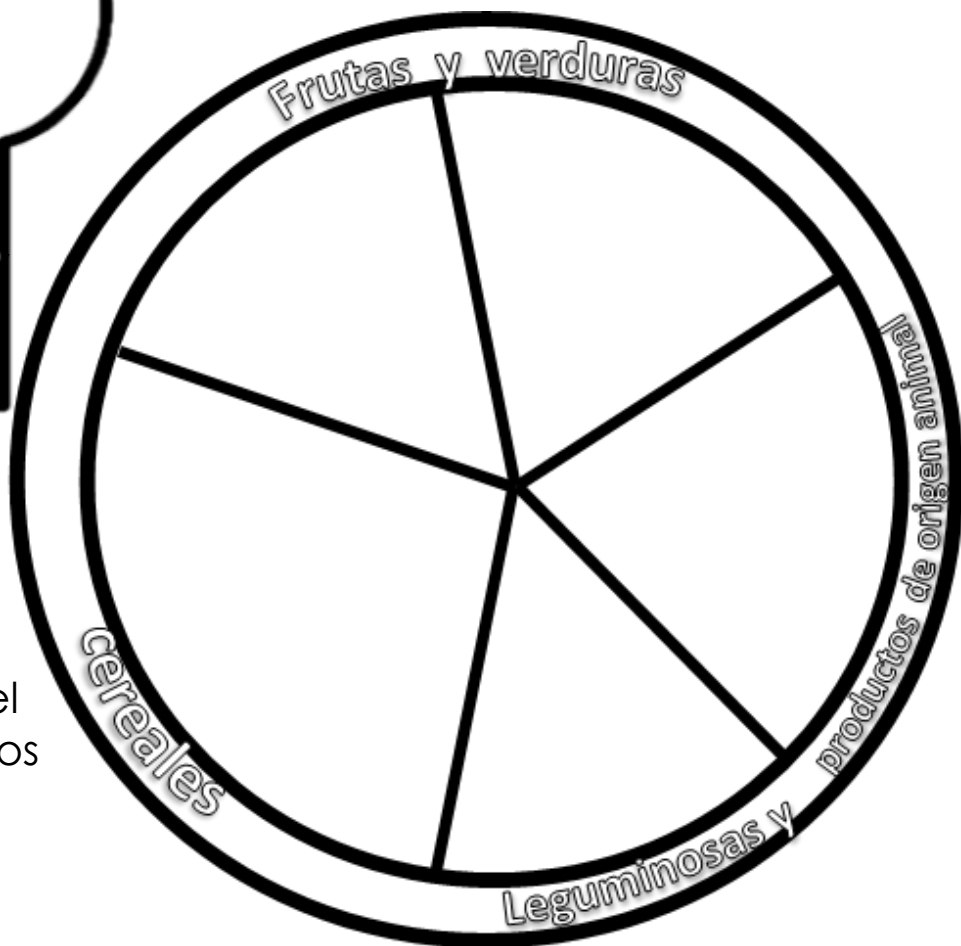


Leguminosas y productos de origen animal

Comer _____

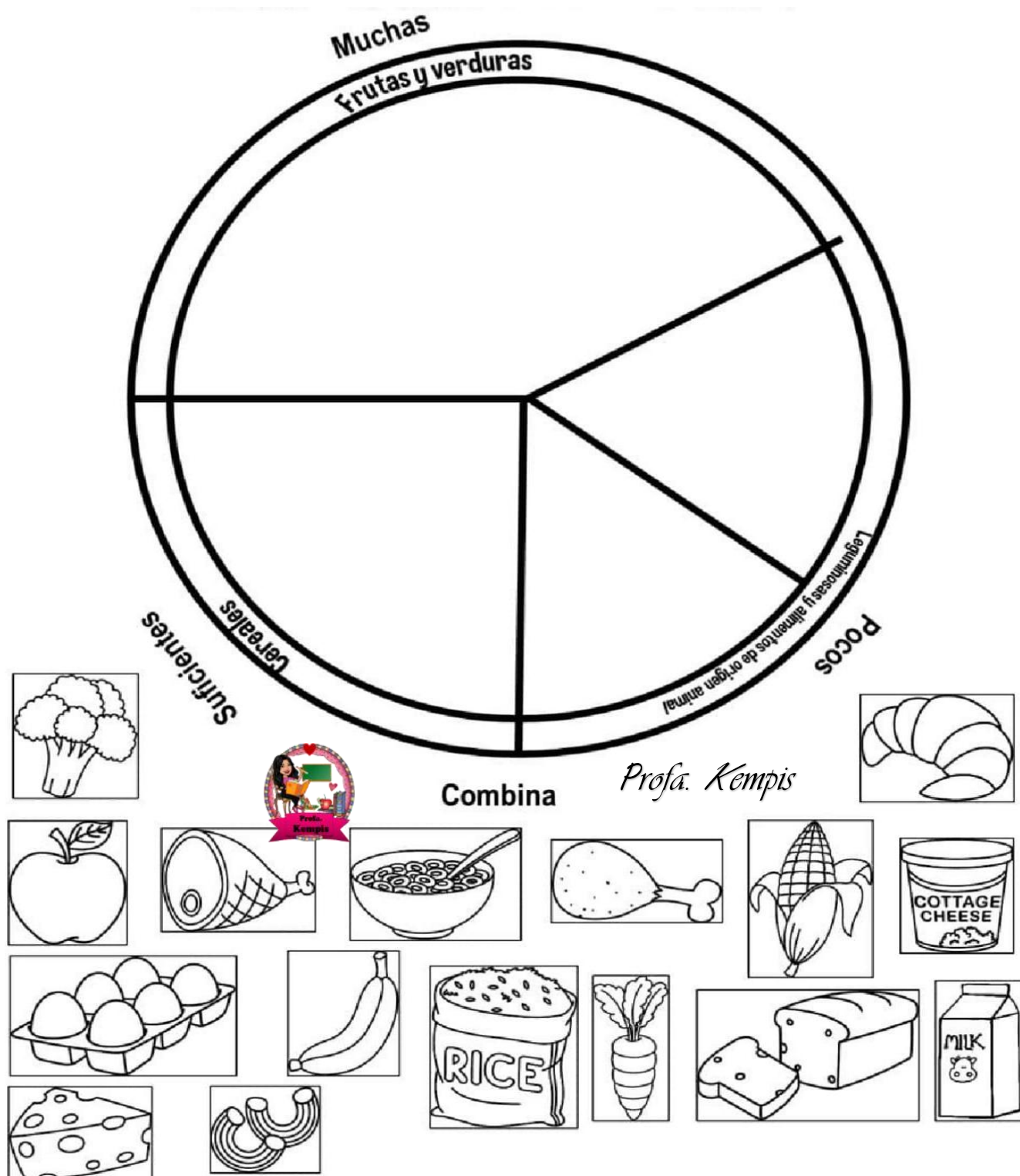
Aportan _____,
minerales y _____.
Ayudan _____
de nuestro organismo y
reparación de
los _____

Dibuja en el plato del
bien comer 5 alimentos
de cada grupo



Anexo 6: Plato bien comer

Colorea los alimentos, recorta y pega en donde corresponda para armar el plato del bien comer.



Anexo 7: Unidades de medida de longitud no convencionales



¿Cómo buscarlo en YouTube?



Observa el siguiente video y completa con la información
https://www.youtube.com/watch?v=J7HZOEJ_r_Y



Profa Kempis Unidades de medida de longitud no convencionales

Pegar aquí

Es la distancia entre dos puntos o la dimensión de un objeto de un extremo a _____

Pegar aquí

Es una unidad tradicional basada en el ancho (o la falange) del dedo _____

Pegar aquí

Basada en la distancia entre el codo y la punta del _____ medio.

Pegar aquí

Equivale a la distancia entre la punta del dedo pulgar y la punta del dedo _____ con la mano completamente extendida

Pegar aquí

Equivale a la distancia entre las puntas de los dedos de ambas manos con los _____ completamente extendidos.

Pegar aquí

Para medir longitudes utilizando la _____ real del pie humano como referencia.

Pegar aquí

Basada en la distancia que se avanza al dar un paso al _____.

Se le llama "no convencional" o ajena al Sistema Internacional porque no utiliza el _____ como base

PASO

LONGITUD

PULGADA

BRAZA

PIR

CUARTA

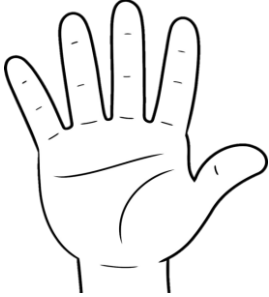
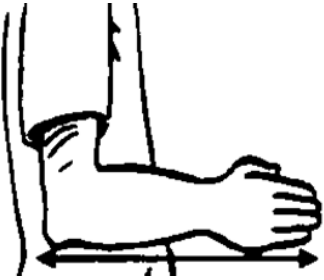
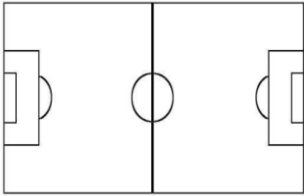
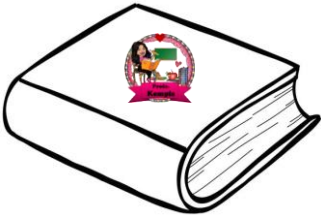
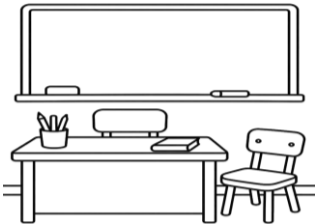
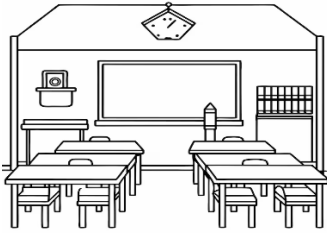
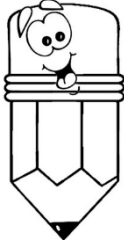
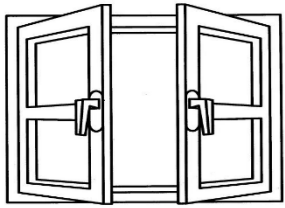
UN PALMO

Anexo 8: Unidades de medida de longitud no convencionales

Observa las medidas no convencionales con las que debes medir cada uno de los objetos que se mencionan y escribir cuanto midieron.

En el último recuadro de cada columna dibuja y escribe un objeto que puedas medir y escribe el resultado



Pasos 	cuarta 	codo 
Cancha de la escuela  Mide _____	Largo del libro  Mide _____	Largo del pizarrón  Mide _____
Ancho del salón de clases  Mide _____	Mochila  Mide _____	Largo del escritorio  Mide _____
Largo del salón  Mide _____	Lápiz  Mide _____	Largo de ventana  Mide _____



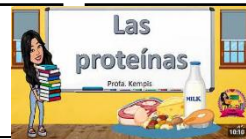
Anexo 9: Las proteínas

Observa el siguiente video, completa la información necesaria:

<https://www.youtube.com/watch?v=qno6ZmoXtA0>



¿Cómo buscarlo en YouTube?



Recorta y pega según corresponda:

Q Profa Kempis Las proteínas

Son vitales para la mayoría de los trabajos que realizan las _____ y son necesarias para mantener la estructura, _____ y regulación de los tejidos

Pegar aquí

Brindan estructura y soporte a las células. A mayor _____, también permiten que el cuerpo se _____

Pegar aquí

El cuerpo descompone las proteínas en aminoácidos y luego las convierte en _____ o energía

Pegar aquí

Es una excelente fuente de proteína de alta _____, es rica en nutrientes como el zinc y el _____

Pegar aquí

Son la carne, el pescado, los _____, los frijoles, las _____ y los _____

Pegar aquí

Son una legumbre rica en proteínas, hidratos de _____ y fibra. Una gran fuente de _____ y proteína _____

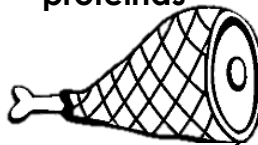
Profa. Kempis

PROTEÍNAS

Los garbanzos



Alimentos ricos en proteínas



Función estructural



Función: Reserva de energía

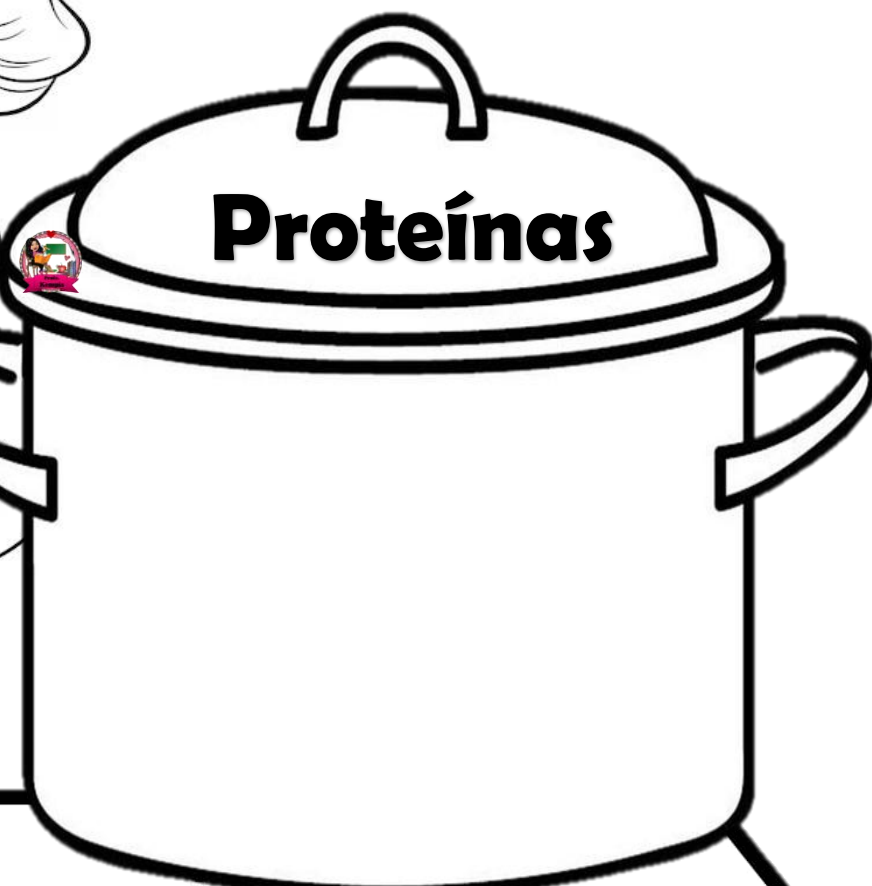


Carne de res

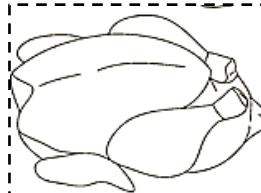
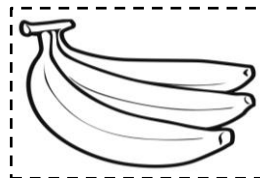
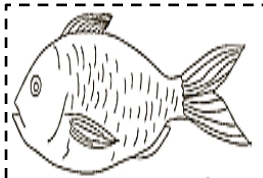
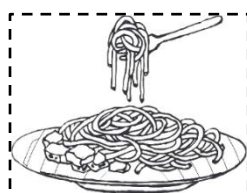
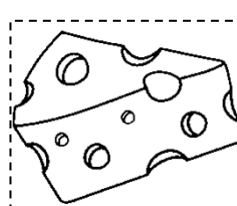
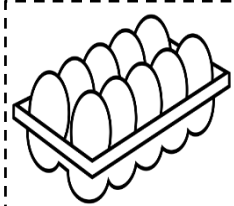
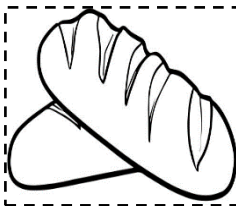


Anexo 10: Las proteínas

Ayuda al chef a poner en la olla solo los alimentos que son proteínas:



Profa. Kempis



Anexo 11: Las grasas



¿Cómo buscarlo en YouTube?



Observa el siguiente video y completa con la información necesaria:

https://www.youtube.com/watch?v=RsGbjOc6R_s



Profa Kempis Las grasas

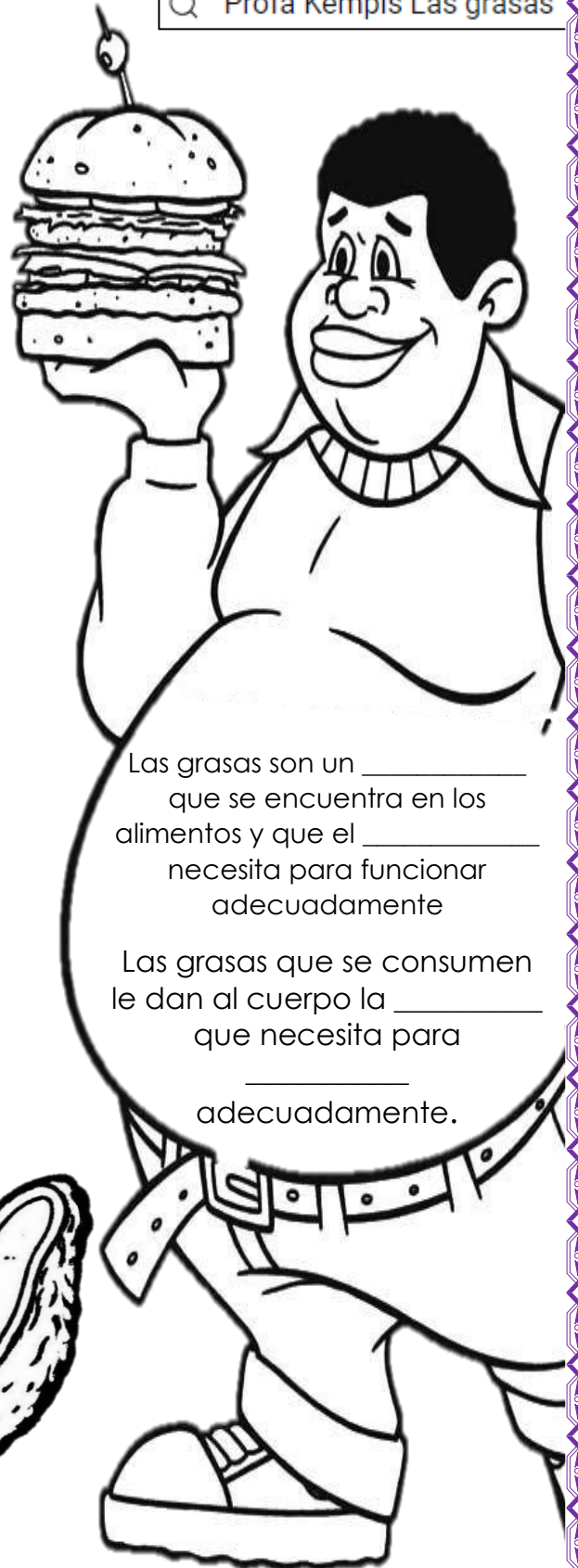
Dibuja un elemento del semáforo de las grasas →

Avance

Comer con moderación

Evitar comer

semáforo
de las
grasas



Las grasas son un _____
que se encuentra en los
alimentos y que el _____
necesita para funcionar
adecuadamente

Las grasas que se consumen
le dan al cuerpo la _____
que necesita para

adecuadamente.

GRASAS NO SALUDABLES

Se encuentran en
alimentos

_____ a
temperatura
ambiente, como la
mantequilla, la
_____, la grasa
de cerdo o res, y
los productos
horneados

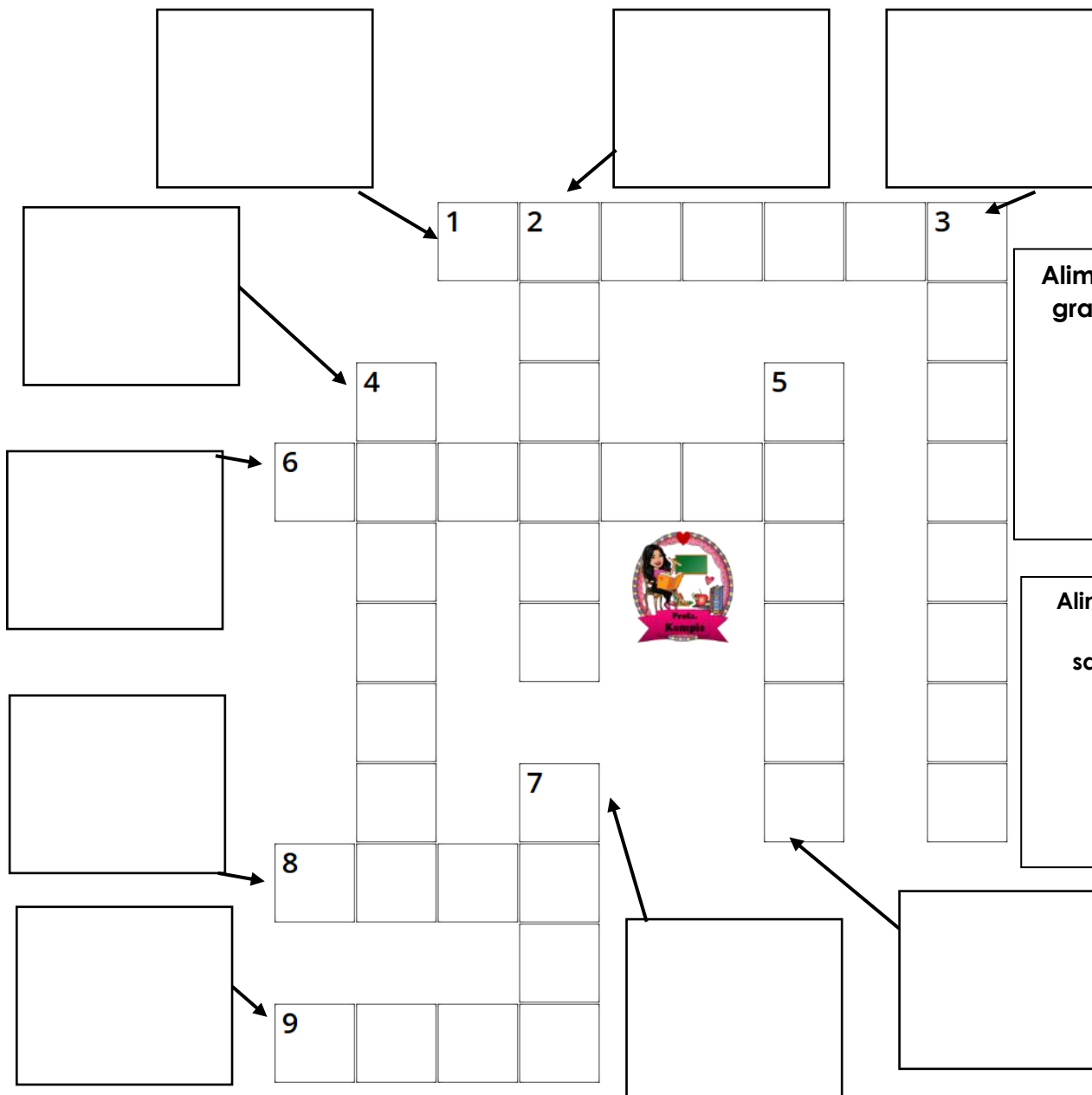
GRASAS SALUDABLES

Son buenas para
el _____ y
pueden ayudar a
reducir el riesgo
de enfermedades



Anexo 12: Las grasas

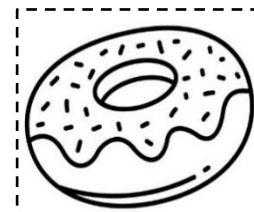
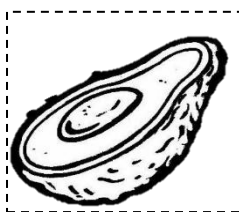
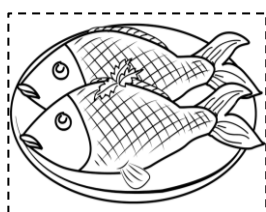
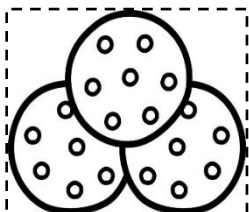
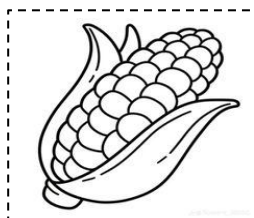
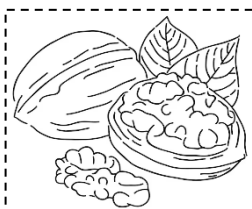
Recorta y pega los alimentos según corresponda. Debajo enlista los alimentos con grasas trans y grasas saludables:



Alimentos con grasas trans:

Alimentos con grasas saludables:

Prof. Kempis



Anexo 13: La lonchera saludable

Observa el siguiente video y completa la información

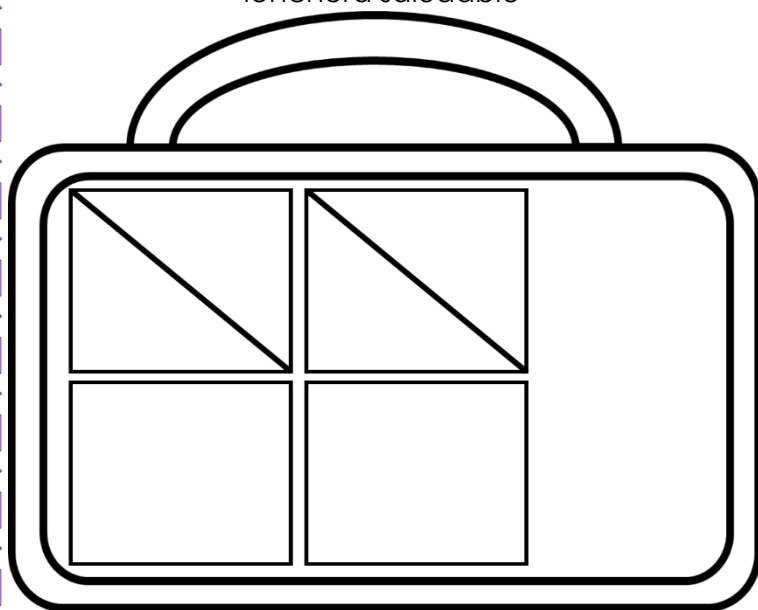
<https://www.youtube.com/watch?v=6LGgCKztLYs>

Escribe y dibuja lo que debe contener la lonchera saludable



¿Cómo buscarlo en YouTube?

Profa Kempis la lonchera saludable

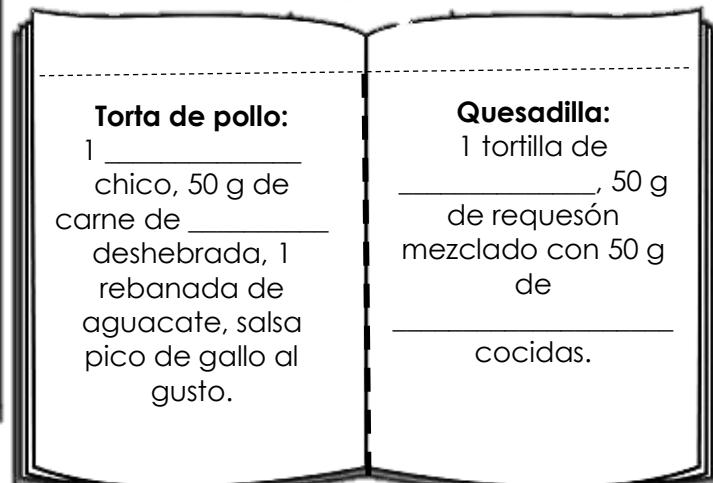
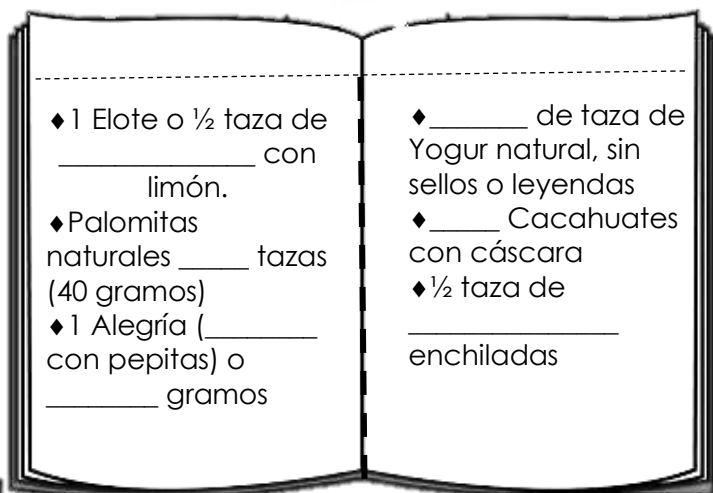
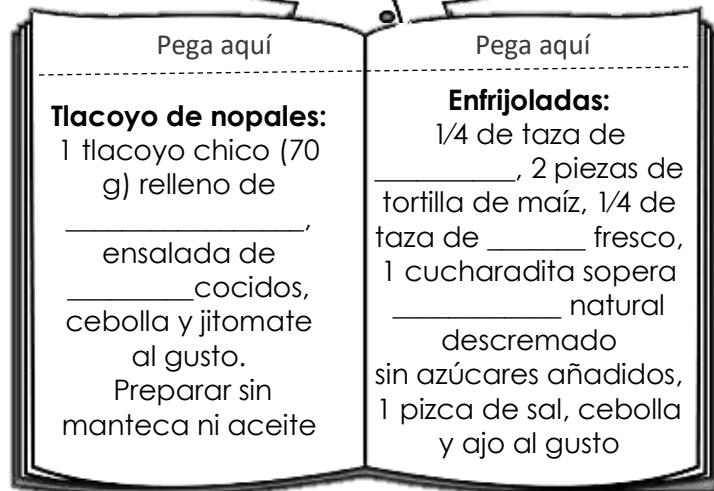


Alimentos no recomendables en la lonchera

- Dulces y _____
- Refrescos y _____
- _____ de caja
- Leche chocolatada
- _____ industrializado

Evitar incluir alimentos con _____ o leyendas

Recorta los libros de recetas, también recorta por la parte media para dividirlo en dos partes y pégalos arriba del otro libro que tiene el chef,



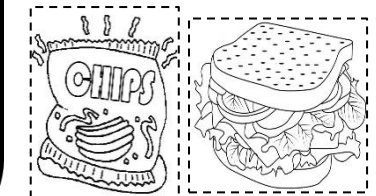
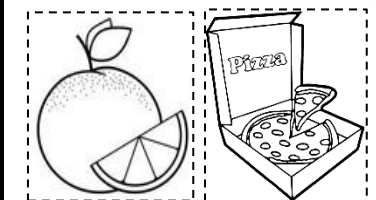
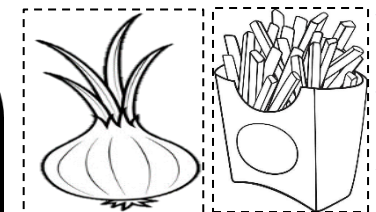
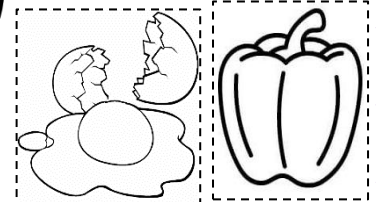
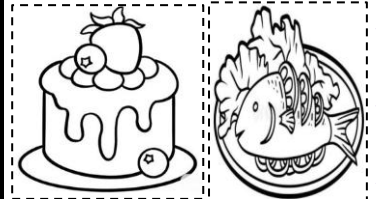
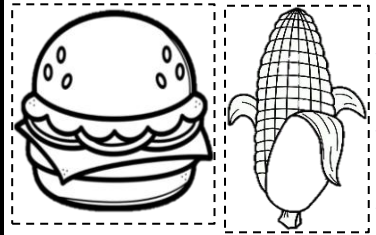
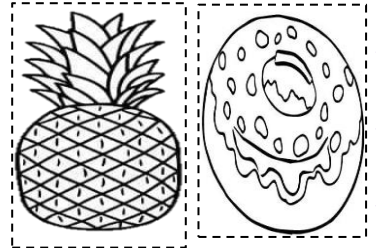
Anexo 14: Mi lonchera saludable

Recorta las dos partes de la lonchera, pega la lonchera la segunda parte de la lonchera donde se indica, después pega dentro de la lonchera los alimentos saludables que debes consumir.

lonchera saludable



Pegar aquí



Anexo 15: Alimentos procesados

Observa el siguiente video y contesta:

<https://www.youtube.com/watch?v=0pKBtZXJCSg&t=5s>



¿Cómo buscarlo en YouTube?



Recorta y pega donde corresponda:

Clasificación de los alimentos procesados

Son aquellos alimentos _____ de su estado original a través de una gran variedad de tipos de _____ industriales de _____,

Pegar aquí

Su nivel de procesado ha sido muy _____

Pegar aquí

Se han visto _____ por algún _____ tecnológico

Pegar aquí

Incorporan ciertos _____ que _____ o mejoran sus propiedades

Pegar aquí

Alimentos aptos para el consumo _____ que tienen que estar sometidos a un alto nivel de _____

Pegar aquí

A base de sustancias extraídas o _____ de otros alimentos, contienen _____

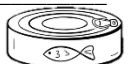
profa kempis Alimentos procesados

Tips para evitar el consumo de alimentos ultraprocesados

Prefiere alimentos _____

Lo mejor para hidratarse y _____ tus _____, agua

Tratados con _____
añadidos



procesados



tratados



procesados



procesados



Anexo 16: Los alimentos procesados

Busca en la sopa de letras los alimentos procesados y dibújalos dentro del carrito:

Y	S	R	P	X	S	C	D	I	W	A	E	P	C
B	K	V	I	W	M	O	D	O	Z	G	J	V	A
Z	R	Y	Z	A	E	N	L	B	N	U	V	N	T
U	Z	O	Z	C	R	G	R	U	S	A	O	M	U
C	G	G	A	E	M	E	Y	Q	Z	C	S	A	N
F	R	U	V	I	E	L	U	I	M	A	U	N	G
B	W	R	O	T	L	A	A	Y	G	T	S	Z	O
I	S	T	B	E	A	D	I	X	L	E	X	A	B
F	A	J	X	L	D	O	J	Z	Y	W	R	N	Z
S	N	L	H	P	A	S	T	E	L	I	B	A	L
F	D	T	X	N	R	E	F	R	E	S	C	O	S
H	I	J	L	S	A	L	C	H	I	C	H	A	S
R	A	S	N	M	X	Q	I	U	X	Q	L	K	E
W	G	H	A	M	B	U	R	G	U	E	S	A	A

ALIMENTOS PROCESADOS



Profa. Kempis



Anexo 17: Descubrimiento de América

¿Cómo buscarlo en YouTube?

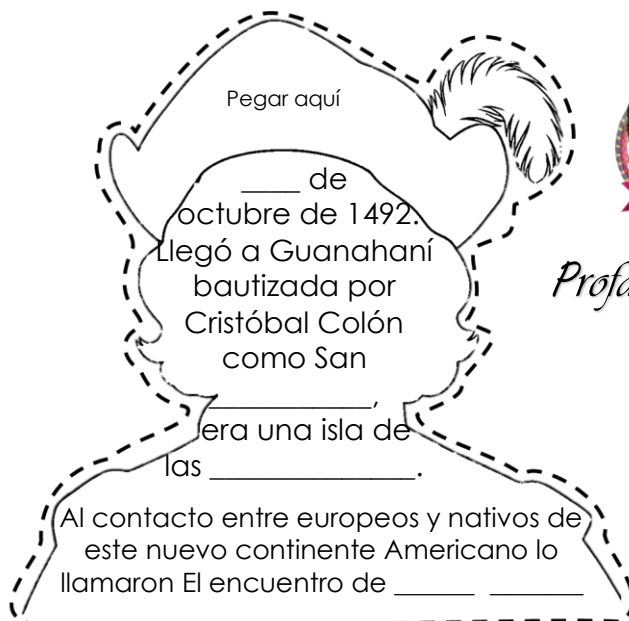
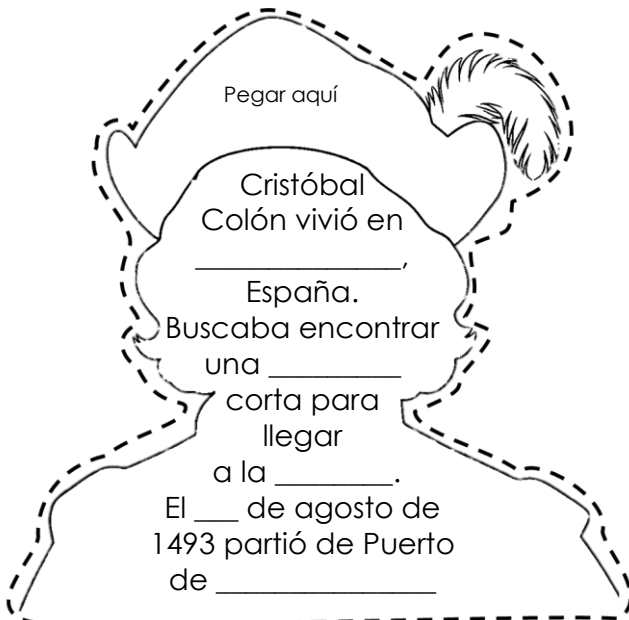


Observa el siguiente video y completa con la información

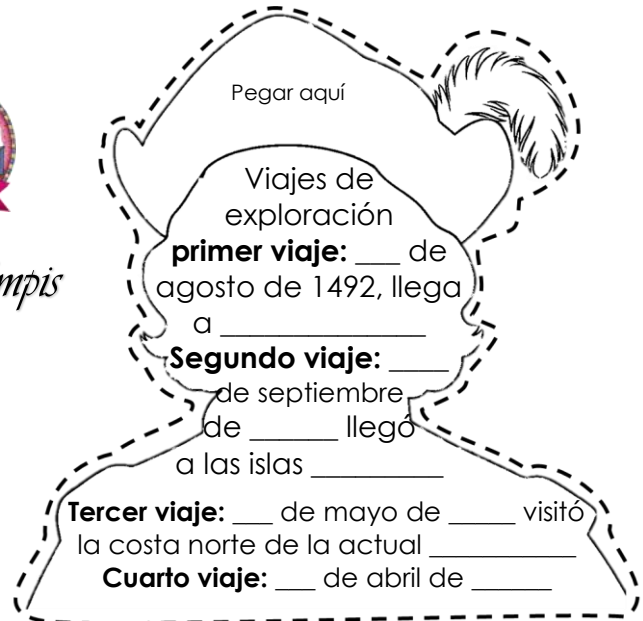
https://www.youtube.com/watch?v=hopFe0F_C0E

Profa Kempis 12 de octubre Descubrimiento de América

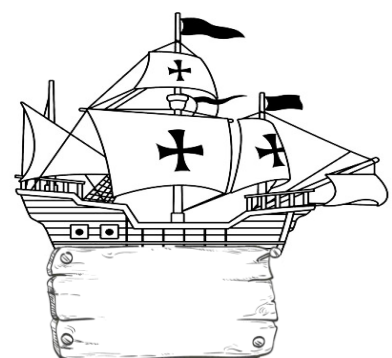
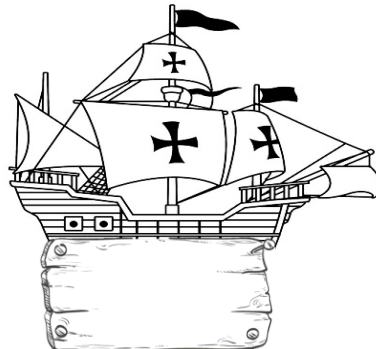
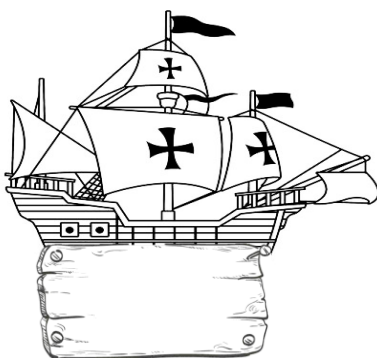
Recorta las imágenes marcadas con líneas punteadas y pégalas uno sobre otro, colocando al final la imagen de Cristóbal Colón.



Profa. Kempis



Escribe el nombre de las carabelas y el nao.



Anexo 18: Valor posicional (centena)

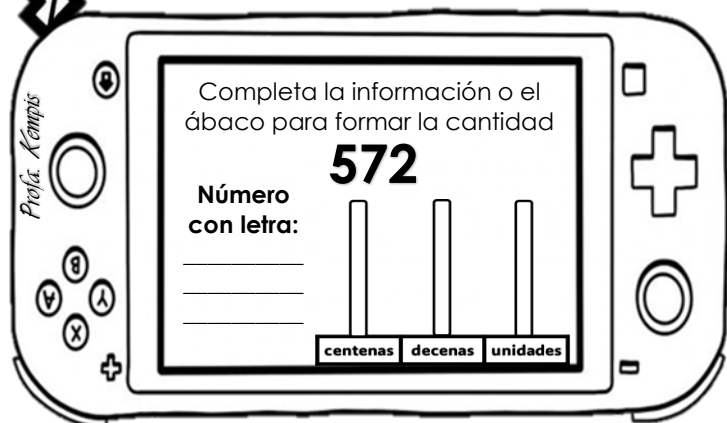
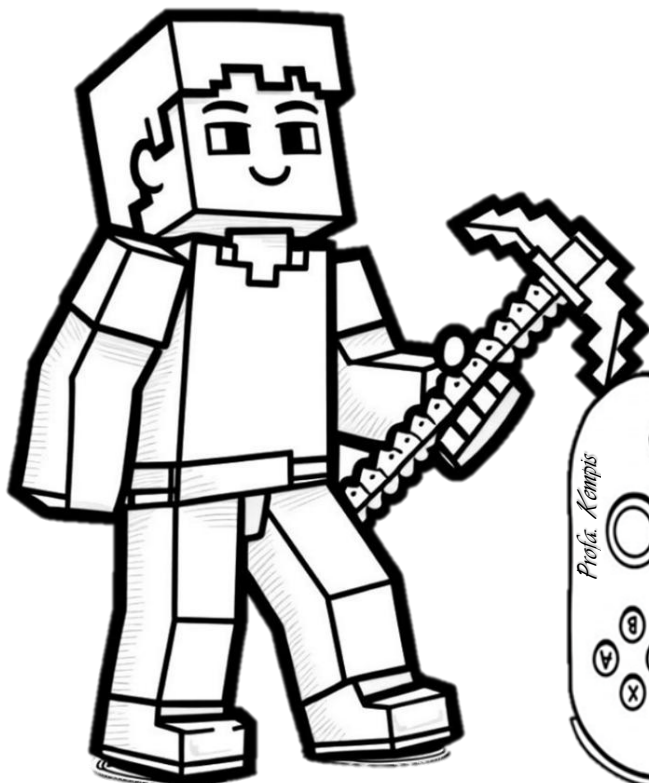
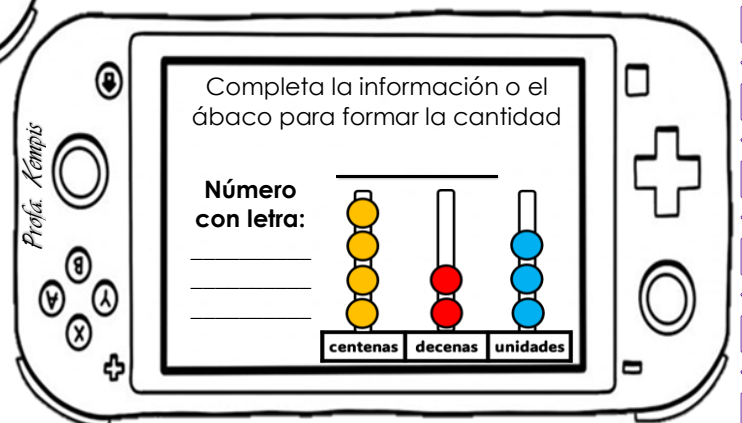
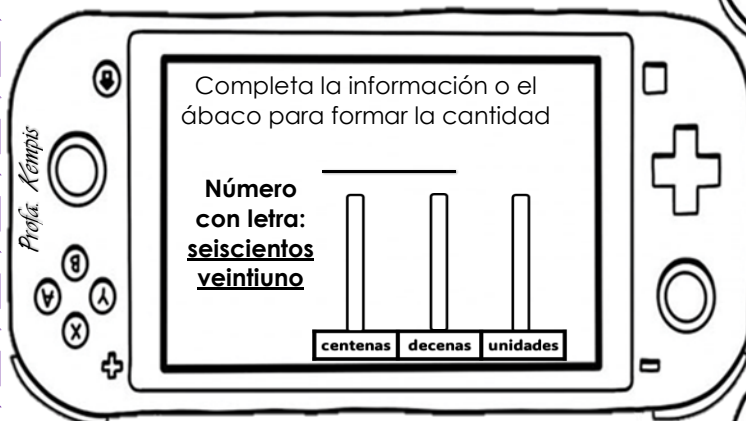
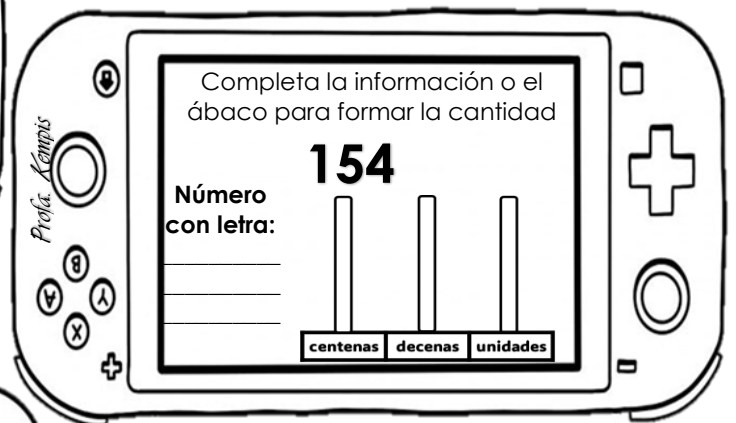
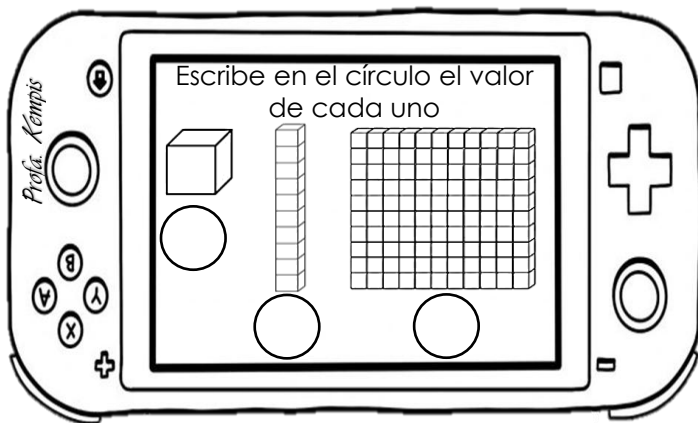
¿Cómo buscarlo en YouTube?

Observa el siguiente video

<https://www.youtube.com/watch?v=yYkSn3G23Zg&t=181s>

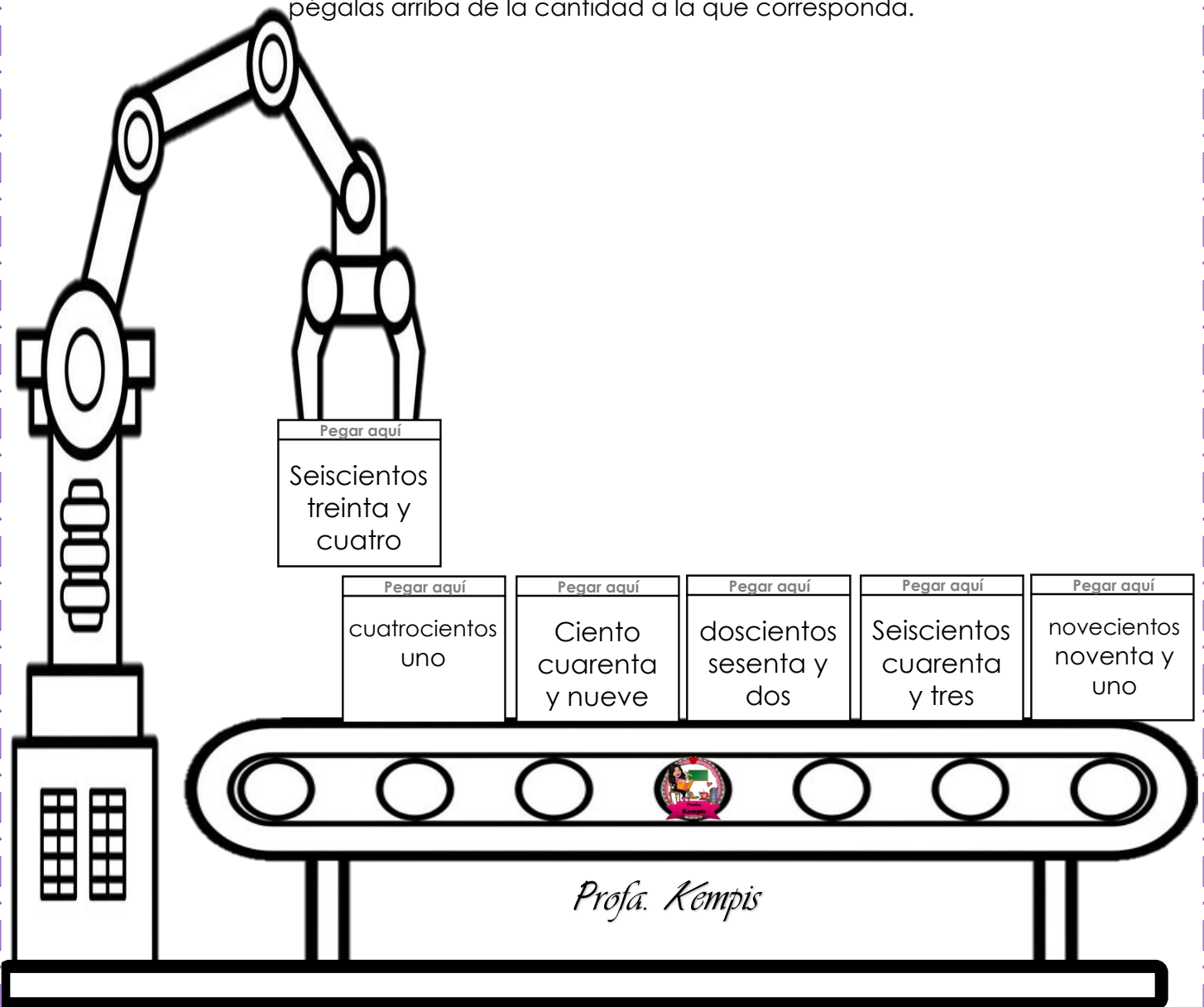


Profa Kempis La centena



Anexo 19: Valor posicional hasta centenas

Lee la cantidad de cada una de las cajas, recorta las cajas marcadas con líneas punteadas y pégalas arriba de la cantidad a la que corresponda.



262

401

991

634

643

149

Anexo 20: La receta

Observa el siguiente video y completa. Recorta y pega donde corresponda:

<https://www.youtube.com/watch?v=nt7Y521pwz4&t=175s>

¿Cómo buscarlo en YouTube?



Profa. Kempis La receta de cocina

Una _____ de
cocina es un tipo de
_____ instructivo,
que sirve como una
_____ de instrucciones
para la _____
de platillos.

El modo _____ es un
modo gramatical que
nos sirve para expresar
_____ o
hechos que deben de
realizarse.

Solo se escribe el _____ de la
receta que vas a _____

Indican los _____ y las
_____ que se necesitan
de cada _____ de ellos

Serie de _____ ordenados que
deben _____ para
preparar el _____.

¡GUACAMOLE!

- 2 aguacates maduros
- 1 tomate pequeño (sin piel ni semillas)
- Jugo de medio limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal al gusto

1. En un bol, poner la pulpa del aguacate y triturlarla con un tenedor.
2. Añadir el jugo de limón, el aceite y el tomate picado, y mezclar todo.
3. Poner un poco de sal, mezclar todo y ¡ya está!

Servir el guacamole con pan o nachos salados. ¡Buen apetito!



Anexo 21: Día mundial de la alimentación

¿Cómo buscarlo en YouTube?



Observa el siguiente video y completa con la información
https://www.youtube.com/watch?v=HnV9_OvboeQ

Profa Kempis Día mundial de alimentación

Recorta los alimentos marcados con líneas punteadas y pégalos arriba de los alimentos con la misma forma que están dentro de la olla



Pegar aquí

El ____ de octubre de 1945, 42 países se reunieron en Quebec, _____, para crear la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Pegar aquí

Una alimentación es saludable si es:

- ♦ ____; porque aporta calorías y nutrientes suficientes
- ♦ ____; porque proporciona los nutrientes en proporciones recomendadas
- ♦ ____

Pegar aquí

DESNUTRICIÓN
Es la carencia de nutrientes esenciales (____, carbohidratos, grasas, ____ y ____)

causas:

- ♦ ____ socioeconómicos
- ♦ Problemas de ____

Tener una alimentación fundamental para saludable es fundamental para la salud porque proporciona los ____ necesarios para el ____

Pegar aquí

Pegar aquí

Acciones para la sostenibilidad alimentaria

- ♦ Elige alimentos locales y de Temporada
- ♦ reduce el ____ de alimentos

Pegar aquí

¿Cómo saber si tienes una alimentación saludable?

- ♦ Evalúa si consumes una dieta ____ y equilibrada, basada en el ____ del ____ comer
- ♦ Tomar ____ natural

Materiales Profa. Kempis

MATERIAL GRATIS
TODO EL CICLO ESCOLAR



**Dosificación
anual de
proyectos**



**Programa
analítico
trimestral**



Planeaciones



**Cuadernillo de
actividades**



**Exámenes
trimestrales**



**Libros de
lectoescritura**



**Cuadernillos de
matemáticas**

**Otros materiales
educativos**

FACEBOOK

Descarga todo el material de manera gratuita en la página de Profa Kempis en Facebook

<https://www.facebook.com/Profa-Kempis-105813251593792>



YouTube

Busca los videos
educativos en el canal de
PROFA. KEMPIS

<https://www.youtube.com/channel/UC4mKdEYm->