

Tamaño de grupo: 4-6 párvulos

Duración Aprox.: 25 min.



VINCULACIÓN BASES CURRICULARES

ÁMBITO:

Comunicación Integral

NÚCLEO :

Lenguaje Verbal

OA BCEP: 4

OBJETIVO DE APRENDIZAJE ESPECÍFICO

Incorporar progresivamente nuevas palabras, al comunicar oralmente temas variados de su interés e información básica, en distintas situaciones cotidianas.

OBJETIVO DE APRENDIZAJE TRANSVERSAL

Participar en actividades y juegos grupales con sus pares, conversando, intercambiando pertenencias, cooperando.

A cocinar con flores

Propuesta pedagógica que invita a niños y niñas a conocer características de plantas comestibles y a incorporarlas como ingredientes en diferentes preparaciones

¿QUÉ NECESITAREMOS?

- Platos, cubiertos, ensaladera, pocillos.
- Flores comestibles (espuela de galán, caléndula, borraja)
- Verduras del huerto (tomate, lechuga, zanahorias) o traídas desde su hogar Aliños varios aceite, sal, limón, etc.

INICIO

- Tras ingresar al espacio educativo, utilizando la contraseña invitar a niños y niñas a realizar un recorrido por el espacio cultivar, observar el crecimiento de sus plantas y fomentar la observación de cambios en ellas.
- Conversar sobre las propiedades de las flores comestibles, se les sugiere identificar aquellas que quisieran utilizar para su preparación.
- Niños y niñas serán invitados a preparar el espacio educativo ¿Que ensalada prepararemos usando flores comestibles? ¿Que necesitaremos para cocinar? El adulto guía la planificación y elección de diferentes actividades (Preparar mesa, lavar ingredientes, cocinar, servir, etc)

DESARROLLO

- Invitar a niños a distribuirse en sub-grupos de acuerdo a su elección .
- Mientras algunos preparan la mesa, otros eligen las verduras del huerto, otros lavan las verduras, otros eligen las flores comestibles, etc. encontrándose en la mesa para comenzar la preparación
- Durante la preparación el adulto podrá realizar diferentes preguntas ¿Qué podrías contarnos de la caléndula? ¿Qué conoces de la espuela de galán? ¿Para que creen que usamos las flores comestibles ?
- Incorporar sus respuestas y explicar que las flores comestibles se utilizan como una forma de decorar ensaladas, haciéndolas mas atractivas, y así mismo tienen propiedades específicas (por ejemplo la espuela de galán sirve para aliviar estados gripales, entre otras)
- Durante el proceso invitarlos a verbalizar diferentes procedimientos tales como mezclar, revolver, lavar, etc. ¿Qué hacer luego de cosechar las verduras del huerto? ¿Cómo lavar las verduras? Una vez que aliño la ensalada , qué debo hacer?

CIERRE

- Participar de la degustación de la ensalada preparada con flores comestibles, ¿Qué son las flores comestibles? ¿Qué tuvo que hacer para la preparación? ¿Como lo hice? Qué sentí al realizar la ensalada con mis compañeros? ¿Qué importancia tuvo mi colaboración en la realización de nuestra ensalada?
- ¿Cómo podríamos hacerlo en la próxima preparación de ensaladas con flores? ¿Con quienes quisiéramos compartir esta experiencia?

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN

- Pregunta el significado de palabras que no conoce
- Utiliza palabras nuevas en frases u oraciones
- Participa en juegos de exploración con pares y adultos

REFLEXIÓN SOBRE LA PRÁCTICA

Al terminar, reflexionar poniendo atención a los focos pedagógicos del programa Naturalizar.

Preguntas orientadoras: ¿Qué momento de la secuencia didáctica podría fortalecer?