

Convertir el agua en hielo

1	Objetivos generales: <ul style="list-style-type: none"> • Diferenciar líquido y sólido • Convertir el agua en hielo. • Hacer hielos de frutas
2	Vocabulario - palabras clave Agua, Hielo, manzana, plátano, fresas, líquido, sólido
3	Habilidades sostenibles desarrolladas <ul style="list-style-type: none"> • Competencia anticipatoria (¿De dónde viene el hielo?) • Competencia estratégica (experimentar el cambio de estado, de líquido a sólido)
4	Pilares de la sostenibilidad incluidos <ul style="list-style-type: none"> • Ecológico (saludable)
5	Dominios STEAM S (cambios en el estado del agua); M (clasificación); T (control manual para hacer que el agua caiga, sin caerse sobre la mesa)
6	Metodologías de enseñanza/esquema de actividad Inicio <ol style="list-style-type: none"> 1- Hacer preguntas para activar los conocimientos previos de los niños: ¿De dónde viene el hielo? ¿Quién hace hielo? ¿Es mamá quién lo hace? ¿O papá? ¿Cómo te sientes en el agua? ¿Alguna vez has tocado hielo? ¿Cuáles son las diferencias entre el agua y el hielo? ¿Cuál es la herramienta que podemos utilizar para mantener el agua en el refrigerador? Desarrollo <ol style="list-style-type: none"> 2- Explorar el agua como un líquido que cae de un recipiente a otro. Notando que siempre cambia su forma. Notando cómo siempre se adapta en nuevos contenedores. 3- ¡¡Hagamos hielo!! ¿Dónde podemos encontrar hielo? En el refrigerador. Entonces, haremos unos hielos muy divertidos con frutas. 4- Colocamos a los niños en un equipo de cuatro o cinco miembros. Tenemos una manzana, un plátano y algunas fresas. En primer lugar, nos limpiaremos las manos. Con la ayuda de algunos adultos (padres, profesores de apoyo, maestros en práctica,



	<p>etc.) cortaremos todas estas frutas en trozos muy pequeños. Los niños deben colocar cada pedacito en un plato (un plato por cada fruta). Clasificaremos por tipo de fruta.</p> <p>5- ¿Sabes el nombre del utensilio del que mamá o papá sacan los cubitos de hielo en casa? ¡Sí, es una cubitera! ¡Como estas 3 que tienes sobre tu mesas!</p> <p>6- ¡Ahora, comenzaremos a hacer cubitos de hielo afrutados! Los niños deben poner una pequeña pieza de fruta en cada cubo vacío. Pondremos la misma fruta en cada cubo de hielo y así tendremos 3 tipos de hielo.</p> <p>7- Cuando todos los cubos de hielo estén llenos de frutas, iremos a la cocina (escuela o casa)</p> <p>8- Allí tomaremos un poco de agua y con cuidado, la introduciremos en las cubiteras. Los niños deben observar cómo el agua adapta su forma a la de los cubos. Es líquido.</p> <p>9- Luego, los adultos, introduciremos los cubos de hielo en el congelador.</p> <p>Cierre</p> <p>10- Explicación de la actividad: Es hora de resumir la experiencia. ¿Dime qué hemos hecho? ¿Qué problemas he encontrado? ¿Qué crees que sucederá? ¿Cuándo podemos comprobar lo que pasó?</p> <p>11- Mañana, lo comprobaremos, enfriaremos nuestra agua y comeremos pequeñas piezas de fruta.</p>
<p>7</p>	<p>Resultados de aprendizaje esperados</p> <p>El niño será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Reconocer características de los líquidos y los sólidos ● Hacer una relación entre el agua y el hielo ● Explicar los procesos
<p>8</p>	<p>Evaluación</p> <p>1r objetivo. Diferenciar líquido y sólido</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Preguntar por las características de los líquidos y los sólidos <p>2º objetivo. Convertir el agua en hielo</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Preguntar por el procedimiento del cambio de estado <p>3r objetivo. Hacer hielos de frutas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Observar el control manual ● Observar si clasifica bien (Un criterio)
<p>9</p>	<p>Equipos y materiales para ser utilizados en la unidad de aprendizaje (herramientas, ingredientes, etc.)</p> <p>PASOS</p>



	<ol style="list-style-type: none">1. Diálogo en el aula/hogar. Pizarra digital2. Diferentes tipos de recipientes para poner agua. Agua (líquido)3. Diálogo4. 3 tipos de frutas: manzana, plátano, fresa (puedes elegir cualquier otra fruta). Un cuchillo para ser utilizado por un adulto. 3 platos para cada grupo.5. 3 cubiteras para cada grupo.6. Ir a la cocina7. Agua para rellenar la cubiteras.8. Ayuda de adultos: apoyo a profesores, profesores en la práctica, padres, etc...9. Congelador
10	Tipo de entorno: laboratorio, cocina, al aire libre, etc. <ol style="list-style-type: none">1. Aula- haciendo anticipaciones2. Aula / hogar / cocina- para cortar frutas3. Exterior – cocina para introducir agua y dejarla en el congelador4. Aula / hogar. Para hacer la reflexión final
11	Referencias - fuentes: https://totnens.cat/4-activitats-amb-gel-per-fer-a-casa/ https://www.recetin.com/ca/trucos-de-cocina-como-hacer-cubitos-de-hielo-con-fruta.html

