

Helados de frutas

1

Objetivos generales:

- Experimentar con líquidos y sólidos
- Entender el cambio de estado (líquido a sólido)
- Conocer los helados saludables

2

Vocabulario - palabras clave

Líquido, sólido, frutas, helados, saludables.

3

Habilidades sostenibles desarrolladas

- Competencia estratégica (combinar elementos y procesos para conseguir un producto)
- Competencia de colaboración (hacer taller juntos)

4

Pilares de sostenibilidad incluidos

- Económico (helado casero)
- Ecológico (saludable)

5

Dominios STEAM

S (procesos químicos) T (elaboración de helados)

6

Esquema de metodologías docentes/ actividades

PASOS

Comienzo

1. ¡La primavera es muy calurosa este año! ¿A quién le gustaría comer helados? Quizás mamá o papá dicen que no podemos comer muchos helados y que es mejor comer un poco de fruta. ¿Por qué no hacemos helados con algunos zumos de frutas?

Desarrollo



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Este proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación refleja sólo las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que se pueda hacer de la información que contiene.

2. En casa, tenemos unos zumos de frutas. Están en una botella, y podemos introducirlos fácilmente en un vaso. El zumo cae sobre el vaso y toma la forma del vaso (pequeño, grande, ancho o estrecho). Es un líquido. Tiene muchos colores según el tipo de fruta.
3. Vamos a la cocina (escuela/ casa) y buscamos unos zumos de fruta. Trabajaremos en un equipo de cuatro-cinco miembros y necesitamos sobre cada mesa una botella de zumo de fruta (cualquier tipo) y 8 moldes de helado (helado más palo).
4. En primer lugar, ayudados por los adultos, los niños se limpian las manos y limpian los moldes. Después vuelven a su mesa. Los niños deben introducir zumo en los moldes. Deben comprobar si es fácil. Si cae el líquido, preguntamos qué podemos hacer. ¿Quizás poner primero el zumo en un vaso? ¡Hablamos de sus estrategias!
5. El objetivo es llenar todos los moldes y luego ponerlos en el congelador.
6. ¿Qué pasará con estos zumos? ¿Cuándo podemos comprobarlo?

Clausura

7. Mañana: Los niños van al congelador y sacan los moldes. Les enseñamos cómo sacar moldes (tirando un poco de agua tibia por encima). ¿Qué ha pasado? ¿En qué se ha convertido el zumo? ¿Qué gusto tiene? ¿Te gusta? El zumo se ha vuelto sólido, ¡no adopta otra forma!

7

Resultados de aprendizaje esperados

El niño será capaz de:

- Reconocer las características de los líquidos y los sólidos
- Reconocer que el zumo puede convertirse en sólido
- Argumentar lo fácil que es hacer muchos helados con zumos de frutas

8

Evaluación

1r objetivo. Experimentar con líquidos y sólidos

- Preguntar la diferencia entre líquidos y sólidos

2º objetivo. Entender el cambio de estado (líquido a sólido)

- Preguntar por el procedimiento de cambio de estado de los jugos.

3r objetivo. Conocer los helados saludables

- Preguntar sobre la comida saludable.



9 Equipos y materiales a utilizar en la unidad didáctica (herramientas, ingredientes, etc.)

Comienzo

1. Hablamos de zumos de frutas.

Desarrollo

2. Diferentes tipos de zumos de frutas. Una botella para cada grupo.
3. Moldes de helado (hielo y palo)
4. Unos vasos para mejorar dejando caer jugos sobre los moldes.
5. Ayuda de adultos: maestros de apoyo, maestros en prácticas, padres, etc....
6. Congelador

Cierre

7. ¡¡Cada niño experimenta su helado de fruta y se lo come !!

10 Tipo de entorno: laboratorio, cocina, exterior, etc.

Comienzo

1. Aula - Mostramos unas botellas de zumo de fruta

Desarrollo

2. Cocina/comedor.

Clausura

3. Aula – Diálogo/reflexión

11 Referencias - fuente:

<https://www.youtube.com/watch?v=Wv-vahRL-p8>

