



Horno de leña para pizzas

1	Objetivos generales <ul style="list-style-type: none">● Explorar el concepto de combustión● Hacer predicciones● Fortalecer las habilidades de motricidad fina● Desarrollar las habilidades de fuego● Profundizar en el conocimiento sobre la ciencia de la cocina
2	Vocabulario – palabras claves <p>Combustión, reacción química, combustible, oxígeno, humo, conductor de calor, calor pasivo, terracota.</p>
3	Habilidades de sostenibilidad desarrolladas <ul style="list-style-type: none">● Pensamiento sistémico● Competencia anticipatoria● Competencia normativa● Competencia estratégica● Colaboración● Pensamiento crítico● Conocimiento propio
4	Pilares de la sostenibilidad incluidos <ul style="list-style-type: none">● Ecológico● Social● Económico
5	Dominios STEAM <p>Ciencias, matemáticas, ingeniería</p>
6	Esquema de metodologías docentes/actividades <p>La profesora utiliza el mejor modelo de ingeniería de la NASA para construir un horno.</p> <p>PREGUNTAR- los alumnos identifican el problema, los requisitos que se tienen que cumplir y las restricciones que se tienen que tener en cuenta</p> <p>IMAGINAR- Los alumnos hacen una lluvia de ideas y una búsqueda. También identifican lo que otros han hecho.</p> <p>PLAN- los niños eligen dos de las tres mejores ideas de la lista de la lluvia de ideas y esbozan los posibles diseños y finalmente escogen uno como diseño del prototipo.</p>



CREAR – los niños construyen un modelo de trabajo o un prototipo alineado con los requisitos y las restricciones del diseño.

PROBAR- los niños evalúan la solución probando, ellos recolectan los datos y los analizan; también resumen las fortalezas y debilidades que se han mostrado en el diseño durante la prueba.

MEJORAR - basándose en los resultados de sus pruebas, los niños hacen mejoras de su diseño. También identifican los cambios que harán y los justificarán.

En el paso de preguntar, las limitaciones dependerán de las reglas del establecimiento sobre el fuego.

En la etapa de preguntar, las restricciones dependerán de la configuración y los reglamentos de fuego en su región y los materiales se limitan a dos grandes macetas de terracota, varios ladrillos rojos y una rejilla de metal.

7 Resultados de aprendizaje esperados

Los alumnos serán capaces de:

- Ayudar a construir un horno de pizza
- Ayudar en la preparación de una pizza
- Ayudar en la construcción del fuego
- Entender los principios sobre la seguridad del fuego
- Explicar el concepto de combustión
- Entender el concepto de combustión renovable
- Entender la diferencia entre madera verde y madera muerta
- Aprender de los errores

8 Evaluación

Encontrar momentos de enseñanza-aprendizaje a través de rutinas para fortalecer los conceptos. Animar a los niños que estén atentos a la leña durante el juego. Preguntar a los alumnos qué más se puede cocinar en un horno.





9	Equipos y materiales a utilizar en la unidad didáctica (herramientas, ingredientes, etc.) <ul style="list-style-type: none">• Madera, pedernal, yesca, agua, regaderas, dos macetas de terracota, varios ladrillos rojos, horno de metal o parrilla de barbacoa, ingredientes para pizza
10	Tipo de entorno: laboratorio, cocina, exterior, etc. <p>Al aire libre, jardín, parque, bosque</p>
1 1	Referencias - fuentes: <p>How to Build a WOOD OVEN for PIZZA and BREAD with flower pots - wood oven diy primitive technology</p>

