

¡Descubre el Mundo del Gusto! Explorando Nuestro Sentido del Sabor

Ciencias Naturales | Medio Ambiente | Diseño Universal para el Aprendizaje

Descripción

Este plan de clase está diseñado para que estudiantes de primaria comprendan y reconozcan el sentido del gusto como una parte fundamental de su experiencia sensorial. A través de actividades prácticas y participativas, los niños aprenderán qué es el sentido del gusto, cómo funciona y por qué es importante para disfrutar los alimentos y proteger su salud. Entender el sentido del gusto les permitirá tomar decisiones más conscientes sobre su alimentación y apreciar la diversidad de sabores en su vida diaria.

Además, el aprendizaje está conectado con situaciones cotidianas que los niños experimentan, como probar comidas nuevas o reconocer sabores favoritos. La sesión se basa en la metodología del Diseño Universal para el Aprendizaje, ofreciendo diversas formas de representación, expresión y motivación para atender las necesidades y estilos de aprendizaje de todos los estudiantes.

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar las partes de la lengua relacionadas con el sentido del gusto.
- Reconocer los diferentes tipos de sabores básicos (dulce, salado, ácido, amargo, umami).
- Describir cómo el sentido del gusto ayuda a elegir alimentos saludables.
- Expresar sus experiencias personales relacionadas con el sentido del gusto mediante actividades creativas.

Recursos Necesarios

- Carteles o imágenes grandes de la lengua señalando las zonas de los sabores (1 por grupo).
- Muestras pequeñas de alimentos o sabores seguros: azúcar (dulce), sal (salado), limón (ácido), cacao sin azúcar (amargo), caldo de pollo (umami) – en cantidades pequeñas para degustar (prever alergias).
- Vasos con agua para enjuagar la boca (1 por estudiante).
- Hojas de trabajo impresas con dibujos para colorear y espacios para escribir o dibujar.
- Marcadores, crayones o lápices de colores.
- Pizarra y plumones para el docente.
- Dispositivo digital para mostrar un video corto sobre el sentido del gusto (tablet o proyector).

Requisitos Previos

- Conocimiento básico de los cinco sentidos (vista, oído, tacto, olfato y gusto).

- Habilidad para escuchar instrucciones y participar en actividades grupales.
- Experiencia previa en identificar sabores comunes (dulce, salado, ácido).

Actividades

Fase de Inicio

Tiempo estimado:

10 minutos

Propósito de la sesión:

Docente: “Hoy vamos a descubrir cómo funciona nuestro sentido del gusto y por qué nos ayuda a disfrutar y elegir los alimentos que comemos. Esto es importante porque nos permite cuidar nuestro cuerpo y probar cosas nuevas.”

Activación de conocimientos previos:

Docente: “¿Quién me puede decir qué es el sentido del gusto? ¿Alguien sabe qué parte de nuestro cuerpo usamos para saborear los alimentos?”

Estudiantes: Responden con ideas y ejemplos personales.

Motivación y enganche:

Docente: “Les voy a mostrar un video corto donde una niña prueba diferentes sabores. Vamos a ver si ustedes también pueden adivinar cuáles son.”

Se muestra un video divertido y corto (2 minutos) sobre los sabores básicos.

Contextualización:

Docente: “¿Les ha pasado que les gusta más un sabor que otro? ¿Por qué creen que pasa eso? Hoy vamos a jugar y aprender con sabores que todos usamos en casa.”

Fase de Desarrollo

Tiempo estimado:

40 minutos

Presentación del contenido:

Docente: Explica con apoyo visual el mapa de la lengua y los cinco sabores básicos (dulce, salado, ácido, amargo y umami) usando carteles y la pizarra. Utiliza un lenguaje sencillo y preguntas para mantener la atención.

Actividad 1: “Mapa del Sabor en Nuestra Lengua”

- **Objetivo:** Identificar las zonas de la lengua relacionadas con diferentes sabores.

- **Instrucciones:**

- **Docente:** “Cada grupo recibirá una imagen grande de una lengua. Vamos a pintar de diferentes colores las zonas donde se detectan los sabores dulce, salado, ácido, amargo y umami.”
- Se asignan colores para cada sabor y se explica cómo usarlos.
- Los estudiantes trabajan en grupos de 3-4.

- **Producto:** Imagen coloreada del mapa de la lengua con los sabores señalados.

- **Tiempo:** 15 minutos

- **Rol del docente:** Circula entre grupos, pregunta “¿Dónde creen que se siente el sabor dulce?” o “¿Por qué creen que esta parte es para lo salado?”, motivando a pensar y dialogar.

Actividad 2: “Explorando Sabores con Nuestros Sentidos”

- **Objetivo:** Reconocer y diferenciar sabores básicos mediante degustación segura.

- **Instrucciones:**

- **Docente:** “Ahora vamos a probar cinco sabores diferentes. Primero, observen, huelan y luego prueben un poquito, después enjuaguen con agua. Después diremos juntos qué sabor creen que es.”
- Entrega pequeñas muestras por turno para evitar confusión y alergias.
- Los estudiantes prueban individualmente y luego comentan en plenaria.

- **Producto:** Participación y respuestas orales sobre cada sabor.

- **Tiempo:** 20 minutos

- **Rol del docente:** Observa las reacciones, pregunta “¿Cómo describirías este sabor? ¿Te gusta o no? ¿Por qué?” para promover el vocabulario y la reflexión.

Actividad 3: “Dibuja tu sabor favorito”

- **Objetivo:** Expresar sus experiencias personales con el sentido del gusto a través de un dibujo y breve descripción.

- **Instrucciones:**

- **Docente:** “Piensa en tu sabor favorito que probaste hoy o que te gusta mucho en casa. Dibuja ese alimento y escribe o cuenta por qué te gusta.”
- Se trabaja individualmente con hojas y crayones.

- **Producto:** Dibujo elaborado con una frase o explicación oral.

- **Tiempo:** 5 minutos

- **Rol del docente:** Apoya a quienes necesitan ayuda para expresar o escribir, pregunta “¿Qué sabor tiene? ¿Es dulce, salado, ácido, amargo o umami?”

Diferenciación:

- **Para estudiantes que terminan antes:** Crear una lista o pequeño cuento sobre una aventura probando sabores nuevos.

- **Para estudiantes que necesitan más apoyo:** Trabajar con el docente en pareja para identificar sabores usando imágenes y palabras claves, y apoyo para expresar ideas.

Transiciones:

Docente: “Muy bien, ahora que sabemos dónde sentimos los sabores y los hemos probado, vamos a mostrar lo que aprendimos con nuestros dibujos. Esto nos ayudará a recordar y compartir nuestras experiencias.”

Fase de Cierre

Tiempo estimado:

10 minutos

Síntesis:

Docente: “Vamos a hacer un resumen con nuestras ideas principales. En la pizarra escribiremos juntos las 3 cosas más importantes que aprendimos hoy sobre el sentido del gusto.”

Se guía a los estudiantes para aportar las ideas y se anota un resumen sencillo.

Reflexión metacognitiva:

- ¿Qué parte de la lengua usas para sentir el sabor dulce?
- ¿Cuál fue el sabor que más te gustó y por qué?
- ¿Por qué es importante tener buen sentido del gusto?

Retroalimentación:

Docente: Elogia a los estudiantes por su participación, reconoce respuestas correctas, aclara dudas y motiva a seguir explorando sabores.

Transferencia:

Docente: “Cuando estén en casa, pueden contarle a su familia lo que aprendieron y probar alimentos nuevos con cuidado para descubrir más sabores.”

Tarea o reto:

Docente: “Para la próxima clase, trae o dibuja tu alimento favorito y escribe qué sabor tiene y por qué te gusta. Así seguiremos aprendiendo del sentido del gusto.”

Evaluación

Tipo de evaluación:

- Diagnóstica: en la fase de inicio, con preguntas para activar conocimientos previos.

- **Formativa:** durante las actividades de desarrollo, observando participación, respuestas y productos (mapa de sabores, degustación, dibujos).
- **Sumativa:** en el cierre, con la síntesis colectiva y reflexión metacognitiva que evidencian comprensión.

Criterios de evaluación:

- Identifica correctamente las zonas de la lengua relacionadas con sabores básicos.
- Reconoce y diferencia los sabores dulce, salado, ácido, amargo y umami.
- Describe la función del sentido del gusto en la elección de alimentos saludables.
- Expresa con claridad sus experiencias personales relacionadas con el gusto.

Instrumentos sugeridos:

- Lista de cotejo para observación directa durante actividades.
- Revisión de productos: mapa coloreado, dibujos y respuestas orales.
- Autoevaluación sencilla mediante preguntas guiadas en reflexión.

Evidencias de aprendizaje:

- Mapa de la lengua correctamente coloreado y etiquetado.
- Participación activa en la degustación y descripción de sabores.
- Dibujo con explicación clara del sabor favorito.
- Respuestas coherentes durante la reflexión final.