

Seguridad e higiene al preparar gelatina

Persona y sociedad | Creatividad

Descripción del Curso

Este curso de Creatividad está dirigido a estudiantes de 5 a 6 años y se estructura para fomentar el desarrollo integral a través de experiencias prácticas, lúdicas y seguras. Las unidades proponen actividades que conectan la imaginación con la acción, promoviendo la curiosidad, la observación, la memoria, la concentración y la capacidad de colaborar con otros. Aunque cada unidad propone objetivos específicos, todas comparten el propósito de aplicar conceptos creativos en situaciones reales de la vida cotidiana, con énfasis en habilidades socioemocionales y en la ejecución de tareas guiadas. En particular, la Unidad 3, Seguir la secuencia para preparar gelatina con ayuda de un adulto, se centra en la capacidad de seguir una cadena de pasos simples, recordar el orden de las acciones y trabajar de forma cooperativa con la guía de un adulto, manteniendo la seguridad al manejar líquidos calientes. La unidad busca que los estudiantes entiendan la secuencia de una receta, ejecuten cada paso en el orden correspondiente y participen de forma colaborativa para lograr una actividad satisfactoria y segura.

Competencias

- Desarrollar pensamiento secuencial y lógico al seguir pasos claros de una tarea guiada.
- Fomentar la cooperación y la comunicación con adultos y pares durante la realización de actividades compartidas.
- Fortalecer la memoria de pasos y la atención al detalle en contextos prácticos.
- Aplicar normas de seguridad y autocuidado al manipular utensilios y líquidos bajo supervisión.
- Expresar necesidades, preguntas y logros de forma oral y respetuosa, favoreciendo un clima de confianza y apoyo mutuo.

Requerimientos

- Espacio seguro para realizar la actividad, con supervisión constante de un adulto.
- Materiales simples: gelatina en polvo, agua fría, agua caliente, recipientes, moldes, cuchara o batidor.
- Recipientes o superficies para trabajar que permitan la limpieza y la higiene de manos.
- Indicaciones claras y adaptadas al nivel del alumnado para favorecer la comprensión de la secuencia.
- Ritmo de trabajo pausado que permita la memoria de pasos y la participación de cada estudiante.

Unidades del Curso

Unidad 1: Unidad 1: Reglas básicas de higiene al manipular gelatina

Objetivos de Aprendizaje

- Reconocer la importancia de lavarse las manos antes de empezar a preparar gelatina.
- Demostrar el lavado de manos básico con supervisión, usando agua y jabón adecuadamente.
- Mantener prácticas de higiene durante la actividad, evitando tocarse la cara y manteniendo el área de trabajo limpia.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1: Lavado de manos correcto** – Descripción breve: aprender cuándo y cómo lavarse las manos con agua y jabón para eliminar gérmenes.
2. **Tema 2: Higiene de la mesa y utensilios** – Descripción breve: mantener la mesa y utensilios limpios, secos y organizados para manipular gelatina de forma segura.
3. **Tema 3: Conducta higiénica durante la preparación** – Descripción breve: evitar tocarse la cara y practicar hábitos de higiene a lo largo de la actividad.

Actividades

• Actividad 1: Demostración y práctica de lavado de manos

Breve descripción: El adulto guía a los niños para mojar, enjabonarse y enjuagarse las manos; se repite hasta que las manos quedan limpias. Puntos clave: cuándo lavarse, cuánto jabón usar, duración aproximada (20 segundos).

• Actividad 2: Juego de la mesa limpia

Breve descripción: Los niños aprenden a colocar toallas o paños, limpiar la mesa y colocar utensilios con cuidado. Puntos clave: organización del espacio y uso de materiales seguros.

• Actividad 3: Actividad de reflexión y registro

Breve descripción: Los niños comparten lo aprendido y dibujan una mano limpia para recordar el hábito. Puntos clave: recordar la regla clave: lavarse las manos antes de tocar la gelatina.

Evaluación

- Identificación de la regla de higiene: El niño identifica que debe lavarse las manos antes de manipular gelatina. Criterios: puede nombrar y explicar la acción de lavarse las manos.
- Demostración de lavado de manos: El niño demuestra un lavado de manos básico con supervisión. Criterios: manos enjabonadas, frotadas, enjuagadas y secas.
- Actividad de higiene durante la sesión: El niño mantiene la mesa limpia y evita tocarse la cara durante la actividad. Criterios: mantiene orden y cuidado.

Unidad 2: Unidad 2: Uso de utensilios seguros bajo supervisión para preparar gelatina

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar utensilios seguros y adecuados para la tarea (tazones, cucharas plásticas, etc.).

- Manejar utensilios simples con supervisión, respetando las indicaciones de seguridad.
- Mantener el área de trabajo ordenada y limpia, guardando utensilios cuando corresponda.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1: ¿Qué utensilios son seguros?** – Descripción breve: Reconocer utensilios que se pueden usar de forma segura en la cocina escolar.
2. **Tema 2: Manejo seguro de utensilios** – Descripción breve: Cómo sostener y utilizar una cuchara, un cuenco y otros utensilios sin riesgos.
3. **Tema 3: Organización y limpieza del área de trabajo** – Descripción breve: Mantener la mesa limpia y recoger los utensilios al terminar.

Actividades

- **Actividad 1: Reconocimiento de utensilios seguros**

Descripción breve: Los niños observan, comparan y nombran útiles seguros vs no seguros. Puntos clave: conocer nombres y usos.

- **Actividad 2: Demostración guiada del manejo seguro**

Descripción breve: El adulto muestra cómo sostener la cuchara y verter con cuidado. Puntos clave: posición de las manos, distancia adecuada, evitar derrames.

- **Actividad 3: Práctica supervisada**

Descripción breve: Bajo supervisión, los niños toman una cuchara y unen la tarea de manipulación segura con tareas simples (verter agua en cuenco). Puntos clave: control, coordinación, seguridad.

- **Actividad 4: Orden y limpieza**

Descripción breve: Recoger utensilios usados y limpiar la mesa al finalizar. Aprendizajes: responsabilidad y higiene.

Evaluación

- Uso seguro de utensilios: El niño demuestra manejo correcto de utensilios simples con supervisión. Criterios: agarre correcto, uso respetando reglas.
- Organización del espacio de trabajo: El niño mantiene la mesa limpia y ordenada. Criterios: zona de trabajo libre de desorden.
- Colaboración y supervisión: El niño coopera con el adulto y sigue indicaciones de seguridad. Criterios: atención a instrucciones y seguridad.

Unidad 3: Unidad 3: Seguir la secuencia para preparar gelatina con ayuda de un adulto

Objetivos de Aprendizaje

- Recordar y ordenar los pasos de la receta: gelatina en agua fría, agua caliente, mezclar, verter en moldes.
- Ejecutar cada paso en el orden correcto con la ayuda de un adulto.

- Colaborar con el adulto para completar la actividad de gelatina, manteniendo la seguridad en todo momento.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1: Conocer la secuencia de pasos** – Descripción breve: identificar el orden de los pasos antes de empezar.
2. **Tema 2: Ejecutar la secuencia con apoyo** – Descripción breve: realizar cada paso en el orden correcto bajo supervisión.
3. **Tema 3: Finalización y limpieza** – Descripción breve: verter en moldes y mantener el área limpia durante y al final.

Actividades

- **Actividad 1: Ordenar tarjetas de pasos**

Descripción breve: Los niños organizan tarjetas con los pasos de la receta en el orden correcto. Puntos clave: memoria, secuenciación, cooperación.

- **Actividad 2: Práctica guiada de cada paso**

Descripción breve: Acompañados por un adulto, los niños realizan cada paso, siguiendo instrucciones. Puntos clave: seguridad con agua caliente y manejo suave de la gelatina.

- **Actividad 3: Verter en moldes y refrigerar**

Descripción breve: Verter la gelatina en moldes y dejar que se enfríe en la nevera; supervisión del adulto. Puntos clave: paciencia, seguridad y limpieza.

Evaluación

- Recordatorio de pasos y ejecución: El niño recuerda y ejecuta la secuencia con ayuda. Criterios: cada paso en el orden correcto y con supervisión.
- Seguridad y cooperación: El niño demuestra seguridad al manipular líquidos tibios y coopera con el adulto. Criterios: manejo seguro y comunicación con el adulto.
- Contribución al proceso: El niño participa activamente y mantiene la limpieza de la zona de trabajo. Criterios: participación y hábitos de limpieza.