

Ingredientes básicos del pan

Persona y sociedad | Emprendimiento e Innovación

Descripción del Curso

DESCRIPCIÓN

En la unidad final del curso Emprendimiento e Innovación, los alumnos participan en una conversación grupal para identificar mejoras o ideas innovadoras para la receta o la presentación del pan y seleccionar una para probar. Esta unidad promueve el pensamiento crítico, la toma de decisiones en equipo y la capacidad de aplicar conceptos de innovación en contextos reales, adaptados a estudiantes de 5 a 6 años. A través de actividades guiadas, los niños escuchan ideas de sus compañeros, valoran aportaciones y proponen mejoras simples o ideas innovadoras para la receta o su presentación. Posteriormente, seleccionan una idea y planifican pasos simples para probarla en clase, fomentando habilidades de planificación, experimentación y reflexión sobre resultados.

Competencias

COMPETENCIAS

- Comunicación oral y escucha activa en contextos de grupo, mostrando respeto y valoración de ideas ajenas.
- Pensamiento crítico y toma de decisiones en equipo para identificar mejoras o innovaciones simples.
- Creatividad e innovación aplicada a productos de pan o su presentación, con enfoques prácticos y realistas.
- Colaboración y roles en equipo, asumiendo responsabilidades y apoyando el logro común.
- Planificación y ejecución de pruebas simples en el aula, con seguimiento de resultados y reflexión sobre el aprendizaje.
- Autoconocimiento y responsabilidad en el proceso de aprendizaje, adaptando estrategias ante el feedback.

Requerimientos

REQUERIMIENTOS

- Participación activa en las discusiones grupales y respeto por las ideas de los demás.
- Propuesta de al menos una mejora simple o idea innovadora para la receta o su presentación.
- Plan de prueba básico con pasos simples para implementar la idea en clase, incluyendo criterios de éxito.
- Recolección de observaciones y reflexión sobre los resultados de la prueba.
- Materiales básicos para actividades prácticas (ingredientes simples para pan y utensilios de cocina adecuados a la edad).
- Supervisión docente y normas de seguridad en el manejo de utensilios de cocina y alimentos.

- Entorno de aprendizaje inclusivo, con adaptaciones si son necesarias para diferentes ritmos de aprendizaje.

Unidades del Curso

Unidad 1: Unidad 1: Ingredientes básicos y trabajo en parejas

Objetivos de Aprendizaje

1. Identificar y nombrar los ingredientes básicos del pan (harina, agua, sal, levadura opcional).
2. Practicar el trabajo en pareja, escucharse y turnarse para tomar decisiones.
3. Crear una mini receta muy simple y presentarla ante la clase con apoyo del docente.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Identificación de los ingredientes básicos. Descripción corta: reconocer harina, agua, sal y levadura y su función básica.
2. Tema 2: Trabajo en parejas y roles. Descripción corta: aprender a colaborar, repartir tareas y respetar turnos.
3. Tema 3: Presentación de la mini receta. Descripción corta: explicar de forma sencilla la idea ante la clase.

Actividades

- **Actividad 1: Tarjetas de ingredientes** – Los alumnos trabajan con tarjetas que muestran harina, agua, sal y levadura. Identifican cada ingrediente, dicen su nombre y comentan para qué podría servir en una receta sencilla. Puntos clave: vocabulario, reconocimiento, habla compartida. Aprendizajes: familiarizarse con los ingredientes y su pronunciación.
- **Actividad 2: Trabajo en parejas** – En parejas, los niños acuerdan un rol (quién propone y quién apoya) y organizan una pequeña idea de receta con 2-3 ingredientes. Puntos clave: cooperación, escucha y comunicación. Aprendizajes: aprender a colaborar y a respetar turnos.
- **Actividad 3: Presentación de la mini receta** – Cada pareja comparte su idea ante la clase usando palabras simples o un dibujo. Puntos clave: claridad y confianza al hablar. Aprendizajes: desarrollar capacidades de expresión oral y presentación breve.

Evaluación

Se evalúan la participación en pareja, la claridad de la idea de la mini receta y la capacidad de presentarla ante la clase. Criterios simples: comunicación efectiva, trabajo en equipo y uso de vocabulario básico de cocina.

Unidad 2: Unidad 2: Medición de harina y agua y proporciones básicas

Objetivos de Aprendizaje

1. Usar herramientas de medición simples (tazas o cubos) con supervisión del docente.

2. Observar y comparar cantidades para entender proporciones simples (por ejemplo, 1 parte de harina por 1 parte de agua).
3. Expresar con palabras simples lo que ocurre al mezclar los ingredientes y cómo cambia la mezcla.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Medidas simples para harina y agua. Descripción corta: usar medidas sencillas y supervisión para verter y medir.
2. Tema 2: Proporciones básicas. Descripción corta: entender relaciones simples entre harina y agua.
3. Tema 3: Registro de resultados. Descripción corta: dibujar o decir lo observado durante la medición.

Actividades

- **Actividad 1: Demostración de medición guiada** – El docente muestra cómo medir harina y agua con una taza o jícara y guía a los niños para que participen. Puntos clave: uso de herramientas, precisión y atención. Aprendizajes: familiarizarse con las herramientas de medición y comprender que las cantidades importan.
- **Actividad 2: Verter y observar** – En grupo, los niños vierten cantidades simples bajo supervisión y describen cambios en la masa al combinar harina y agua. Puntos clave: coordinación, observación. Aprendizajes: reconocer cambios en la consistencia de la mezcla.
- **Actividad 3: Registro de observaciones** – Los niños dibujan o dicen en palabras simples lo que sucede al mezclar y qué proporción creen que podría funcionar. Puntos clave: representación y lenguaje. Aprendizajes: expresar ideas sobre proporciones de forma simple.

Evaluación

Se evalúa la capacidad de usar medidas con ayuda, comprender proporciones simples y expresar observaciones. Criterios: participación guiada, uso correcto de herramientas y claridad en la explicación de lo observado.

Unidad 3: Amasado de masa y textura

Objetivos de Aprendizaje

1. Desarrollar destreza motriz al amasar con las manos.
2. Observar y describir sensaciones de la masa (paso de fría a suave, textura pegajosa o lisa).
3. Trabajar con paciencia y turnos para completar la actividad de amasado.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Amasar con las manos. Descripción corta: técnica básica de amasado y coordinación.
2. Tema 2: Observación de la masa. Descripción corta: identificar sensaciones y cambios en la masa.
3. Tema 3: Paciencia y trabajo en equipo. Descripción corta: esperar turnos y colaborar en el proceso.

Actividades

- **Actividad 1: Amasado guiado** – Bajo supervisión, cada niño amasa una pequeña porción de masa, sintiendo su textura y aprendiendo movimientos básicos. Puntos clave: motricidad fina, control de presión. Aprendizajes: comprensión de la textura de la masa y desarrollo de habilidades de amasado.
- **Actividad 2: Exploración de texturas** – Los niños manipulan la masa para describir sensaciones (suave, pegajosa, elástica). Puntos clave: vocabulario sensorial. Aprendizajes: lenguaje descriptivo y observación sensorial.
- **Actividad 3: Amasado en parejas** – En parejas, turnándose para amasar, se practica la paciencia y la coordinación. Puntos clave: cooperación. Aprendizajes: trabajo en equipo y confianza en el otro.

Evaluación

Se evalúa la capacidad de amasar hasta obtener una masa suave y manejable, la coordinación motriz y la paciencia durante la actividad. Criterios: manejo de la masa, participación activa y capacidad de describir la textura.

Unidad 4: Unidad 4: Propuesta para vender pan en la escuela y presentación en una frase

Objetivos de Aprendizaje

1. Generar ideas simples y viables para la venta de pan en la escuela.
2. Expresar la idea de forma clara en una frase corta y comprensible.
3. Practicar una presentación breve frente a compañeros con apoyo del docente.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Idea de venta simple. Descripción corta: pensar en conceptos básicos para vender pan (precio, oferta, formato).
2. Tema 2: Construcción de una frase de presentación. Descripción corta: redactar una frase clara y concisa que describa la idea.
3. Tema 3: Práctica de la exposición. Descripción corta: practicar la presentación ante la clase.

Actividades

- **Actividad 1: Lluvia de ideas para vender pan** – En equipo, se proponen ideas simples (por ejemplo, pan en porciones pequeñas, colores o formas divertidas). Puntos clave: creatividad, viabilidad. Aprendizajes: generar ideas y evaluar opciones básicas.
- **Actividad 2: Frase de presentación** – Se redacta una frase corta que explique la idea de venta de manera clara y atractiva. Puntos clave: claridad y concisión. Aprendizajes: expresar ideas en una frase simple.
- **Actividad 3: Práctica de la exposición** – Cada equipo practica la presentación y la comparte frente a la clase, con apoyo del docente si es necesario. Puntos clave: confianza, pronunciación simple. Aprendizajes: hablar en público de forma breve y segura.

Evaluación

Se evalúa la claridad de la idea, la capacidad de expresarla en una frase y la eficacia de la presentación. Criterios: creatividad, sencillez de la frase y claridad al comunicar la idea.

Unidad 5: Unidad 5: Conversación grupal para mejoras e innovación y selección de una idea para probar

Objetivos de Aprendizaje

1. Escuchar ideas de los compañeros y valorar aportaciones.
2. Proponer una mejora simple o una idea innovadora para la receta o su presentación.
3. Seleccionar una idea y planificar pasos simples para probarla en clase.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Discusión grupal sobre mejoras. Descripción corta: escuchar, respetar turnos y valorar ideas.
2. Tema 2: Selección de una idea para probar. Descripción corta: decidir entre varias opciones de mejora.
3. Tema 3: Planificación de los pasos de la prueba. Descripción corta: definir tareas simples para llevar a cabo la mejora.

Actividades

- **Actividad 1: Conversación en grupo** – Los niños participan en una conversación para proponer mejoras o innovaciones en la receta o en la presentación. Puntos clave: escucha activa y respeto. Aprendizajes: identificar mejoras posibles y escuchar a los demás.
- **Actividad 2: Votación y selección** – Se vota entre varias ideas y se elige una para probar. Puntos clave: toma de decisiones en grupo. Aprendizajes: aprender a tomar decisiones simples en equipo.
- **Actividad 3: Planificación de la prueba** – Se asignan roles y se definen pasos simples para probar la idea elegida (qué hacer, cuándo hacerlo). Puntos clave: organización y responsabilidad. Aprendizajes: planificar acciones concretas y colaborar en su ejecución.

Evaluación

Se evalúa la participación en la conversación, la calidad de las contribuciones, la capacidad de seleccionar una idea y la planificación de la prueba. Criterios: escucha, aporte de ideas, cooperación y organización.