

Formas divertidas con gelatina navideña

Persona y sociedad | Creatividad

Descripción del Curso

DESCRIPCIÓN

El curso Creatividad está diseñado para estudiantes de 7 a 8 años y ofrece experiencias que estimulan la imaginación, la experimentación y la capacidad de justificar decisiones de diseño en contextos reales. La unidad 7, Decoración y justificación creativa, cierra el ciclo con una actividad práctica que une arte, lenguaje y seguridad alimentaria.

En esta unidad final, los alumnos decorarán una gelatina con elementos simples como sprinkles y frutas, y explicarán, de forma breve, por qué escogieron cada decoración. A través de la manipulación de formas navideñas a partir de gelatina, se fomenta el pensamiento creativo, la atención a los detalles y la capacidad de comunicar ideas de manera clara. El curso enfatiza la seguridad en el manejo de alimentos, el trabajo en grupo y la reflexión sobre el proceso creativo. Aunque se centra en la unidad navideña, las habilidades desarrolladas son transferibles a proyectos de diseño cotidiano y situaciones de la vida real, como la planificación de presentaciones, la toma de decisiones estéticas y la justificación de elecciones ante un público.

Objetivos generales: reconocer, manipular y crear formas variadas con materiales comestibles, aplicar medidas de seguridad y pensamiento creativo para producir una pieza decorativa y presentarla al grupo; y desarrollar una actitud observadora, crítica y colaborativa. Es un curso con enfoque integral que integra lenguaje, arte, ciencia y educación emocional, adaptado a las capacidades y ritmos de aprendizaje de los niños de 7 a 8 años.

Competencias

COMPETENCIAS

- Desarrolla creatividad, imaginación y capacidad de resolución de problemas al diseñar decoraciones comestibles.
- Comunica ideas de forma oral y escrita, explicando las razones de cada elección decorativa.
- Aplica normas de seguridad e higiene al manipular alimentos y herramientas.
- Trabaja en equipo, respeta turnos y colabora para lograr un producto final compartido.
- Observa, analiza y reflexiona sobre su propio proceso creativo y toma de decisiones.
- Desarrolla habilidades motrices finas al manipular gelatina, decoraciones y utensilios de cocina de manera controlada.

Requerimientos

REQUERIMIENTOS

- **Materiales:** gelatina y molde con forma navideña, agua, frutas picadas, sprinkles o decoraciones simples, colorantes alimentarios opcionales, utensilios seguros para manipulación de alimentos (cucharas, cuchillos sin filo, tenazas pequeñas), servilletas y platos.
- **Recursos didácticos:** tarjetas con ideas decorativas, ejemplos visuales de presentaciones, instrucciones claras y adaptadas al nivel de los estudiantes.
- **Normas de seguridad:** lavado de manos, higiene de los utensilios, supervisión de un adulto, manejo seguro de alimentos y evitar consumo de mezclas no comidas durante la actividad.
- **Espacio y duración:** área de trabajo limpia y ventilada, con una sesión de aproximadamente 40-60 minutos para la actividad de decoración y presentación.
- **Evaluación:** criterios simples de participación, ejecución de la actividad, claridad de la justificación y trabajo en grupo.

Unidades del Curso

Unidad 1: Unidad 1: Formas navideñas para gelatina - Identificación de árboles, estrellas y campanas

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar y nombrar al menos tres formas navideñas (árbol, estrella, campana) y describir una característica de cada una.
- Explicar en lenguaje sencillo por qué estas formas pueden recrearse con gelatina.
- Proponer una idea adicional de forma navideña para su gelatina y compartirla con la clase.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Reconocer las formas navideñas

1. Describir las características básicas de las formas: árbol (punto alto y tronco), estrella (puntas).
2. Relacionar cada forma con elementos de la decoración navideña y su función visual.

2. Tema 2: Relación entre formas y gelatina

1. Conectar la idea de hacer una forma con la gelatinización y el uso de moldes.
2. Identificar materiales seguros y pasos simples para empezar a planificar la actividad.

Actividades

- **Actividad 1: Observación y nombramiento** Los alumnos observan imágenes de adornos y nombran las formas (árbol, estrella, campana). Puntos clave: reconocer nombres y características simples; aprendizaje cooperativo; seguridad básica de aula.

- **Actividad 2: Juego de memoria de formas** Juego en parejas para emparejar el nombre de la forma con su silueta. Puntos clave: memorización visual, vocabulario. Aprendizajes: identificar y recordar las formas.
- **Actividad 3: Dibujo de una forma navideña** Cada niño dibuja en su cuaderno una forma navideña que le guste y escribe su nombre junto a ella. Puntos clave: expresión gráfica, lenguaje simple. Aprendizajes: planificación y presentación de ideas.

Evaluación

- Observación de la capacidad para nombrar y describir tres formas navideñas.
- Participación en las actividades de grupo y en las discusiones orales.
- Claridad y legibilidad del dibujo y la explicación breve de su idea.

Unidad 2: Unidad 2: Gelatina básica y transformaciones creativas

Objetivos de Aprendizaje

- Describir, en lenguaje sencillo, el proceso básico para preparar gelatina (disolver polvo en agua caliente, disolver, enfriar).
- Proponer al menos dos ideas para transformar la gelatina en formas creativas (por ejemplo, capas de gelatina de colores, uso de moldes diferentes).
- Identificar normas de higiene y seguridad al manipular materiales de cocina en la actividad.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Pasos básicos para preparar gelatina

1. Medidas simples y seguridad al manipular agua caliente y polvo de gelatina.
2. Enfriamiento y preparación para verter en moldes.

2. Tema 2: Ideas para formas creativas con gelatina

1. Uso de colores, capas y moldes navideños para obtener distintas formas.
2. Planificación rápida de al menos dos ideas para transformar la gelatina.

Actividades

- **Actividad 1: Seguir instrucciones sencillas** Lectura guiada de las instrucciones para preparar gelatina (con supervisión). Puntos clave: lectura, comprensión y seguridad. Aprendizajes: interpretar pasos simples.
- **Actividad 2: Lluvia de ideas para formas** En grupo, proponen al menos dos ideas para transformar la gelatina en formas navideñas. Puntos clave: cooperación y creatividad. Aprendizajes: generar ideas y justificar decisiones.
- **Actividad 3: Esquema de dos ideas** Cada niño escribe un breve esquema de sus dos ideas y las comparte con la clase. Puntos clave: comunicación y vocabulario técnico básico. Aprendizajes: expresión oral y escrita básica.

Evaluación

- Capacidad para describir el proceso básico de gelatina y los pasos de seguridad.
- Originalidad y viabilidad de al menos dos ideas para formas creativas.
- Participación en las discusiones y claridad de los esquemas presentados.

Unidad 3: Unidad 3: Planificación visual - Dibujar una forma navideña

Objetivos de Aprendizaje

- Generar una idea de una forma navideña para gelatina y justificar por qué es interesante o divertida.
- Representar la idea en un boceto o dibujo claro y ordenado en el cuaderno.
- Explicar de forma simple el plan a sus compañeros, usando descripciones visibles en el dibujo.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Generación de ideas para una forma navideña

1. Explorar posibles formas y elegir una para dibujar.
2. Relacionar la idea con la forma de un molde navideño.

2. Tema 2: Representación gráfica de la idea

1. Realizar un boceto limpio y legible.
2. Describir brevemente el boceto al grupo a través del dibujo.

Actividades

- **Actividad 1: Lluvia de ideas y selección** En grupo, generan varias ideas de formas navideñas y eligen una para dibujar. Puntos clave: creatividad y decisión compartida. Aprendizajes: toma de decisiones y colaboración.
- **Actividad 2: Dibujo del boceto** Cada alumno dibuja su forma navideña en su cuaderno, con etiquetas simples para explicar rasgos clave. Puntos clave: claridad visual y organización. Aprendizajes: representación gráfica y vocabulario de forma.
- **Actividad 3: Presentación del boceto** Cada estudiante presenta su boceto al grupo, describiendo la idea y las razones. Puntos clave: expresión oral y escucha activa. Aprendizajes: comunicación y defensa de ideas.

Evaluación

- Calidad y claridad del boceto, y la explicación de la idea.
- Participación en la discusión y capacidad de justificar elecciones.
- Coherencia entre la idea dibujada y la descripción oral.

Unidad 4: Unidad 4: Seguridad y manejo de utensilios - Gelatina caliente y vertido en moldes

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar y seguir normas básicas de seguridad al manipular utensilios y gelatina caliente.
- Practicar la maniobra de volcar gelatina en moldes de forma segura, con supervisión.
- Mostrar responsabilidad y control durante la manipulación de materiales de cocina.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Seguridad en la cocina escolar

1. Reglas básicas de higiene y cuidado de los utensilios.
2. Señales de alerta y qué hacer ante un incidente menor.

2. Tema 2: Vertido seguro en moldes

1. Cómo verter la gelatina con cuidado, manteniendo el rastro de seguridad.
2. Uso de moldes con formas navideñas y limpieza básica posterior.

Actividades

- **Actividad 1: Protocolo de seguridad** Revisión de reglas de seguridad y práctica de una guía paso a paso para manipular instrumentos con supervisión. Puntos clave: atención, cuidado, hábitos seguros. Aprendizajes: seguridad personal y de los demás.
- **Actividad 2: Práctica guiada de verter** El docente guía el vertido de gelatina en uno o varios moldes mientras los alumnos observan y comentan. Puntos clave: control de movimientos y precisión. Aprendizajes: coordinación y seguridad al trabajar con líquidos calientes.

Evaluación

- Aplicación de normas de seguridad durante la manipulación de utensilios y gelatina caliente.
- Precisión y control al verter gelatina en moldes bajo supervisión.
- Actitud de cuidado y responsabilidad en la manipulación de materiales.

Unidad 5: Unidad 5: Verter y observar el cuajado

Objetivos de Aprendizaje

- Vierte la gelatina preparada en moldes con formas navideñas con precisión y cuidado.
- Observa y registra el proceso de cuajado para entender cuándo está lista para desmoldar.
- Identifica tiempos de espera y condiciones de conservación para que la gelatina cuaje correctamente.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Vertido en moldes con formas navideñas

1. Preparación previa de los moldes y seguridad durante el vertido.

2. Técnicas básicas de vertido para evitar burbujas grandes.

2. Tema 2: Observación del cuajado

1. Cómo reconocer que la gelatina ha cuajado por su firmeza.
2. Registro de cambios en la temperatura y consistencia durante el cuajado.

Actividades

- **Actividad 1: Vertido guiado** Practicar el vertido en moldes navideños con supervisión y registrar cualquier burbuja. Puntos clave: técnica de vertido, control de flujo. Aprendizajes: coordinación y manejo de líquidos en moldes.
- **Actividad 2: Observación y registro** Observar el cuajado durante un periodo de tiempo y anotar cambios en textura y firmeza. Puntos clave: percepción sensorial, registro de datos. Aprendizajes: observación científica básica.

Evaluación

- Precisión al verter sin derrames excesivos y minimización de burbujas.
- Capacidad para identificar el momento en que la gelatina está cuajada.
- Registro claro de observaciones sobre el cuajado.

Unidad 6: Unidad 6: Desmoldado y presentación al grupo

Objetivos de Aprendizaje

- Desmoldar la gelatina con cuidado, manteniendo la forma y la integridad de la pieza.
- Presentar el resultado al grupo, describiendo el proceso y el resultado de manera clara y concisa.
- Recepcionar comentarios del grupo y reflexionar sobre posibles mejoras.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Desmoldado cuidadoso

1. Procedimiento paso a paso para desmoldar sin dañar la figura.
2. Recuperación de la gelatina del molde y presentación en plato.

2. Tema 2: Presentación y retroalimentación

1. Presentación oral breve ante el grupo.
2. Retroalimentación positiva y constructiva entre pares.

Actividades

- **Actividad 1: Desmoldado asistido** El docente guía el desmoldado y ayuda a colocar la gelatina en un plato limpio. Puntos clave: técnica suave y cuidado. Aprendizajes: destreza manual y paciencia.

- **Actividad 2: Presentación corta** Cada alumno presenta su gelatina al grupo, indicando el nombre de la forma, el molde utilizado y un detalle que haya aprendido. Puntos clave: comunicación y autoestima. Aprendizajes: oratoria y reflexión.

Evaluación

- Precisión y cuidado al desmoldar sin dañar la gelatina.
- Claridad y concisión en la presentación ante el grupo.
- Recepción y uso de la retroalimentación para futuras mejoras.

Unidad 7: Unidad 7: Decoración y justificación creativa

Objetivos de Aprendizaje

- Aplicar decoraciones simples de forma estética y segura.
- Explicar de manera breve la razón de cada elección decorativa.
- Reflexionar sobre el proceso creativo y qué aprendieron durante la actividad.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Decoración simple

1. Selección de elementos decorativos seguros y fáciles de manipular (sprinkles, trozos de fruta).
2. Plan de diseño para distribuir decoraciones de forma atractiva.

2. Tema 2: Explicación de elecciones decorativas

1. Justificar por qué se eligieron ciertas decoraciones para la forma
2. Practicar frases cortas para la presentación a la clase

Actividades

- **Actividad 1: Decoración de la gelatina** Cada alumno decora su gelatina con opciones simples y seguras. Puntos clave: creatividad, seguridad y limpieza. Aprendizajes: diseño estético y ejecución.
- **Actividad 2: Explicación de elecciones** El alumno explica en 1-2 frases por qué eligió esas decoraciones. Puntos clave: comunicación y reflexión. Aprendizajes: justificación y lenguaje simple.

Evaluación

- Creatividad y cuidado en la decoración.
- Capacidad de justificar las elecciones decorativas en lenguaje sencillo.
- Participación y claridad al explicar su diseño ante el grupo.