

Elaborar productos de chocolate para vender el 14 de febrero

Persona y sociedad | Creatividad

Descripción del Curso

DESCRIPCIÓN

Esta unidad 7 del curso de Creatividad está diseñada para estudiantes de 7 a 8 años y se centra en la Presentación oral de su proceso creativo y la justificación de su diseño, con énfasis en la relación entre creatividad y comunicación persuasiva durante una situación de venta relacionada con el 14 de febrero. El curso en su conjunto fomenta el desarrollo de capacidades creativas y analíticas, y esta unidad particular busca que el alumnado exprese de forma clara y segura cómo surgió su idea, qué decisiones de diseño tomó y por qué dichas decisiones podrían atraer a un público objetivo. A lo largo de las sesiones, los estudiantes explorarán ideas, seleccionarán conceptos clave, convertirán bocetos en propuestas simples y practicarán una breve presentación oral que describa su proceso creativo y las razones de diseño. Se favorecerá un ambiente de aprendizaje activo, en el que se combinan actividades de pensamiento creativo, comunicación verbal y habilidades sociales básicas como la escucha activa y el respeto durante las intervenciones de sus compañeros. Se utilizarán apoyos visuales sencillos (dibujos, tarjetas, muestras) y un lenguaje adaptado a su edad para facilitar la comprensión de cada paso: de la idea inicial a la explicación de por qué ciertas decisiones podrían atraer a clientes. La evaluación será formativa, con retroalimentación frecuente del docente y de los pares, orientada a fortalecer la claridad de la expresión, la organización de ideas y la capacidad de responder preguntas de forma respetuosa y pertinente. La unidad también busca desarrollar hábitos de presentación breves y manejos básicos de la voz y la postura, promoviendo la confianza al hablar frente a un pequeño auditorio. Al completar la unidad, cada estudiante habrá preparado y presentado oralmente su proceso creativo, explicando las decisiones de diseño y su justificación para un posible público, con la visión de conectar creatividad y necesidades reales del mercado en un formato adecuado para su edad.

Competencias

COMPETENCIAS

- Comunicación oral clara y efectiva, con uso de un lenguaje apropiado para su edad y apoyo visual sencillo. - Pensamiento crítico y toma de decisiones, para justificar por qué ciertas ideas y elementos de diseño podrían atraer a un público. - Creatividad y diseño, desarrollo de ideas originales y su traducción en propuestas concretas y presentables. - Escucha activa y respuesta respetuosa, capacidad para escuchar preguntas y responder de forma relevante. - Trabajo en equipo y colaboración, coordinación con pares para ensayos y presentaciones cortas. - Autogestión y seguridad para presentar, desarrollo de confianza para hablar ante un pequeño grupo y gestionar la interacción con la audiencia.

Requerimientos

REQUERIMIENTOS

- Materiales de arte básicos para crear bocetos y presentaciones simples (papel, marcadores, colores, tijeras seguras). - Materiales de apoyo para presentaciones (cartulinas, tarjetas, pizarras pequeñas o blocs de notas). - Recursos didácticos simples para explicar el proceso creativo (plantillas, ejemplos ilustrados, guiones breves). - Espacio adecuado para ensayos cortos y presentaciones ante la clase (ámbito de aula). - Tiempo de clase suficiente para practicar la presentación varias veces y recibir retroalimentación del docente y de pares. - Orientación del docente para guiar la preparación, facilitar preguntas y fomentar un ambiente respetuoso durante las intervenciones.

Unidades del Curso

Unidad 1: Identificación de materiales y seguridad para la elaboración de chocolate

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar los materiales y utensilios básicos necesarios para la elaboración de chocolate.
- Describir prácticas de seguridad e higiene al manipular chocolate y utensilios.
- Clasificar objetos entre utensilios de cocina y elementos de limpieza, entendiendo sus usos y límites.

Contenidos Temáticos

1. **Materiales y utensilios básicos:** identificación y función de cada elemento necesario para derretir, verter y manipular chocolate.
2. **Seguridad e higiene en la cocina:** normas de lavado de manos, uso de delantales, guantes y orden de trabajo.
3. **Cuidado y almacenamiento de insumos:** almacenamiento correcto y limpieza de la zona de trabajo para conservar la calidad.

Actividades

- **Actividad 1: Inventario de materiales y utensilios** - El grupo identifica y etiqueta los objetos necesarios para la elaboración, creando una lista visible. Puntos clave: reconocimiento, clasificación y seguridad. Aprendizajes: identificar herramientas, comprender su uso y normas básicas de seguridad.
- **Actividad 2: Juego de roles de seguridad** - Simulación de lavado de manos, colocación de guantes y delantal; revisión de condiciones higiénicas de la mesa de trabajo. Puntos clave: procedimientos de higiene. Aprendizajes: hábitos de higiene cotidiana en la cocina.
- **Actividad 3: Normas de higiene en el área de trabajo** - Creación de un cartel con normas de higiene, decorándolo y explicándolo al grupo. Puntos clave: normas, señalización. Aprendizajes: aplicar normas para garantizar la seguridad alimentaria.

- **Actividad 4: Cuidado y limpieza del área** - Juego de limpieza al finalizar la sesión: recolección de residuos, limpieza de superficies y guardado de utensilios. Puntos clave: organización y limpieza. Aprendizajes: mantener un área de trabajo ordenada y segura.

Evaluación

- Criterios de observación de seguridad e higiene durante las actividades (participación, uso correcto de guantes/servilletas, lavado de manos).
- Lista de verificación de materiales y utensilios identificados correctamente.
- Capacidad para explicar la función de cada utensilio y la razón de las normas de higiene.

Unidad 2: Unidad 2: Diseño de un producto de chocolate con temática de San Valentín

Objetivos de Aprendizaje

- Generar al menos dos ideas de productos con temática de San Valentín.
- Representar una idea en un dibujo o maqueta para planificar su producción.
- Explicar las decisiones de diseño y cómo podrían atraer a clientes durante la venta.

Contenidos Temáticos

1. **Concepto y tema de San Valentín para chocolate:** cómo traducir la temática en forma y color del producto.
2. **Representación gráfica y maqueta de planificación:** herramientas básicas para plasmar la idea (dibujo, maquetas simples).
3. **Elementos de diseño:** forma, colores, texturas y narrativa visual del producto.

Actividades

- **Actividad 1: Lluvia de ideas de 2 propuestas** - El grupo genera dos ideas de productos y las comenta entre pares. Puntos clave: creatividad, viabilidad y relación con la temática. Aprendizajes: generación de ideas y selección de la mejor opción.
- **Actividad 2: Dibujo o maqueta de la propuesta principal** - Realización de un dibujo o maqueta que describa la idea de producto y su acabado. Puntos clave: visión tridimensional y detalles. Aprendizajes: planificación visual y representación de ideas.
- **Actividad 3: Presentación breve de la idea** - Explicación de las decisiones de diseño ante el grupo, destacando por qué atraerá a clientes. Puntos clave: claridad y argumentación. Aprendizajes: comunicación y defensa de una propuesta.

Evaluación

- Claridad y originalidad del concepto de la propuesta.

- Calidad de la representación (dibujo/maqueta) y nivel de detalle.
- Capacidad para justificar decisiones de diseño y su potencial atractivo comercial.

Unidad 3: Selección de ingredientes simples y seguros para el chocolate

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar 3-4 ingredientes básicos y sus funciones en el chocolate (p. ej., chocolate, azúcar, leche en polvo, aromas).
- Explicar cómo cada ingrediente influye en el sabor y la textura del producto.
- Considerar aspectos de seguridad alimentaria y alérgenos al elegir ingredientes.

Contenidos Temáticos

1. **Ingredientes básicos y sus funciones:** qué aportan al chocolate y por qué se usan.
2. **Seguridad alimentaria y alérgenos:** hábitos de higiene y precauciones para evitar alergias comunes.
3. **Influencia en sabor y textura:** cómo cambios en ingredientes modifican el resultado.

Actividades

- **Actividad 1: Comparación de posibles ingredientes** - Analizar diferentes opciones y justificar elecciones conforme a seguridad y sabor. Aprendizajes: fundamentar decisiones.
- **Actividad 2: Fichas de ingredientes** - Escribir descripciones cortas de función y seguridad para cada ingrediente elegido.
- **Actividad 3: Degustación controlada** - Realizar una pequeña degustación de dos versiones con control de adulto y registrar preferencias y observaciones de textura y sabor.

Evaluación

- Comprensión de la función de cada ingrediente.
- Justificación clara de las elecciones y su relación con sabor y textura.
- Capacidad para describir efectos sensoriales y de seguridad.

Unidad 4: Derretir chocolate de forma segura y verter en moldes

Objetivos de Aprendizaje

- Explicar dos métodos para derretir chocolate: baño María y microondas controlado.
- Ejecutar el derretido con seguridad y buena higiene bajo supervisión adulta.
- Verter el chocolate en moldes y obtener al menos dos presentaciones distintas.

Contenidos Temáticos

1. **Métodos de derretir chocolate y seguridad:** diferencias entre baño María y microondas, control de temperatura y evitar quemaduras.
2. **Uso de moldes y manejo de temperatura:** distribución del chocolate y tiempos de enfriamiento.
3. **Presentación y limpieza posterior:** asegurarse de que las piezas se enfríen correctamente y se limpien las superficies.

Actividades

- **Actividad 1: Demostración de derretido seguro** - Observación guiada de baño María y microondas, con checklist de seguridad. Aprendizajes: identificar señales de seguridad y manejo adecuado de calor.
- **Actividad 2: Práctica de vertido en moldes** - Derretir y verter en dos moldes diferentes bajo supervisión, buscando al menos dos presentaciones distintas. Aprendizajes: control de flujo y textura.
- **Actividad 3: Enfriamiento y revisión** - Dejar enfriar, desmoldar y registrar la apariencia y consistencia de cada pieza. Aprendizajes: paciencia y evaluación sensorial básica.

Evaluación

- Cumplimiento de normas de seguridad durante el derretido y manejo de herramientas.
- Calidad de las dos presentaciones en moldes y acabado superficial.
- Observación de higiene y organización del área de trabajo.

Unidad 5: Unidad 5: Decoración de piezas de chocolate

Objetivos de Aprendizaje

- Diseñar un esquema de decoración para cada presentación.
- Diferenciar técnicas de decoración simples y seguras (puntos de chocolate, chispas, cintas comestibles) y su manejo.
- Practicar la organización del área de trabajo para evitar desorden y contaminación de las piezas.

Contenidos Temáticos

1. **Técnicas básicas de decoración con chocolate:** técnicas simples para mejorar la presentación.
2. **Organización y limpieza de la mesa de trabajo:** cómo mantener un espacio ordenado durante la decoración.
3. **Combinación de colores y texturas para San Valentín:** armonía visual y temática.

Actividades

- **Actividad 1: Práctica de decoración en piezas pequeñas** - Experimentar con diferentes adornos y registrar resultados. Aprendizajes: creatividad, precisión y limpieza.

- **Actividad 2: Plan de decoración** - Crear un plan para decorar cada pieza, justificando la elección estética.
Aprendizajes: pensamiento crítico y diseño.
- **Actividad 3: Presentación de opciones y justificación** - Mostrar las decoraciones y explicar por qué se ven atractivas para el público.

Evaluación

- Creatividad y coherencia estética con la temática de San Valentín.
- Calidad de la decoración y manejo correcto de adornos alimentarios.
- Mantenimiento de la limpieza y organización de la mesa de trabajo.

Unidad 6: Unidad 6: Empaquetado y etiquetado de productos

Objetivos de Aprendizaje

- Diseñar una etiqueta simple que incluya nombre, descripción y precio.
- Practicar el empaquetado básico manteniendo la higiene y seguridad de las piezas.
- Explicar por qué el nombre y la descripción pueden atraer a los clientes.

Contenidos Temáticos

1. **Elementos de packaging simples:** etiquetas, envoltorio, materiales y costos.
2. **Redacción de descripciones breves:** frases claras y atractivas para el producto.
3. **Presentación en cartel de venta:** organización visual para un stand de ventas.

Actividades

- **Actividad 1: Creación de etiquetas** - Diseñar y redactar etiquetas para dos presentaciones, incluyendo nombre, descripción y precio. Aprendizajes: comunicación clara y estandarización.
- **Actividad 2: Empaquetado sencillo** - Envolver y presentar de forma limpia las piezas para su exhibición.
Aprendizajes: higiene y manejo adecuado.
- **Actividad 3: Simulación de venta** - Montar un cartel de precios y practicar la atención al cliente con retroalimentación entre pares. Aprendizajes: presentación comercial y lenguaje persuasivo.

Evaluación

- Claridad y atractividad de las etiquetas (nombre, descripción y precio).
- Calidad del empaquetado y cumplimiento de normas de higiene.
- Precisión y organización del cartel de venta y su utilización durante la simulación.

Unidad 7: Unidad 7: Presentación oral de su proceso creativo y justificación de diseño

Objetivos de Aprendizaje

- Preparar y practicar una breve presentación oral de su proceso creativo y decisiones de diseño.
- Explicar de forma clara por qué el diseño podría atraer a clientes y cuál es su público objetivo.
- Escuchar y responder a preguntas de compañeros, manteniendo un estilo respetuoso y contenido relevante.

Contenidos Temáticos

1. **Técnicas de presentación oral:** expresión clara, tono, contacto visual y apoyo visual.
2. **Argumentación y justificación de diseño:** conectar ideas con el público y con la temática de San Valentín.
3. **Recepción de retroalimentación:** preguntas y respuestas para mejorar el proyecto.

Actividades

- **Actividad 1: Ensayo de la presentación** - En parejas, practicar la presentación de su producto y recibir retroalimentación para mejorar. Aprendizajes: confianza, organización y claridad.
- **Actividad 2: Presentación ante la clase** - Exposición breve con un soporte visual y explicación de decisiones. Aprendizajes: comunicación oral y uso de evidencia.
- **Actividad 3: Sesión de preguntas y respuestas** - Responder preguntas de los compañeros y registrar comentarios para mejoras. Aprendizajes: escucha activa y razonamiento.

Evaluación

- Claridad, coherencia y fluidez en la exposición.
- Capacidad de justificar el diseño y su atractivo comercial.
- Uso efectivo de respuestas a preguntas y manejo del tiempo.