



EL JUEGO DE LOS SENTIDOS. PEQUEÑOS DETECTIVES

ACTIVIDADES EN EL HUERTO: EL ECOSISTEMA: insectos, polinizadores, tipos de plantas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

En este taller, los niños aprenderán a reconocer algunas plantas aromáticas y sus usos.





BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

El taller consta de dos partes fundamentales:

1. ¿Qué son las plantas aromáticas y su reconocimiento?

Para esta primera parte dividimos el grupo en 4, de modo que los niños estaban en parejas o grupos de 3.

En la parte superior de la tabla teníamos 4 tipos de hierbas, cada grupo tiene una planta asignada, que luego debe reconocer. Para esto se les permite ver, tocar y oler. Luego les pusimos una venda en los ojos para que reconozcan el olor y diferencien las plantas, y finalmente los niños fueron al jardín donde tuvieron que identificar cuál era la planta que estaban buscando, aprendiendo a distinguirlas de otras muy similares visualmente pero muy diferente en aroma.

2. Aprender sobre los usos y algunas propiedades de las plantas elegidas.

En esta parte, los niños hicieron uso de las plantas, como una ensalada de tomate con orégano, una infusión o una bolsita aromática.





ENVEJECIDO:

4-6 años

MAESTROS INVOLUCRADOS:

1 maestro

AUDIENCIA OBJETIVO:

12 niños

DURACIÓN:

Número de horas para preparar la actividad:

2 horas

Número de horas de actividad con los alumnos (por ejemplo,
50 minutos):

60 minutos.





OBJETIVOS

- Descubrir qué son las plantas aromáticas
- Usar el sentido del olfato para identificar hierbas
- Investigar cuáles son las hierbas y ayudarse mutuamente.
- Aprender los usos y propiedades de las hierbas (medicinales, culinarias, etc.)
- Aprovechar las plantas y experimenta con nuevos sabores.
- Enseñar que las hierbas se incluyen en muchas cosas de la vida diaria, como en la cocina o en las infusiones, y que estas bolsitas son en realidad hierbas secas.





MÉTODOS

Ninguno específico





Cantidades	Materiales	Notas
1 para cada uno	HOJAS DE: Orégano / menta/mejorana / bálsamo	
2 para cada grupo	Pedazos de tela	Para cubrir los ojos
1 para cada planta	Pedazos de papel con el nombre de las plantas	
Alrededor de 6	Tomates	Para hacer la ensalada
-	Queso	Para la ensalada (Recomendamos algunos de sabor muy suave)
-	Hierbas secas (orégano y bálsamo)	Para hacer la ensalada y la infusión
1	Tijeras	Cortar las hierbas al jardín.





Candidades	Materiales	Notas
1 vaso para cada uno	Agua caliente	Para hacer la infusión
Alrededor de 6	Limones	Para hacer limonada
1 para cada uno	Vasos	Para la limonada y la infusión
3	Platos	Para la ensalada
1 para cada uno	Tenedores y cucharas	
-	Azúcar/miel/panela	Para la limonada

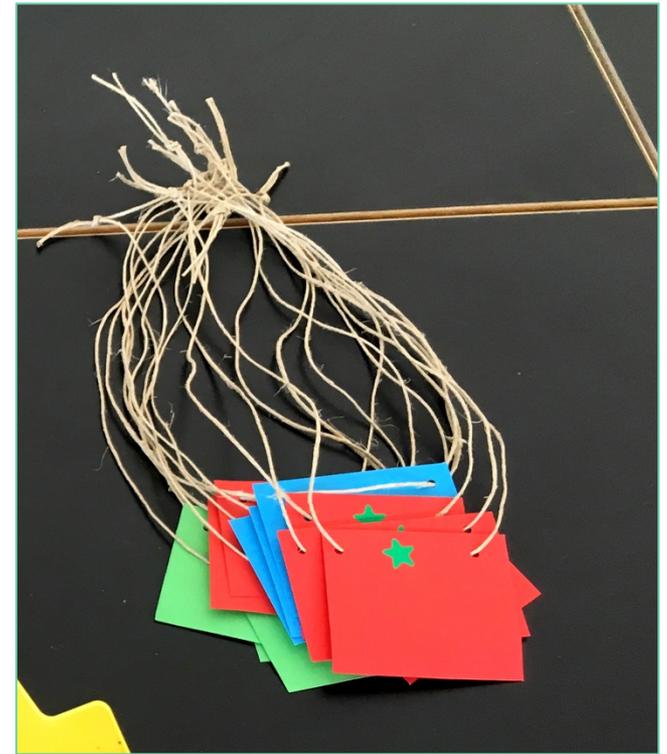


CÓMO MONITOREAR LA ACTIVIDAD

FASE 1 - COMENZANDO: (Tiempo: 10 minutos)

HAGA GRUPOS DE 3 O 4

Hacemos grupos de 3 estudiantes, teniendo en cuenta las edades y dificultades de cada uno, para que los grupos estén equilibrados. Escriben su nombre en la tarjeta de color que corresponde a cada grupo.





FASE 2 - EJECUCIÓN: (Tiempo: 1 hora 45 minutos)

1. Hablamos de lo que es una planta aromática.
 2. Miran, tocan y huelen las plantas en la mesa.
 3. Jugamos para cubrir los ojos de un miembro de cada grupo y los demás tienen que darle a probar todas las hierbas hasta que reconozca las suyas.
 4. Salimos a buscar las hierbas en el jardín y tomamos un poco de cada una de ellas.
 5. Vamos a la cocina para hacer la segunda parte.
 6. Prepare la ensalada de tomate con orégano, un saco de tela con mejorana para dar sabor a los gabinetes, una bebida de limón y menta, una infusión de bálsamo de limón.
 7. Muestra lo que han hecho.
 8. Hablamos sobre otros usos de las plantas y sus propiedades.
- 





FASE 3- CONCLUSIÓN Y EVALUACIÓN (tiempo: 10 minutos)

1. ¿Qué plantas hemos aprendido a identificar? ¿Y cómo los hemos diferenciado?

- Orégano
- Melissa (muy similar en forma a la menta pero de olor diferente)
- Mejorana
- Menta

2. Usos de las hierbas.

- Culinaria, medicinal y aromática.
- 