

LA FRESA EN EL AULA

1. Justificación

La presente secuencia se centra en el conocimiento de una fruta: su crecimiento, su cuidado, las personas que trabajar con ella, la incorporación de la misma a la dieta propia... Además de ser una secuencia muy motivante, ponemos nuestro pequeño grano de arena, para que la alimentación de nuestros alumnos sea sana y equilibrada.

En nuestra comunidad existen muchas localidades con tradición fresera sobre todo en Huelva. La localidad en que hemos contextualizado este planteamiento, Puberto Serrano, también vive de este producto.

2. Contextualización

La presente unidad de trabajo se realizó en un centro público de Puerto Serrano. En total eran 21 alumnos/as, y nuestro proyecto duró aproximadamente un mes (mayo).

-¿ En qué consiste la aplicación? En la programación y realización de un proyecto de trabajo sobre la fresa.

-¿ Qué queremos conseguir? Que observen y exploren su entorno inmediato y que vayan conociendo una fruta propia del entorno y cómo repercute el consumo de frutas en unos hábitos saludables.

3. Objetivos

Los objetivos que perseguimos con esta propuesta son:

-Acercarse progresivamente al conocimiento del entorno natural: Fresas, fresal, recolectores de fresas...

-Aprender nociones en relación a la salud y la alimentación.

-Conocer factores que favorecen su correcto desarrollo.

- Seleccionar alimentos saludables (frutas)
- Conocer y aplicar las normas de higiene básicas en la preparación e ingesta de alimentos.
- Trabajar colectivamente y valorar el trabajo en grupo.
- Trabajar de forma cooperativa con la familia.

4. Contenidos.

Desglosaremos a continuación los contenidos que vamos a trabajar para conseguir los objetivos propuestos:

- Conocimiento de elementos naturales: tierra, mata, fresas...
- Reconocimiento de faenas y tareas relacionadas con este cultivo.
- Reconocimiento de distintos oficios: agricultor, comerciante, técnico de fábrica...
- Alimentación y nutrición: importancia de las vitaminas de las frutas y su repercusión.
- Proceso de elaboración de recetas sencillas.
- Aplicación de normas de higiene en la preparación e ingesta de alimentos.
- Gusto por el trabajo bien hecho.
- Respeto a las diferentes producciones de los compañeros.
- Disfrute del acto de la higiene y de la comida.

5. Metodología.

Aparte de los principios que siempre señalamos, consideramos los siguientes aspectos:

- Espacios: En esta unidad trabajamos tanto el espacio interior (aula), como en el exterior (campo y cooperativa). Además creamos un espacio en la clase dedicado a nuestro proceso investigativo: el rincón de la fresa.
- Tiempos: Dentro de la jornada escolar, las actividades ocuparán distintos “tiempos”, así en las asambleas analizaremos la información traída, en el momento dedicado a los rincones trabajaremos unas veces las producciones plásticas, otras la elaboración de un cuaderno de campo...; en la hora del lenguaje aprenderemos poesías y adivinanzas que estén relacionadas con el tema...

En definitiva se trata de que haya tiempo para todo y para todos.

-Materiales: Hacemos referencia a todo lo que empleemos, tanto fungibles: cartulinas, plastilina, lápices... como no fungibles: libros, revistas, cámara de fotos...

-Relación con las familias: Si bien es cierto que en todas las propuestas que llevemos a cabo la presencia de la familia a de ser una constante, en este planteamiento cobra una vital importancia, ya que son muchos los padres implicados en todo el proceso: acompañantes en las salidas, trabajadores del campo o la cooperativa, aportando información o productos desde casa...

-Mi papell: Siempre ha de ser motivador y acompañante de los niños en todos los procesos de enseñanza-aprendizaje.

6. Actividades.

Distinguiremos tres grandes bloques de actividades: de iniciación, de desarrollo y de recapitulación o síntesis.

-Actividades de iniciación

1. Papá y mamá van a la fresa. En la asamblea provocaremos una conversación acerca de en qué trabajan algunos papás y mamás. Invitamos a algunos para que venga a clase y le preguntamos sobre la tarea que realizan: ¿cómo se llama el campo donde se siembran las fresas?, ¿cómo es la mata donde crece?, ¿qué necesita para crecer?...

Preguntamos a los niños/as si quieren que vayamos un día al fresal, para ver cómo trabajan los hombres y las mujeres recogiendo fresas y si quieren saber muchas cosas sobre el fresal y las fresas.

2. Leemos el cuento Las fresas (Ed.Combel), y hacemos un dibujo de la parte que más nos ha gustado.

-Actividades de desarrollo:

3.Vamos al fresal. Acompañados de algún familiar, vamos al campo para observar el trabajo. Hacemos fotografías al fresal, las faenas...

4.Puesta en común, la realizaremos al día siguiente y llevaremos a cabo el montaje de nuestro cuaderno de campo, lo dejaremos en el rincón para verlo y consultarlo cuando queramos.

5.Aprendemos poemas y adivinanzas sobre la fresa.

6.Inventamos un cuento que tiene como protagonista a la fresa: la fresa canija.

7.En el rincón de la naturaleza situaremos una planta de fresa para cultivarla entre todos y seguir de cerca su evolución.

8.¿ Es bueno tomar fruta? Viene un profesional de la alimentación (médica, enfermero...) y nos habla de lo bueno que es incorporar la fruta a nuestra dieta diaria.

9.Clase de cocina

-Vamos a preparar: batido de fresas con azúcar y leche condensada.

-Pensamos qué cosas necesitamos para hacer el batido y cómo se prepara. Damos una hoja formato para escribir la receta y dibujarla.

-Visionamos un vídeo de cocina.

-Manos a la obra, pedimos la colaboración de alguna madre o padre y hacemos varios grupos: lavar la fruta, cortarla, batirla, servirla...

-Actividades de recapitulación.

10.Sabemos mucho sobre las fresas. Hacemos un mural entre todos donde representaremos el fresal. Yo dibujo el fondo. Cada niño dibuja y colorea una mata, un camino, hombres, mujeres, camiones... lo recortan y lo pegan donde corresponda.

11.Pueden venir niños de otras clase y les enseñamos nuestras producciones y todo lo que sabemos de la fresa.

7.Evaluación.

Evaluaremos todo tanto el proceso de enseñanza como el de aprendizaje. Lo realizaremos mediante la observación sistemática, el diario de clase y las producciones de los alumnos.

Contemplaremos este momento de la secuencia como formativo, ya que nos ayudará a ver nuestros fallos y aciertos y nos servirá para ir ajustando y optimizando cada vez más nuestra práctica.

BIBLIOGRAFÍA

SERRES, ALAIN(2000): Una cocina tan grande como el mundo
Edit. Kokinos.

FARGAS, EULALIA(2002): Cocinar Juntos
Edit. RBA.

JUNTA DE ANDALUCIA (2008 a): Decreto 428/2008, de 29 de julio, por el
que se establece la ordenación y las enseñanzas correspondientes a la
Educación Infantil en Andalucía.

JUNTA DE ANDALUCÍA (2008b): Orden de 5 de agosto de 2008, por la que se
Desarrolla el currículo correspondiente a la Educación Infantil en
Andalucía.