

**Unidad 6.5: Plantas y adaptaciones**  
**Ciencias**  
**Actividad de aprendizaje – Fiesta de Ensaladas**

## **Fiesta de Ensaladas**

**Panorama:** Esta es una excelente actividad para ayudar a los estudiantes a darse cuenta de la importancia de las plantas en nuestra alimentación y en nuestro mundo. Mejora las destrezas de clasificación, el conocimiento sobre las plantas y ofrece una experiencia cooperativa de aprendizaje y sustituye a una fiesta de dulces. También involucra a los padres y el hogar en nuestros estudios.

**Propósito:** El propósito de la actividad es proveer una experiencia positiva con los “vegetales” a la vez que se practican las destrezas básicas de observación, clasificación y cooperación. También ofrece un modelo saludable de alimentación.

**Objetivos:**

1. Los estudiantes reconocen de qué parte de la planta viene cada vegetal.
2. Los estudiantes podrán clasificar los vegetales de acuerdo a varias características.
3. Los estudiantes podrán investigar vegetales desconocidos para ellos y clasificarlos de acuerdo a las guías establecidas.
4. Los estudiantes crearán una gran ensalada y comerán juntos.

**Materiales:**

- Afiche de las partes de las plantas
- Bolsas Ziploc (todos tamaños)
- Marcador
- Peladores
- Cuchillos (adecuados para niños)
- Envases para servir
- Utensilios para servir (preferiblemente pinzas)
- Platos
- Tenedores
- Sal
- Pimienta
- Vinagre de hierbas

*Material de extensión:* tempera, papel de estraza, tierra para sembrar, tazas

**PROCEDIMIENTO:**

1. Algunos días antes de la fiesta, los estudiantes se organizan en grupos y deciden qué vegetales o ingredientes traerá cada quién. Cada uno debe traer una parte distinta de la planta. Pueden elegir entre vegetales que son flores (brócoli, coliflor, alcachofas), frutos (tomates, pepinos, pimientos, guisantes, etc.), hojas (lechuga, repollo, espinacas, etc.), tallos (apio, espárragos, cebollines germinados), raíz o bombillo (zanahoria, cebolla, ajo, jícama, rábano, etc.). Recuerde a los encargados de traer “frutas” que deben traer vegetales que sean el fruto de la planta, y que no traigan frutas dulces como guineos o naranjas. Estimúlelos a gastar no más de un dólar.
2. Los estudiantes traen sus vegetales el día antes de la fiesta. Cada uno pondrá su contribución en una bolsita ziploc con su nombre.

**Unidad 6.5: Plantas y adaptaciones**  
**Ciencias**  
**Actividad de aprendizaje – Fiesta de Ensaladas**

3. Clasifique y explique las características de los vegetales en relación a la parte de la planta a la que corresponden. Establezca subcategorías cuando sea necesario (por ejemplo, raíces y bulbos o tubérculos. Haga esto para clasificar todos los vegetales. Haga un diagrama rotulado de las partes de la planta en la pizarra.
4. Pida a los estudiantes que desarrollen otra manera para clasificar los vegetales. Dentro de sus grupos, deciden qué características usar para agruparlos. Luego, los grupos comparten su sistema de clasificación con el resto de la clase y hacen una demostración volviendo a agrupar los vegetales. Pueden elegir clasificar por tamaño, color, forma, peso, sabor, textura, pelados o no pelados, etc. Lo importante es que todo el equipo cooperativo esté de acuerdo en el criterio de clasificación.
5. Entregue a cada grupo un vegetal “raro” y pídale que descubran qué parte de la planta es. Puede usar alcachofa, jícama (nabo mejicano), champiñones (setas) (no es justo, pero provocará una buena discusión), apio, guisantes, aceitunas, etc.
6. El día de la fiesta, pida que 4 padres vengan al salón a ayudar a preparar la ensalada. Cada padre trabaja con una parte de la planta y los estudiantes que las trajeron. El maestro trabajará con el grupo restante. Pelarán y cortarán los vegetales y los pondrán en platos diferentes junto con utensilios para servir, como si fuera un gran “salad bar”. Sólo los padres podrán usar cuchillos afilados. No use aderezo, pero permita que añadan sal, pimienta y vinagre de hierbas al gusto. ¡Disfruten!

**Actividades adicionales:**

1. Use las sobras de los vegetales para hacer sellos de verduras con tempera sobre papel de estraza.
2. Use los desechos orgánicos para hacer composta.
3. Siembre las semillas de las frutas.

**UNIÉNDOLO TODO:**

1. Tarea para la casa – Pida a los estudiantes que busquen en la nevera de su casa 5 alimentos que no se usaron en la ensalada pero que también son plantas. Deberán hacer una lista e identificar la parte de la planta a la que pertenecen.
2. El día después de la fiesta, los estudiantes escriben agradecimientos a los padres que ayudaron. Cada nota debe incluir una oración de cada estudiante que explique las cosas nuevas que aprendieron de la actividad.
3. Evaluación – Usar los anuncios de supermercado de los periódicos para hacer un afiche que incluya 10 alimentos que vienen de plantas e identificar sus partes. Pueden trabajar en parejas.