

Elaboración y conservación de la mermelada de frutilla

Zona de supervisión: N° 7

Nombre de la institución: Escuela N° 89

Área: Indagación del Ambiente Natural, Social y Tecnológico

Nivel: Inicial

Sala: 4 años

Resumen

El presente proyecto está destinado a niños de 4 años edad, con el propósito de brindarles una propuesta de enseñanza en donde ellos puedan activar sus ideas previas y ampliar sus conocimientos acerca de ciertos fenómenos. Es por eso que en una de las actividades que conforman el itinerario, se orienta a la indagación y la reflexión hacia los cambios ocurridos en los materiales durante la elaboración de un alimento.

La implementación de esta propuesta de recorrido de experiencia tiene como objetivos fomentar la elaboración de productos naturales, ampliar conocimientos sobre ciertos fenómenos, incentivar el trabajo cooperativo entre los miembros de la familia y afianzar vínculos afectivos.

Para lograr esto se implementa propuestas de actividades virtuales, ya que por la pandemia que afecta a todo el mundo obliga a un aislamiento preventivo y obligatorio, teniéndose que reinventar la forma de hacer escuela y por ello se emplean otras estrategias como ser audios de WhatsApp, videollamadas, entre otras.

Con este proyecto se da respuesta a la situación problemática planteada de cómo se puede conservar la fruta de estación como ser la frutilla y poder disfrutarla durante todo el año.

Planteo del problema

- ¿Cómo conservar la fruta de temporada?

Hipótesis

- La fruta de temporada se conserva mediante la elaboración de mermeladas.

Objetivos

- Ampliar conocimientos sobre ciertos fenómenos.
- Incentivar el trabajo cooperativo entre los miembros de la familia para resolver situaciones problemáticas.
- Establecer pautas de higiene y cuidado para prevención de accidentes.
- Afianzar vínculos afectivos.

Metodología

Se emplea la Indagación escolar.

Narrativa

Durante el desarrollo de este proyecto, se realizan los siguientes pasos: Lavado, pelado y troceado de la fruta.

Se mezclan la fruta con el azúcar y el jugo de limón.

Se colocan tarros y tapas en una olla. Se cubre con agua y se hierven durante al menos 15 minutos.

Es preferible hervir tarros de varios tamaños y usar el que mejor se adapta según la cantidad de mermelada.

Se coloca la mezcla en una olla y se calienta removiendo constantemente.

Mientras la mermelada se enfría, se escucha un sonido "pop". Significa que están herméticamente cerrados los tarros. (Con este método no se garantiza la destrucción de las bacterias más resistentes al calor, por ello la mermelada se debe almacenar en el frigorífico y consumir lo antes posible. Solo un experto con el equipamiento adecuado puede hacer conservas de larga duración)

Fotos



Enlace al video del proyecto: <https://youtu.be/v6qlvLx5dwg>