

# Un viaje a la verdulería

NIVEL DE EDUCACIÓN INICIAL / SALAS DE 4 Y 5 AÑOS  
CIENCIAS NATURALES

Palabras clave: plantas / tallo / raíz / frutos / alimentación



## Un viaje a la verdulería



Fuente: [Piqsels](#)

EDUCACIÓN INICIAL

Salas: 4 y 5 años

Ciencias Naturales

## Presentación

La propuesta que presentamos está organizada en dos partes. La primera parte (clases 1, 2 y 3) comienza indagando sobre un espacio que, probablemente, resulte conocido para los niños y niñas: la verdulería, desde una mirada integral de las ciencias y la tecnología. A partir de este recorte, la segunda parte (clases 4 y 5) profundiza en contenidos de Ciencias Naturales al proponer construir el concepto de diversidad de las plantas. El compromiso del Jardín, cuando se realiza un recorte del ambiente de este tipo, es ofrecer una mirada que enriquezca y profundice los conocimientos que los niños y niñas ya poseen.

La parte uno de la secuencia sale de la articulación entre la indagación y el juego; en particular, el juego dramático con la construcción de una verdulería como escenario lúdico. En los siguientes momentos, se propone la visita a una verdulería con el propósito de contrastar la experiencia previa con una real, magnificando lo sensorial y la indagación directa. Estas primeras clases suponen un acercamiento al mundo vegetal en un ambiente conocido por los y las estudiantes que -entendemos- da lugar a poner en juego saberes que han ido construyendo, por ejemplo, el nombre de plantas que allí se encuentran.

A partir de este recorrido, ingresamos a la parte dos de la secuencia, en la cual se propone estudiar la diversidad de plantas, centrada en el recorte de las comestibles, ahora, en el papel de personas que realizan investigaciones botánicas. Así, se parte de un mundo cotidiano para pasar al ámbito de las ciencias naturales. Las actividades finales se centran en reconocer la diversidad de cada parte del cuerpo de las plantas que encontramos en nuestra alimentación.



# Esquema de la propuesta

## Clase 1. Jugar a la verdulería

**Recuperación de ideas y saberes sobre el tema** presentado a través de la invitación a jugar en un escenario lúdico: la verdulería.

## Clase 2. El viaje a la verdulería

**Salida didáctica** a un comercio donde vendan verduras y frutas.

**Registro de información** mediante dibujos, fotos y videos.

## Clase 3. Recreamos nuestra verdulería

**Conversación.** Ponemos en común la experiencia y los aprendizajes de la visita a la verdulería.

**Complejizar los saberes.** Volvemos a trabajar sobre el escenario lúdico de la verdulería. Se suman elementos y experiencias vivenciadas en la visita al local.

## Clase 4. El cuerpo de las plantas

**Reconocimiento** de las partes del cuerpo de las plantas en general.

**Indagación de saberes previos y búsqueda de información.**

## Clase 5. ¿Qué comemos de cada planta?

**Reconocimiento de las partes del cuerpo de las plantas** en particular.

**Observaciones, registros y experimentos.**

## Cierre



## Clase 1. Jugar a la verdulería

*Proponemos iniciar la secuencia con un juego dramático. Se trata de ambientar el espacio con el propósito de construir el escenario para jugar a la verdulería. Estamos asumiendo que este comercio es un espacio que les resulta conocido y sobre el cual poseen alguna experiencia. Se busca que puedan poner en juego sus conocimientos y saberes en esta situación, reconocer las plantas, elegir las, saber los nombres. Son todas situaciones esperadas.*

*La situación de juego permite la observación de lo que sucede en el grupo, sean las interacciones entre chicas y chicos, y entre ellos y los objetos. Estas observaciones nos permiten inferir aquello que saben y conocen y, también, aquello sobre lo cual profundizar.*

Hoy vamos a imaginar que estamos en una verdulería. ¿Qué hay en ese lugar?

### Actividad 1

*Para la preparación del escenario lúdico, se sugiere considerar objetos como los siguientes: mostrador, caja con dinero, papeles o billetes de juguete, bolsas de compras, changuitos de compras, cajones o cestos con mercadería, balanza (se puede recrear una con una percha, como balanza de dos platos, aquí les dejamos un [tutorial](#)), calculadora, lapicera y anotador, entre otros. En la elección de las frutas y verduras, es posible optar entre plantas verdaderas (se debe considerar que luego resultarán manoseadas y, posiblemente, machucadas, y que no todas podrán ser recuperadas y utilizadas, pero aportarán detalles sensoriales de interés, como el peso, las texturas y los aromas), versiones de juguete de las plantas de la verdulería (sean plásticas, de madera o de tela o una combinación de todas). Sería interesante poder tener alguna balanza, diversas bolsas de compra, cajas o recipientes, alguna pizarra con los precios, una caja para guardar billetes y papeles que recreen los billetes.*

*A la vez, puede agregarse otro sector simultáneo y complementario que ofrezca utensilios para cocinar; otro que invite a sentarse a comer, etc. Es importante repetir este juego otro día y favorecer que los niños y niñas realicen intercambios en los diferentes sectores. Teniendo en cuenta que el objetivo de la secuencia es conocer las plantas y la verdulería como un lugar posible donde encontrar algunas de ellas.*

Vamos a jugar a la verdulería, tenemos hoy en el Jardín un espacio que está preparado con algunas de las cosas que podemos encontrar en este comercio de frutas y verduras. Los y las invitamos a conocer y a jugar.

*La presentación es para abrir el espacio de juego y favorecer que se pongan en el rol que buscamos. Debe dejarse que la escena fluya en una instancia de juego libre, observando las interacciones y los nombres que utilizan, entre otras.*

*Al finalizar, y a partir de haber observado el juego, se sugiere organizar un momento de conversación. Pueden sentarse en ronda en el piso y tener a mano las plantas de la verdulería con las que estuvieron jugando para formular algunas preguntas que permitan poner en foco aquello que resulta interesante indagar. Por ejemplo: ¿de dónde sacará el/la verdulero/a lo que vende?, ¿dónde guardará las verduras y frutas durante la noche?, ¿qué partes de las plantas son? De este modo, quedarán planteados algunos de los interrogantes que guiarán la exploración sobre el mundo de las plantas que comemos. Registren las respuestas para retomarlas luego.*

## Clase 2. El viaje a la verdulería

*En esta clase se propone una salida didáctica para visitar una verdulería, cuyo objetivo es reconocer la diversidad de las plantas que comemos. Las salidas resultan un tipo de actividad irremplazable para ir al encuentro de nueva información sobre un tema. En este caso, se estará afirmando lo abordado en el escenario lúdico de la primera clase; entonces, se podrá reforzar: ¿qué se vende en una verdulería?, ¿encontramos otras cosas que no sean plantas?, ¿dónde se guarda cada planta? Estas y otras preguntas que hayan surgido del grupo pueden servir para buscar información a partir de explorar el lugar. A la vez, este es un momento en el cual la entrevista se presenta como una oportunidad para obtener información.*

Como ya estuvimos jugando en una verdulería montada en el aula y conversando sobre lo que allí sucede con las plantas, esta vez nos vamos a preparar para visitar un comercio de frutas y verduras de verdad.

*Sobre la base de que puede ser complejo realizar una salida con todo el grupo, se proponen distintas situaciones para llegar al mismo resultado. Las opciones sugeridas son:*

- *Organizar una salida didáctica con el grupo a alguna verdulería que esté en las proximidades de la escuela.*
- *Que la / el docente haga una visita a una verdulería de su confianza y realice una filmación del espacio, en donde se muestre la disposición de las plantas, el frente del comercio, la existencia de carteles, la balanza, el mostrador, y se entreviste a quien atiende. A la vez, se puede invitar al verdulero/a a visitar la sala para ser entrevistado/a.*
- *Pedirles a las familias que sean ellas quienes vayan como investigadores a la verdulería. En este caso, las familias deben contarle, a quien atiende este comercio, que están indagando sobre ese negocio y que necesitan de su ayuda para conseguir algunas informaciones. A la vez, deben solicitar su permiso para tomar fotos o videos. En cuanto al trabajo de la familia con sus hijos, será necesario explicarles que deben focalizar la mirada en todo lo que hay dentro y fuera de la verdulería.*

*En todos los casos, es importante el trabajo previo de preparación.*

## Actividad 1. Preparación

*Como cualquier otra salida didáctica, la visita a una verdulería requiere de la preparación logística y administrativa. Habrá que considerar la gestión de los permisos y solicitar la colaboración de personas adultas que acompañen para garantizar la seguridad del grupo, entre otras situaciones.*

*En relación con el trabajo con las chicas y los chicos, habrá que preparar al grupo para que cualquiera de las opciones sea enriquecedora. Entonces, se requiere dejar en evidencia el sentido por el cual se estará visitando el comercio (o se estará viendo el material audiovisual). En este mismo sentido, resulta interesante conversar con el grupo para consensuar qué preguntas se les harán a las personas que trabajan en este comercio y armar un listado de preguntas que vayan en el sentido propuesto y que, a la vez, tomen las inquietudes del grupo, en particular, en el juego dramático previo. Si se realiza la visita, también puede darse la opción de que distintos chicos hagan cada pregunta.*

En unos días vamos a salir del Jardín para ir de paseo. ¿Se acuerdan de que estuvimos jugando a la verdulería? Bueno, vamos a salir para conocer una verdulería. La idea es visitarla para tener más información sobre este negocio; sobre todo, vamos a prestar mucha atención a las plantas que venden allí, que son para comer. ¿Qué esperan encontrar en la verdulería? Vamos a hacer un dibujo de la verdulería que conocen y todo lo que recuerdan que hay ahí.

*La actividad de dibujar lo que esperan de la visita permite anticipar el escenario y, desde ese dibujo, es posible dialogar sobre cómo comportarse y qué cosas hacer. La instancia de la salida requiere un momento de preparación de las pautas, el cual puede suceder mediante el diálogo con el grupo. Qué se espera que obtengan de la salida y cómo se deben comportar son algunos de los puntos por comentar.*

Tenemos que ir preparados para obtener información. Por eso, podemos llevar preguntas para entrevistar a la persona que atiende el comercio. Vamos a armar una lista de preguntas. ¿Qué les gustaría preguntarle sobre las plantas que vende?

*La entrevista resulta una herramienta muy valiosa para que chicas y chicos puedan conocer con más detalle el trabajo del verdulero. Elaborar una entrevista requiere de una activa intervención de la/el docente, quien contribuirá a formular preguntas pertinentes, amplias y que apunten a aquello que esperan indagar. En el caso de que la/el docente realice la entrevista y la grabe, se sugiere seleccionar los pasajes más adecuados e interesantes para no saturar la atención de los estudiantes.*

*La/el docente tomará nota de las preguntas que surjan. Entre otras posibilidades, se mencionan:*

- *¿Cómo es su nombre?*
- *¿La verdulería tiene nombre? ¿Cuál es?*
- *¿Dónde compra lo que vende? ¿Cómo llega la mercadería a este lugar?*
- *¿Qué plantas son las que la gente compra más?*
- *¿Todo el año se consiguen las mismas plantas?*
- *¿Qué hace con lo que no vende?*
- *¿Dónde deja la mercadería cuando cierra la verdulería? ¿La deja/guarda en algún lugar?*

*Sumen todas aquellas preguntas que los niños y niñas quieran hacer. Recuperen los registros de la clase 1 para considerar otros posibles interrogantes.*

## **Actividad 2. Preparación**

*En el caso de que, por algún motivo, no logren realizar la salida, [este video](#) puede serles de utilidad.*

Ahora nos vamos de excursión a la verdulería. Ya estuvieron jugando a estar en este negocio. ¿Será lo mismo estar presentes ahí?

Vamos a llevar lápices y hojas para hacer dibujos y la lista de preguntas. Si nos dejan, se puede filmar o grabar con el celular de la docente. Tienen que ir muy atentos para poder ver todo lo que encontremos en ese negocio y escuchar lo que la persona que atiende nos cuente.

*Algunas preguntas que favorecen el sentido de observación y registro:*

- ¿Hay carteles?
- ¿En dónde se pone la mercadería para mostrar lo que hay?
- ¿Toda la mercadería se pesa? ¿Qué plantas no se pesan?
- ¿De qué manera guardan y exhiben la mercadería para la venta?
- ¿Dónde están los precios?
- ¿Qué cuidados hay que tener con las plantas?

*Recordemos que el sentido de la visita es reconocer la diversidad de plantas comestibles.*

*El trabajo se organizará según las posibilidades del lugar, de las y los acompañantes y del propio grupo. Durante el momento de realizar la entrevista, se sugiere centrar la mirada en aquello que aporta nueva información. Desarrollen la entrevista de la manera que consideren más oportuna, realicen las preguntas ustedes o bien hagan participar al grupo. Se recomienda grabar las respuestas para tener un registro.*

*Al grupo, se le puede dar una consigna para que tengan un sentido de búsqueda utilizando algunas de las preguntas que hayan surgido antes. Por ejemplo:*

Van a tener que cumplir con dos misiones. Primero tienen que averiguar:

1. ¿Dónde guardan los verduleros la verdura a la noche?
2. ¿Qué se hace con la verdura que no se vende?
3. ¿Para qué usan las heladeras? Fíjense bien porque son heladeras muy diferentes a las de casa.

*Se sugiere realizar una compra en el lugar, permitiendo que chicas y chicos elijan qué comprar. El objetivo de esta compra será tener partes distintas de las plantas para seguir trabajando en el aula durante la clase 4. Como mínimo, se debe conseguir un ejemplo de cada parte. **Hojas** (por ejemplo, alguna variedad de lechuga, acelga, albahaca, espinaca, rúcula, achicoria, repollo, cebolla de verdeo, etcétera); algún **fruto**, o sea, algo con semillas (por ejemplo, tomate, pera, manzana, naranja, limón, pomelo, palta, zapallito verde, calabaza o zapallo anco, zapallo, zucchini, granada, frutilla, etcétera), alguna **raíz** (zanahoria, rabanito, remolacha, nabo, batata, mandioca, etcétera) y algún **tallo** (por ejemplo, papa, apio, acelga, jengibre).*

*Durante la visita, será interesante estimular la percepción sensorial del entorno, convocando a que perciban los olores y los colores del lugar. Puede realizarse una búsqueda de colores, por ejemplo. De ser posible, chicas y chicos podrán realizar un dibujo como forma de registro de la experiencia en el mismo lugar.*

La segunda misión que tienen es sentarse en la vereda para mirar y dibujar la verdulería. ¿Cómo están ubicadas las frutas y las verduras? ¿Qué elementos hay? También si la verdulería tiene nombre y qué otros cárteles encuentran en la verdulería.

*En caso de no poder realizar el registro en el lugar, al regreso de la verdulería puede usarse el material audiovisual obtenido para rememorar la salida y realizar el dibujo en la sala.*

*Los días siguientes, sería interesante que organicen un espacio en la sala con toda la información obtenida (dibujos, escritos, fotos en soporte de papel, listado de lo comprado en la verdulería) para seguir el tema.*

*En la sala, a continuación de la salida, se sugiere realizar una ronda de diálogo sobre la visita a la verdulería, invitándolos a que cuenten qué observaron, qué olieron, cómo se sintieron en la salida. Será importante recordar parte de la información obtenida. ¿Cómo se llamaba la verdulería? ¿Cuántas personas trabajan? ¿Qué objetos había? Entre otras. En este momento, se pueden mostrar los dibujos realizados y las fotos y videos que se tomaron. Además, algunos audios de la entrevista y dejar en un lugar a la vista las plantas que compraron. La producción de esta etapa sería mostrar los registros de la salida en algún rincón de la sala o en la cartelera.*

## Clase 3. Recreamos nuestra verdulería

*Proponemos retomar el juego dramático de la primera clase. En esta ocasión, la intención es complejizar el escenario lúdico inicial de la verdulería, sumando nuevos elementos a partir de la visita. Se busca que logren poner en juego los conocimientos y saberes que pudieron incorporar en la visita a la verdulería. Para ello, sería conveniente que tengan disponibles papeles y lápices para hacer carteles, por ejemplo.*

*Recomendamos sumar nuevos espacios. Por ejemplo, puede haber una mesa con plantas, lupas para observar, algunos libros o imágenes que refieren a plantas, con la finalidad de que exploren estos materiales.*

### Actividad 1. Conversamos

Hoy vamos a volver a jugar a la verdulería. Antes de empezar, les propongo que recordemos qué cosas vimos, qué nos dijeron las personas que trabajan ahí. Ponemos en común los dibujos y conversamos sobre qué cosas podemos sumar, sacar y acomodar de otra forma en nuestra verdulería.

### Actividad 2. ¡A jugar!

*Luego del intercambio, invitamos a los chicos y chicas a jugar. En esta ocasión, será importante que la docente pueda ayudar con alguna de las tareas de sumar nuevas cosas a la verdulería e ir complejizando el escenario lúdico, según los estudiantes lo requieran.*

## Clase 4. El cuerpo de las plantas

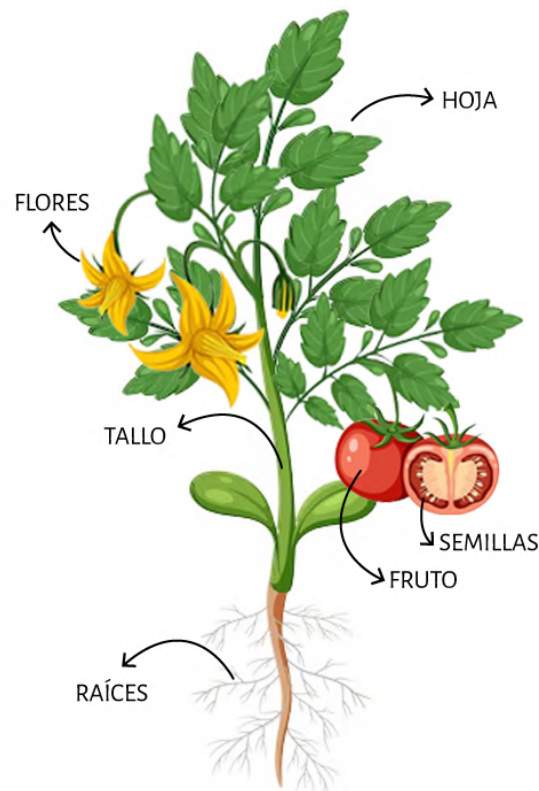
*Durante esta clase, se comenzará a trabajar con la diversidad de las plantas. Por lo cual, se recomienda empezar con la idea general de las partes del cuerpo de una planta.*

Días atrás, salimos de visita a la verdulería y conocimos algunas plantas comestibles. ¿Recuerdan?

### Actividad 1. Conocemos el cuerpo de las plantas

Ahora, vamos a ponernos en el papel de personas que investigan sobre plantas, o sea, investigan en botánica. ¿Qué partes tiene el cuerpo de las plantas?

*Esta pregunta se propone para iniciar el diálogo y que expliquen sus saberes sobre las plantas en general. Se sugiere tener un pizarrón o papel afiche para registrar las ideas que se mencionan. También, pueden tener dibujos impresos o hechos a mano que, a modo de rompecabezas, construyan el esquema general de una planta con flor. Un ejemplo:*



## Actividad 2. Exploramos nuevas plantas

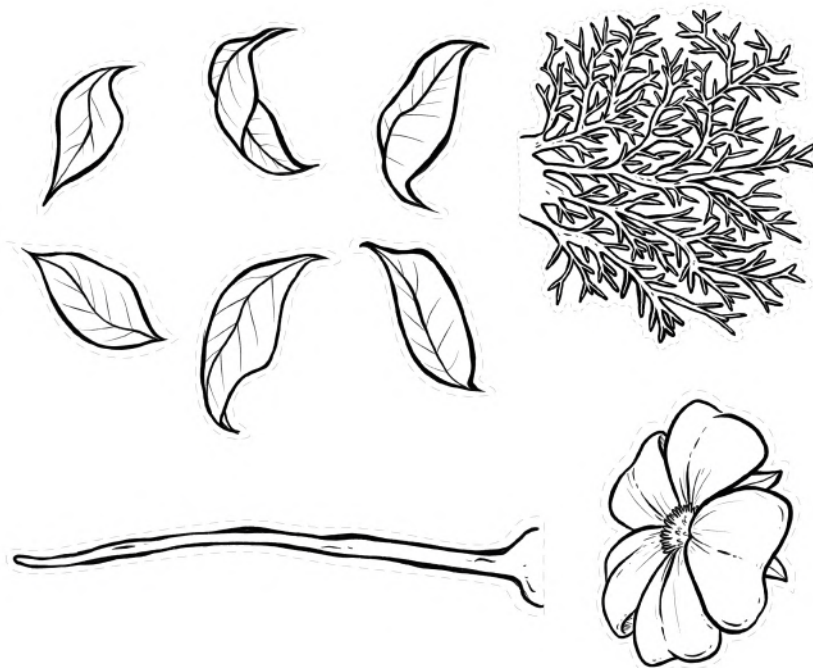
¿Todas las plantas serán iguales? Vamos a explorar otras plantas que no sean las que comemos.

*A continuación de esta indagación de saberes, se propone una instancia de exploración. Si el Jardín tiene plantas en algún sector, se puede realizar un breve recorrido para observarlas, o bien, se pueden llevar algunas macetas a la sala y observarlas. En ambos casos, pueden usarse lupas de mano para fomentar la observación. Será interesante detenerse a observar formas, colores, texturas y aromas distintos en troncos, hojas y, si los hubiese, frutos y flores.*

## Actividad 3. Armamos nuestra planta

Ya conocimos muchas formas del cuerpo de las plantas. Ahora vamos a armar una planta que nos gustaría que existiera.

*Luego de este momento, se propone una síntesis realizando un registro. Para ello, puede ofrecerse la posibilidad de hacer un dibujo o bien darles partes de las plantas para que las pinten y armen una planta desde sus partes. Por ejemplo, usando este imprimible.*



## Actividad 4. Buscamos nueva información

Hay personas que trabajan en investigaciones científicas y que estudian las plantas. Cuando investigamos en plantas, se dice que trabajamos en botánica. ¿Qué dicen estas personas sobre las plantas? ¿Usan los mismos nombres?

*En este momento, se propone una instancia de búsqueda de información. Pueden usarse enciclopedias visuales, libros sobre plantas o jardinería. Además, se sugiere realizar una visualización del siguiente video:*



CLIC [AQUÍ](https://bit.ly/4do6d1U) PARA VER EL VIDEO  
<https://bit.ly/4do6d1U>

*Este puede servir como base para retomar la explicación dada en la actividad 1 de esta clase.*



## Clase 5. ¿Qué comemos de cada planta?

*Luego de profundizar en la diversidad de las partes del cuerpo de las plantas, se propone una serie de actividades que incluyen una instancia experimental simple, para comenzar a entender qué parte del cuerpo de las plantas encontramos en las verdulerías. Así, retomamos lo trabajado durante la salida a la verdulería y lo relacionamos con el trabajo en el área de botánica. La intención es que niños y niñas se aproximen a la idea de que nuestra dieta incluye diferentes partes de las plantas.*

¿Qué comidas comen que tengan verduras?

¿Reconocen alguna de las plantas que compramos?

*Esta clase se inicia con todo lo comprado en la verdulería a la vista del grupo. A la vez, se puede aportar más diversidad o pedirle a cada familia que traiga alguna cosa. Acercamos nuevamente el listado: **hojas** (por ejemplo: alguna variedad de lechugas, acelga, albahaca, espinaca, rúcula, achicoria, repollo, cebolla de verdeo, etcétera); **fruto**, o sea, algo con semillas (por ejemplo: tomate, pera, manzana, naranja, limón, nuez entera, pomelo, palta, zapallito verde, calabaza o zapallo anco, zapallo, zucchini, granada, frutilla, etcétera), alguna **raíz** (zanahoria, papa, rabanito, remolacha, nabo, batata, mandioca, etcétera) y algún **tallo** (por ejemplo: apio, acelga, jengibre). Algunas de las partes de las plantas que crecen bajo tierra pueden prestarse a confusión. Los rizomas son tallos subterráneos que suelen confundirse o llamarse raíces. En cambio, los tubérculos o raíces tuberosas son raíces engrosadas que acumulan sustancias de reserva. Por ejemplo, el jengibre es un **rizoma**, mientras que la papa, la yuca y la batata son **tubérculos**.*

*Se sugiere tener a la vista la lámina de las partes del cuerpo de las plantas con flor o las producciones de las plantas inventadas.*

### Actividad 1. Hojas y frutos

¿Se acuerdan cuando fuimos a la verdulería? ¿Qué recuerdan?

¿Y cuando vimos cómo eran las plantas?

*El objetivo es retomar los aprendizajes sobre lo trabajado para generar distintas instancias de indagación.*

*Se propone comenzar la exploración de las partes del cuerpo de las plantas con las hojas, dado que se conservan por poco tiempo. Por tanto, de todo lo disponible conseguido en una verdulería, separaremos las hojas y las dejaremos visibles al grupo.*

Acá tenemos algunas de las plantas que vimos en la verdulería. Vamos a empezar por ver estas...

### **Momento: HOJAS**

*Se muestra la diversidad de hojas. Sería ideal contar con dos o tres tipos de hojas que se encuentran en la verdulería y que cambien en algunas características (forma, tamaño, color, grosor de las nervaduras). Por ejemplo: lechuga, acelga de penca ancha o blanca y repollo colorado. Además, se recomienda sumar hojas de plantas no comestibles para enfatizar la similitud.*

*Luego de mostrarlas todas, se las puede ir pasando una a una para que ellos las manipulen (conviene separar las hojas, como cuando las estamos lavando, para facilitar la noción de que son hojas de una planta) y realizar preguntas como las siguientes:*

- ¿Recuerdan cómo se llama?
- ¿Quién de ustedes come esto? ¿Cómo lo comen?
- ¿Qué parte del cuerpo de las plantas piensan que es?
- ¿Cómo se dieron cuenta?

*Estas preguntas, entre otras posibles, tienen diversos objetivos: buscar que reconozcan el vegetal que se compra en la verdulería; que identifiquen si lo comen o no (en este caso, pueden mencionarse comidas o recetas que lo incluyen); que lo relacionen con alguna parte del cuerpo de las plantas y que construyan explicaciones para explicar esta relación con base en lo observado.*

*Esperamos que reconozcan que, si bien son distintas, todas tienen “venas” que las recorren. La o el docente puede sugerir que observen en detalle, estimulando que identifiquen estas estructuras. Se espera que, luego de la manipulación y observación, se pueda concluir que están presentes en todas las hojas. Estas “venas” son las nervaduras por las que la planta mueve el agua y el alimento.*

Entonces, las hojas tienen distintas formas y colores, pero siempre tienen “venitas” que se llaman nervaduras. La lechuga, la espinaca, la acelga... son hojas.

*Esta síntesis la vamos a registrar en una tabla. Pueden usar una cartulina, papel afiche o pizarrón para trabajar de forma grupal. Sin embargo, según el grupo, también puede ser interesante que cada uno realice su propio registro en una hoja individual.*

*Les dejamos una posibilidad para mostrar cómo puede realizarse el registro:*

---

## HOJAS

---

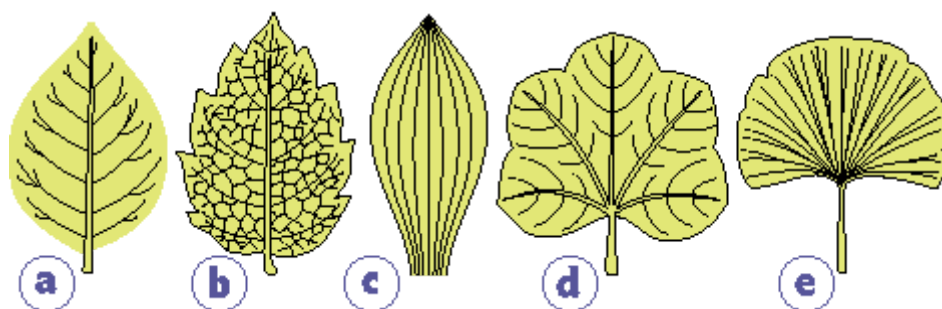
**COLOR:** un posible registro de los colores sería ponerlos coloreando o escribiendo el nombre con el color que corresponde



VERDE OSCURO - VERDE CLARO - VIOLETA

---

## FORMA DE LAS HOJAS



*Las hojas que aquí presentamos son solo a modo de ejemplo y aquí deberán registrarse las que, efectivamente, observaron con el grupo. La/El docente puede realizar dibujos, pegar las hojas con las que trabajaron las y los niños o que ellos realicen impresiones de las hojas con pinturas.*

---

**NERVADURAS** (si lo observan bien, se pueden hacer los dibujos de las nervaduras en red y en paralelo).

*Al presentar la tabla, deberá explicarse en qué parte se indica la parte del cuerpo de la planta (primera celda) y que, debajo, se pondrán las características. Estas pueden representarse de distintas formas, según las posibilidades del grupo:*

- *Palabras: nervaduras, venas, verde claro, morado, violeta, verde oscuro.*
- *Íconos o imágenes: de las distintas formas, de las nervaduras.*
- *Colores: de los colores de hojas observados.*

*En los momentos siguientes, se irán agregando más columnas.*

¿Y qué más había en la verdulería? Vamos a ver estas otras plantas que conseguimos en la verdulería.

### **Momento: FRUTOS**

*Se ofrecerán situaciones que contribuyan a ampliar la mirada de los estudiantes, procurando que construyan el concepto de frutos y que estos se reconocen por tener semillas. Es importante no mencionar el término frutos o frutas hasta llegar al final de este momento. Es probable que surja del grupo. Sin embargo, nos centraremos en el nombre de cada uno en particular.*

*En este momento, el grupo deberá tener acceso y poder manipular una colección de frutos que forman parte de nuestra alimentación: mandarinas, peras, manzanas, naranjas, nueces enteras y también tomates, berenjenas, zapallitos, morrones, pepinos, entre otros. Luego de darles un rato de exploración, se retoma el intercambio dialógico:*

- ¿Cuál de todas estas partes del cuerpo de las plantas conocen?
- ¿Por qué las conocen? ¿Qué partes se comen?
- ¿Cómo se llaman?
- ¿Qué colores tienen?
- ¿Cómo es su tamaño y forma?
- ¿Son todas blandas?

*Una posibilidad extra de esta exploración es estimular el sentido del tacto y el olfato al proponer que exploren la rigidez de cada fruto. Sobre todo si se cuenta con frutos rígidos, como una nuez, y otros menos rígidos, como una pera madura. Consideren tener a mano algún repasador o toalla para que se limpien las manos.*

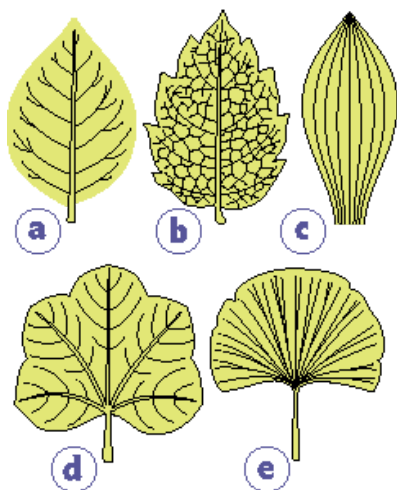
*Luego de este intercambio, se propone realizar una síntesis de lo explorado en la tabla donde se realizó el trabajo de las hojas, agregando una nueva columna. Por ejemplo:*

## HOJAS

COLOR:



FORMA

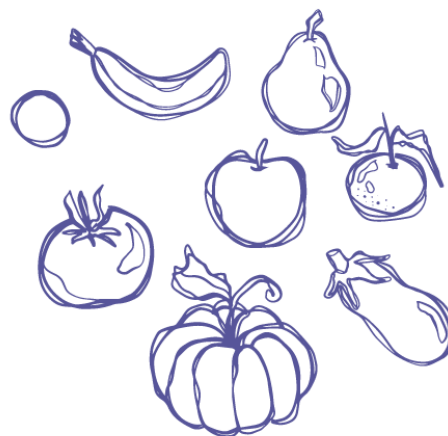


NERVADURAS

COLOR:



**FORMA.** En este caso, pueden hacer los dibujos de las formas ustedes o pedirles a algún niño/a que lo realice:



Luego de la exploración de los frutos por fuera, se los deberá cortar para ver qué tienen en común, dado que hasta ahora solo son diferentes. Incluso, se los comen en distintos momentos de las comidas. Algunos son salados y otros, dulces. Se deberá tener disponible para la/el docente, pero retirado del acceso del grupo, un cuchillo y una tabla de cortar.

Ahora, como todas estas partes de las plantas son objetos que tienen un cuerpo voluminoso, los vamos a cortar para ver cómo son por dentro. Seguramente, ustedes ya saben qué tienen adentro.

Este disparador propone poner en valor su experiencia. Probablemente, mencionarán que tiene lo que comen, dándoles distintos nombres (pulpa, la fruta, lo de adentro, etcétera), y esperamos que todos puedan reconocer la existencia de las **semillas**.

*Luego de cortarlos, puede guardarse un trozo que contenga semillas para seguir trabajando y ofrecer el resto, cortado en trozos más pequeños para que lo disfruten chicos y chicas al terminar la actividad.*

*Con los trozos cortados con las semillas visibles, se prosigue la indagación, dando la posibilidad de que niñas y niños describan los atributos de los frutos con sus palabras.*

- ¿Cómo son por dentro, secos o húmedos?
- ¿Qué tienen adentro?
- ¿Contienen una o varias semillas?
- ¿Cómo son esas semillas?

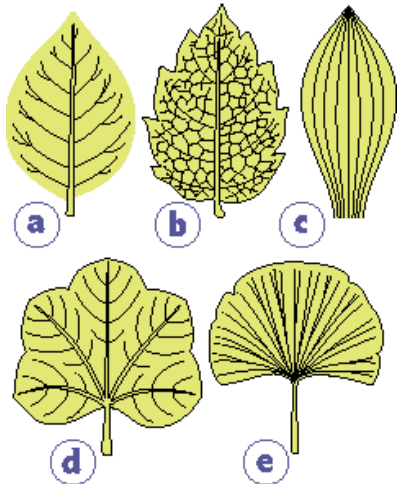
### **Caso banana**

*Este fruto es bastante consumido por las infancias. Sin embargo, es disruptivo en cuanto a la construcción del concepto de fruto debido a que, durante el proceso de domesticación y comercialización de esta planta, se seleccionaron aquellas variedades de frutos que no tienen semillas maduras.*

*Ante esta situación, se debe destacar que las bananas que comemos tienen semillas muy pequeñas que no se terminan de formar y pueden verse como las zonas más oscuras.*



Muy bien, entonces, ahora sabemos que todas estas partes del cuerpo de las plantas que comemos son muy distintas, pero todas tienen en común que tienen semillas. Vamos a completar la tabla con esta información.

| HOJAS                                                                                             |                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>COLOR:</b>    | <b>COLOR:</b>   |
| <b>FORMA</b><br> | <b>FORMA</b><br> |
| <b>NERVADURAS</b>                                                                                 | <b>SEMILLAS</b> (se pueden pegar con cinta transparente, se pueden dibujar, etc.).                 |

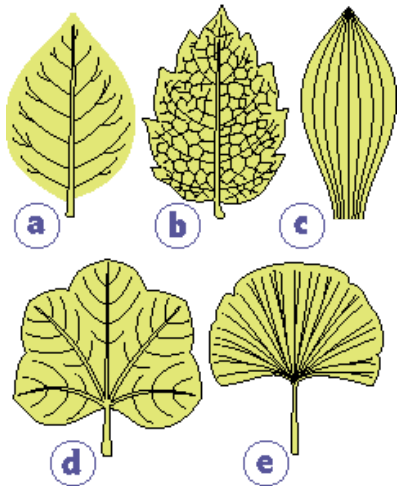
Luego de esta conceptualización, se retoma que algunas son de sabor dulce, mientras que a otras las usamos para cocinar y las comemos con sal. Para hacerlo, puede usarse alguna pregunta que problematice. Por ejemplo:

Bueno, ahora nos falta ponerles un nombre a todas las partes de las plantas que tienen semillas. ¿Les parece que pongamos que son frutas?

- A ver, qué piensan sobre esto: las berenjenas, los pepinos, los tomates, los zapallos, las nueces, las calabazas... Todas tienen semillas. ¿Ustedes dicen que son frutas? ¿Por qué sí o por qué no?

Esperamos que expliquen que las frutas son dulces, que generalmente se comen crudas (hay excepciones, como una compota de manzana) o que son postres (aquí, hay una línea que se abre porque no es correcto considerarlas de esa forma). Mientras que, las demás, se suelen comer con sal, en los almuerzos y las cenas, y muchas veces se cocinan. La resolución de este dilema relacionado con la vida cotidiana es volver al trabajo de la botánica y referirse a que son frutos.

Bueno, es cierto que nosotros, en nuestras casas, usamos distinto cada una de estas plantas. Pero, para la botánica, lo que importa es que siempre tienen semillas, sean grandes o pequeñas, secas o húmedas, con o sin cáscara comestible, de cualquier color. Tampoco les importa si las comemos nosotros, un pajarito o un zorro. A todas las partes del cuerpo de las plantas que tienen semillas, en botánica, se las llama frutos. Vamos a usar ese nombre para nuestro registro.

| HOJAS                                                                                                                                                                                                                                                                            | FRUTOS                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>COLOR:</b> </p> <p><b>FORMA</b></p> <div data-bbox="379 855 778 1339">  </div> <p><b>NERVADURAS</b></p> | <p><b>COLOR:</b> </p> <p><b>FORMA</b></p> <div data-bbox="922 891 1369 1317">  </div> <p><b>SEMILLAS</b></p> |

*Como cierre, se puede armar una ensalada de frutas u ofrecer las frutas en trozos para que las degusten.*

## Actividad 2. Tallo y raíz

Ahora nos quedan algunas partes del cuerpo de las plantas que encontramos para comer en las verdulerías. ¡Vamos a hacer experimentos para ver qué parte del cuerpo de la planta son!

*Esta actividad implica realizar ensayos experimentales sencillos que permitirán una primera aproximación a la diferencia entre tallo y raíz. Para lograrlo, retomaremos el trabajo con imágenes y la exploración de saberes.*

Miremos estas imágenes de plantas:

- ¿Qué partes reconocen?
- ¿Son todas iguales?
- ¿Qué tienen en común?
- ¿Hacia dónde crecen?
- ¿Saben qué buscan o hacen?
- ¿Qué partes del cuerpo les reconocen?



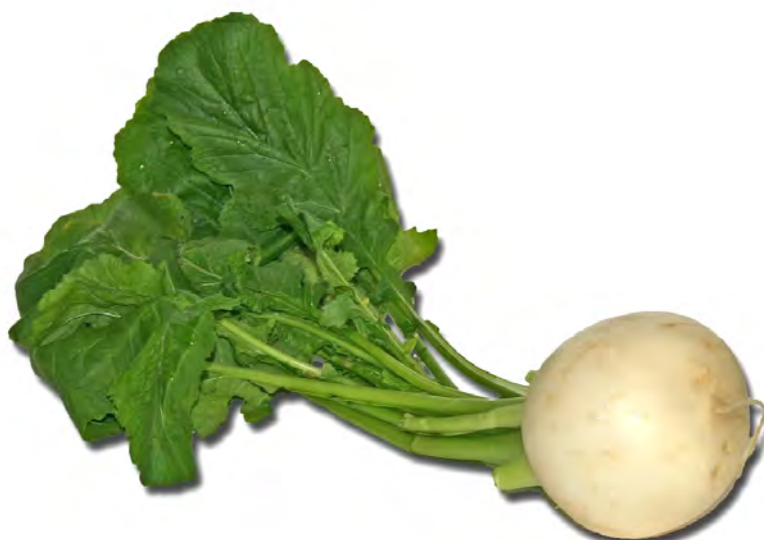
Fuente: [Pixabay](#)



Fuente: [Pixabay](#)

---

---



Fuente: [Pixabay](#)

---



Fuente: [Pixabay](#)

---



Fuente: [Pixabay](#)

---



Fuente: [Pixabay](#)

---

Para descargar las imágenes, hagan clic en [este enlace](#).

*Estas preguntas buscan estimular la reflexión sobre sus propios conocimientos e ideas, con el objetivo de centrar la atención en las raíces y los tallos. Estas son dos de las partes del cuerpo de las plantas que aún no se han trabajado y que resultan confusas, dado que pueden tener en común el crecer bajo tierra o acumular sustancias de reserva.*

*En particular, con las imágenes se propone que identifiquen la generalidad de que las raíces suelen crecer hacia abajo, es probable que esto surja del grupo, y puede indicarse la observación a que se ramifican en partes cada vez más finas, mientras que los tallos crecen hacia arriba y portan las hojas. Puede surgir el comentario sobre la función de las raíces en cuanto a la absorción de agua; este será interesante para reforzar el hecho de que son seres vivos y de que tienen sus necesidades vitales, pero no se trabaja como tema en esta secuencia.*

Como vamos a hacer experimentos, tenemos que tener una pregunta. Les propongo la siguiente: ¿Las zanahorias y las papas son raíces?

*En este caso, se busca mostrar que los experimentos se realizan para buscar respuestas a preguntas. Y que estas se relacionan, por ejemplo, con las observaciones que tenemos. Por ser lo más cotidiano, haremos una comparación entre zanahorias y papas, dado que ambas suelen considerarse raíces por crecer bajo tierra. Sobre esta observación es que se realiza la experiencia.*

*A la vez, la formulación de esta pregunta (como una posibilidad entre tantas) da lugar a que comparen las imágenes anteriores con las papas y zanahorias, retomen saberes cotidianos o experiencias y, con ellas, construyan explicaciones acerca de lo que creen. Si es posible, el o la docente podrá tomar registro de estas ideas para luego compararlas con los resultados. Por ejemplo, haciendo una votación:*

*“Creen que la papa es raíz” (X cantidad) versus “No creen que la papa es raíz” (X cantidad).*

*“Creen que la zanahoria es raíz” (X cantidad) versus “No creen que la zanahoria es raíz” (X cantidad).*

Bueno, a partir de esto que pensamos, vamos a intentar buscar la respuesta haciendo un experimento.

*Los dos ensayos son muy simples, solo requieren de tiempo y de un lugar en donde no dé el Sol directo. Se sugiere realizar varios recipientes de cada uno para evitar que, si uno falla y se pudre, no se pierda el resultado. A esto, en el diseño experimental, se lo llama réplicas. Las cantidades de los materiales dependen de la cantidad de réplicas que se realicen.*

*Para la zanahoria, solo necesitaremos la parte superior, que se suele descartar. A esta parte la colocamos en una bandeja con apenas un dedo de agua. En este video, desde su inicio hasta el minuto 2:55, tienen el desarrollo del procedimiento:*



CLIC [AQUÍ](https://bit.ly/4fteYcV) PARA VER EL VIDEO  
<https://bit.ly/4fteYcV>

*Para la papa, se sugiere utilizar aquellas que estén con brotes (esas que olvidamos en el cajón o la heladera, por lo cual, conviene reservarlas con antelación). En este caso, se usan los recipientes y los palillos para sostenerla. Los recipientes deben rellenarse con agua de forma tal que una parte de la papa quede sumergida. En este video, encuentran el desarrollo:*



CLIC [AQUÍ](https://bit.ly/3YBybTO) PARA VER EL VIDEO  
<https://bit.ly/3YBybTO>

*NOTA: en el video se habla de la germinación de la papa. Sin embargo, esto es incorrecto dado que no estamos trabajando con semillas. Estamos haciendo que la papa brote.*

*Se sugiere que, al llenar los recipientes con agua la primera vez, se realice una marca con un marcador indeleble o similar que indique la altura del líquido. De esta manera, se podrá ver en los días sucesivos cuándo es necesario reponerlo.*

Vamos a necesitar: papas, zanahorias, frascos, bandejas plásticas, palillos, un cuchillo y agua. Vamos a usar la papa entera, pero de la zanahoria solo vamos a usar la parte de arriba.

*Según las posibilidades con cada grupo e institución, en este caso se abre una diversidad de formas de registro. Puede realizarse un registro fotográfico diario o filmaciones o dibujos que detallen qué cambios se van observando, tanto para la papa como para la zanahoria. Como mínimo, debe tomarse el registro de la situación inicial, anotando el día en que se comenzó el ensayo. A la vez, al realizar estos registros, es importante dar la posibilidad de que las chicas y los chicos observen qué cambios suceden. Esto puede hacerse cada dos o tres días, durante dos o tres semanas. Si es posible, pueden ofrecerse lupas de mano para estimular la observación.*

*El desarrollo de estos experimentos dura unos 10 días aproximadamente. Durante este tiempo, se puede trabajar sobre las ideas que tienen chicas y chicos en cuanto a los cambios que esperan observar. Por ejemplo, pueden realizar dibujos con lo que esperan que suceda, si la papa es una raíz o no, y lo mismo para la zanahoria.*

Ya pasaron varios días desde que iniciamos el experimento. Ahora podemos ver qué pasó y si es lo que esperábamos.

*Pasado el tiempo, es el momento de definir los resultados y de abordar las conclusiones. Entonces, si se tomaron fotos, se puede imprimir o armar un video y mostrar la secuencia de crecimiento. En esta instancia, será interesante tener a mano los registros con lo que pensaban (la votación si la hicieron) y los dibujos o comentarios sobre lo que esperaban que suceda. Aquí, será interesante recapitular sobre cómo estaban las zanahorias y las papas al inicio y sobre cómo han cambiado, considerando el surgimiento de raíces, brotes y hojas. A la vez, se pueden mencionar las direcciones de crecimiento (las raíces, hacia abajo; los tallos y hojas, hacia arriba). Estas son observaciones simples que deberían emerger como resultados de las experiencias y que pueden ser mencionadas por chicas y chicos.*

*Se espera que a las papas les hayan crecido muchas raíces, mientras que esto no sucede (o es muy poco desarrollado, en comparación) con la zanahoria. A partir de estos resultados, será posible construir la conclusión de que, dado que a las papas les crece mucha raíz, no son raíces. Mientras que en las zanahorias no se desarrolla raíz porque es una.*

*Una vez establecida la conclusión, será interesante contrastar las ideas que tenían al principio con los resultados obtenidos y con las conclusiones.*



## Cierre

Durante estos días, aprendimos mucho sobre las plantas que comemos y sobre el cuerpo de las plantas. Vamos a armar dibujos de lechugas, de tomates, de papas, de zanahorias y de otras partes de las plantas que nos gusten comer y que sepamos qué partes son. Luego, los vamos a recortar y los vamos a ir pegando sobre una cartulina.

*Para esta actividad de cierre van a recordar qué partes del cuerpo de las plantas identifican y su diversidad. Con esto podrán dibujarlas y colocarlas sobre un esquema o la referencia escrita (hoja, tallo, raíz, fruto).*

# FICHA TÉCNICA

**Secuencia:** Un viaje a la verdulería

**Nivel:** Inicial

**Cursos sugeridos:** Sala de 4 y de 5 años

**Asignatura:** Ciencias Naturales

---

## Eje curricular:

- Ciencias Naturales

## Objetivos:

### Salas de 4 y 5

- Identificar la diversidad biológica y sus principales relaciones con el hábitat.
- Resignificar la noción de lo vivo.

### Sala de 5

- Identificar algunas de las principales relaciones de los seres vivos con el ambiente.

## Aprendizajes y contenidos:

### Sala de 4

- Iniciación en la noción de diversidad de los seres vivos que hay en el ambiente.
- Reconocimiento de plantas, animales y del hombre como seres vivos.
- Exploración, planteo de interrogantes, observación, experimentación, anticipación, registro, búsqueda y comunicación de información sobre el ambiente natural.

### Sala de 5

- Identificación de la diversidad de seres vivos del entorno cercano —plantas— por sus principales características.
- Identificación de las partes principales de las plantas y animales.
- Exploración, planteo de interrogantes, observación, experimentación, anticipación, registro, búsqueda y comunicación de información sobre el ambiente natural.

### Sobre la producción de este material

Los materiales de *Hacemos Escuela* se producen de manera colaborativa e interdisciplinaria entre los distintos equipos de trabajo.

**Autoría:** María Cecilia Diminich

**Equipo de producciones de materiales hipermediales y audiovisuales:**

**Didactización:** Nadia Connelli

**Corrección literaria:** Juan Pablo Spinassi

**Diseño:** Carolina Cena

**Coordinación de producción:** María Florencia Scidá

**Coordinación general:** Paula Fernández, Luciana Dadone y Ana Gauna

**Coordinación de *Hacemos Escuela*:** Fabián Iglesias

### Citación:

Diminich, M. C. y equipos de producción del ISEP. (2024). Un viaje a la verdulería. *Hacemos Escuela*. Para el Ministerio de Educación de la Provincia de Córdoba.

*Este material está bajo una licencia Creative Commons  
Atribución-NoComercial 4.0 Internacional.*



La Comunidad de prácticas es un espacio de generación de ideas y reinención de prácticas de enseñanza, donde se intercambian experiencias para hacer escuela juntos/as. Los/as invitamos a compartir las producciones que resulten de la implementación de esta propuesta en sus instituciones y aulas, pueden enviarlas a [hacemosescuela@isep-cba.edu.ar](mailto:hacemosescuela@isep-cba.edu.ar).



Los contenidos que se ponen a disposición en este material son creados y curados por el Instituto Superior de Estudios Pedagógicos (ISEP), con el aporte en la producción de los equipos técnicos de las diferentes Direcciones Generales del Ministerio de Educación de la provincia de Córdoba.

