

Biodiversidad en el huerto.

DIRIGIDO A: EDUCACIÓN INFANTIL

ÁREAS: DESCUBRIMIENTO Y EXPLORACIÓN DEL ENTORNO.
CRECIMIENTO EN ARMONÍA.

Chef de flores.



Observar y conocer las plantas y flores comestibles del huerto.

Desarrollar hábitos de alimentación saludable a través de experiencias sensoriales.

Fomentar el respeto y la curiosidad hacia las flores del huerto escolar.



- Competencia matemática y competencias en ciencia, tecnología.
- Competencia en comunicación lingüística.
- Competencia personal, social y aprender a aprender.



Observación e identificación de seres vivos: flores. Obtención de recursos procedentes de seres vivos.

Utilización de los sentidos como recurso para el conocimiento del mundo que les rodea (flores del huerto).

Hábitos de vida saludable: alimentación variada y natural.

Cuidado y respeto del mundo natural (huerto).



Láminas y fichas "Chef de flores".

(Pincha [AQUÍ](#) para descargarla).

Videos: [¿Las flores son comestibles?.Flores comestibles para añadir a nuestros platos](#) (minuto 1:49)

Flores comestibles del huerto: caléndula, pensamientos, cebollino, borraja...

Tijeras, lupas, platos, elementos para hacer una ensalada.

Biodiversidad en el huerto

DIRIGIDO A: EDUCACIÓN INFANTIL

ÁREAS: DESCUBRIMIENTO Y EXPLORACIÓN DEL ENTORNO.
CRECIMIENTO EN ARMONÍA.

_Chef de flores



Recomendamos realizar esta actividad después de la actividad *¿Para qué sirven las flores?*

Comenzamos la actividad en el huerto o la asamblea enseñando unas flores del huerto comestibles (pensamientos, caléndula, alcachofa...), les preguntamos *¿Creéis que estas flores se pueden comer? Y ¿todas las flores se pueden comer?* Recogemos sus ideas y vemos el vídeo. Después revisamos las respuestas que habían dado. Es **importante** que entiendan que **todas las flores no son comestibles**.

Continuamos bajando al huerto y usando el [manual Flores comestibles](#) de la ficha Chef de flores realizamos una búsqueda y recolectamos 5-10 flores de cada especie comestible (máximo 4 especies y solo de las que estemos seguras). Subimos al aula y dejamos 5 flores de cada especie en mesas diferentes, dejando que el alumnado las manipule libremente, las toque, las huele, las mire con lupa o las clasifique por tamaños.

En la siguiente sesión, después de *lavar las flores*, realizamos una cata de flores. En cada mesa ponemos un plato con una flor completa y pétalos. El alumnado tendrá que *probar los pétalos de cada flor* y en sus *tarjetas de registro Chef de flores* señalar si le ha gustado o no (entregar solo las tarjetas de las flores a degustar). Cuando hayan probado todas las flores, realizamos una puesta en común *¿Cuál nos ha gustado más? y ¿Cuál menos?* En la próxima sesión realizamos una *ensalada* con la flor ganadora y otros productos del huerto como lechuga, acelga, cebolla...

Tras tomar una foto nuestra ensalada/s y *degustarla*, finalizamos haciendo un dibujo de la ensalada decorada con flores comestibles que han conocido y probado en la actividad. Exponemos los dibujos en el **Rincón del huerto escolar**.

