

CURSO ONLINE

DE INTRODUCCIÓN A LA PEDAGOGÍA MONTESSORI

BOTELLAS DE SABORES

(CASA DE NIÑOS)



4. Área de sensorial

4.16. botellas de sabores

Las botellas de sabores se encuentran también en el área de sensorial y están diseñadas para trabajar el sentido del gusto.

Este material está formado por una bandeja que contiene 4 pares de botellas de cristal con gotero o pipeta. Un grupo de botellas tienen la parte superior de la pipeta de color blanco y el otro grupo de color negro.



Esta actividad se recomienda a partir de 3 años.

Objetivos

Las botellas de sabores se utilizan para desarrollar y refinar el sentido del gusto.

Presentación

Material necesario:

- ✓ Una mesa.
- ✓ Botellas de sabores.
- ✓ Una cuchara.
- ✓ Un bol.
- ✓ Una jarra con agua.
- ✓ Un vaso.
- ✓ Una servilleta o trapito para limpiar.



Preparación

Metemos en las botellas los diferentes sabores diluidos en agua con los que vamos a trabajar. Preparamos un par de cada con los diferentes sabores:

- ✓ **dulce:** agua con azúcar.
- ✓ **salado:** agua con sal.
- ✓ **amargo:** agua con tónica.
- ✓ **ácido:** agua con limón.

Se preparan siempre dos botellas para cada sabor ya que la actividad consiste en emparejar 2 sabores iguales. Se pueden preparar en el momento o tenerlas preparadas, pero en el segundo caso es recomendable cambiarlas a diario por higiene y para que lo que pongamos dentro no se estropee.

Es recomendable trabajar esta actividad sobre una mesa ya que la postura corporal al utilizar la jarra y los vasos es más adecuada.

Presentación

- ✓ Invitamos al niño a venir y trabajar con nosotros.
- ✓ Traemos la bandeja con la botellas de sabores y la llevamos a la mesa.
- ✓ Le decimos “estas son las botellas de sabores”.
- ✓ Invitamos al niño a sentarse a nuestro lado.
- ✓ Sacamos las botellas y colocamos las de un color en un lado y las de otro color en el otro.
- ✓ Pueden ponerse en fila o en diagonal en forma de V invertida.



- ✓ Colocamos la cuchara, la jarra, el bol y el vaso sobre la mesa.
- ✓ Elegimos una botella y la abrimos. La aislamos como control en la parte central inferior de la alfombra.



✓ Cogemos la cuchara y ponemos unas gotas.



✓ Probamos lo que hemos puesto en la cuchara.



✓ Enjuagamos la cuchara en el bol para que no se mezcle el siguiente sabor.



✓ Bebemos un poco de agua para prepararnos para probar la siguiente botella.



✓ Cerramos el gotero y dejamos esa botella frente a nosotros.



✓ Elegimos una botella del lado contrario y realizamos el mismo proceso.



✓ Si no es la pareja de la que hemos seleccionado como control la devolvemos a su sitio, si es la pareja las juntamos y las ponemos o bien en un lado de la mesa o bien en la bandeja.



- ✓ Realizamos el mismo procedimiento con el resto de botellas.
- ✓ Invitamos al niño a realizar la actividad.

En este material el control de error lo podemos encontrar bajo las botellas al igual que en otros de esta área que hemos visto, con un puntito de cada color en la base.

Aquí podéis ver una presentación de una guía.

Nomenclatura

Dulce, salado, amargo, ácido.

Extensiones

Extensión 1

Distinguir los sabores dulce, amargo, salado y ácido. Podemos poner un cartel con el nombre de los 4 sabores y deben relacionar las botellas con el nombre.





Extensión 2

Trabajar la gradación de un mismo sabor:

- ✓ De más dulce a menos dulce.
- ✓ De más salado a menos salado.
- ✓ De más amargo a menos amargo.
- ✓ De más ácido a menos ácido.

Llenamos las 4 botellas del tapón del mismo color con diferentes cantidades de lo que vayamos a clasificar. Por ejemplo diluimos en agua una botella con diferentes cantidades de sal para ordenar de más a menos salado o viceversa. Hacemos lo mismo con el resto de sabores.



Extensión 3

Podemos colocar bajo las botellas de cada sabor imágenes de alimentos que se correspondan con dicho sabor. Por ejemplo:

- ✓ Bajo la botella con sabor dulce ponemos fotos de un caramelo, una sandía y un terrón de azúcar.
- ✓ Bajo la botella de sabor amargo ponemos fotos de endivias, grano de café, azafrán.
- ✓ Bajo la botella de sabor ácido fotos de un limón, piña y pomelo.
- ✓ Bajo la botella de sabor salado fotos de sal, patatas y frutos secos.

Botellas de sabores DIY

Este es otro de los materiales DIY sencillos de realizar. Aquí os dejo un par de links para que veáis diferentes formas de hacerlo.