



LAS SEMILLAS

1. ¿De dónde provienen las semillas?

Respondé con lo que sabés:

- En qué parte de la planta se encuentran las semillas?
- ¿Hay plantas que no tienen semillas?
- ¿Todos los frutos tienen semillas en su interior?
- ¿De dónde salen los frutos?

2. Observá distintos frutos e identificá adentro sus semillas. Pueden ser frutos que compraron en la verdulería o provenientes de una huerta (habas, lechuga, limón, manzana, naranja, morrón, zapallo, berenjena, etc.). Reconocé los distintos tamaños, texturas y cantidad de semillas en cada uno y dibujalos.

3. Entrá al siguiente [link](#) para observar estos frutos y semillas: ¿Reconocés a qué plantas pertenecen algunos? Escribí los nombres.

4. Mirá el [timelapse](#) de la germinación de plantas de acelga






5. Te invitamos a ver este pequeño [video](#) sobre cómo germina una semilla

6. Buscá en tu casa diferentes semillas como porotos, lentejas, maíz, garbanzos, zapallos, tomates, arvejas, habas, naranja, manzana, limón, o las que tengan disponibles.

Ahora elegí algunas especies de semillas con las que quieras **armar germinadores** para observar el crecimiento de esas especies.

Te pasamos un instructivo. Pedile a un integrante de tu familia que te ayude a leerlo y a armarlo.

Materiales

-  Semillas: las puedas conseguir en tu casa.
-  Recipiente de plástico transparente, por ejemplo una botella de medio litro o bidón de agua de 6 litros.
-  Arena o algodón (es para mantener la humedad del germinador)
-  Cartulina blanca o de color claro, cartón u hojas blancas.
-  Agua (si es posible en dispensador).



Procedimiento

- ✦ Perfora la base del recipiente (base de botella o bidón recortada) para que drene el agua.
- ✦ Armá un cilindro con la cartulina, cartón o papel y colócalo dentro del recipiente
- ✦ Llená el recipiente con la arena o algodón.
- ✦ Acomodá 2 semillas entre la pared del recipiente y la cartulina de tal modo que quede bien sujeta.
- ✦ Podés colocar más de una especie en el mismo recipiente o distintos. Por ejemplo: 2 semillas de zapallo, 2 de zapallito, 2 de tomate u otras.
- ✦ Rociá o mojá la arena o algodón diariamente para que mantenga siempre la humedad.

Te mostramos una imagen del germinador.



Si tenés dudas sobre el armado, podés mirar el tutorial [“Armando un germinador”](#) de INTAchicos:

7. Una vez armado el germinador, observalo cada dos días durante los próximos 30 días y completá el registro de observación en el soporte digital o enlace que te comparte tu docente.

Si tenés lupa de mano usala para ver mejor los detalles de la germinación y crecimiento de tus semillas y plantas.

En cada registro incluí:

- Nombre de la semilla
- Foto de la semilla
- Foto de la planta cuando comienza a germinar.
- Texto breve: cambios que observás de un registro a otro, colores, formas, tamaño (podés medir con regla en cada observación), olores.
- Otros comentarios

8. Observá también los registros que vayan cargando tus compañeros/as para comparar e intercambiar experiencias sobre el crecimiento de las distintas semillas.

Sugerencia al docente:

🌿 Elegí y compartí con los/as estudiantes el soporte digital para compartir las observaciones del punto 6, incluí un formato en el que puedan adjuntar una foto y agregar un texto escrito para describir lo que ven.

🌿 Algunas opciones de soportes digitales:

- Crear una **presentación de power point**, un archivo de word o una carpeta de google drive. No olvides autorizar la edición para que todos/as puedan la cargar información.

- Utilizar la plataforma **Edmodo**. Allí podrán realizar una publicación cargando la foto tomada en cada observación e incluir un texto con la descripción. En este caso, es posible que vos y los compañeros/as visualicen y comenten fácilmente los distintos registros.

Semillas comestibles

1. Investigá junto a un adulto y respondé:

🌿 ¿Qué semillas podemos comer?

🌿 ¿Es importante comer semillas para los seres humanos? ¿Por qué?

2. Éstas son algunas semillas comestibles, nombrá y dibujá otras en los círculos vacíos.

Quinoa



Amaranto



Chia



Lino



Sésamo



Granos de choclo

