

Proyecto educativo de refuerzo a la Metodología de Castores

Fichas para trabajar con Castores

Cobra E.D.



INDICE

1. Introducción (motivaciones y justificaciones)
2. Marco conceptual
3. Objetivos del proyecto
4. Beneficiarios directos e indirectos
5. Recursos humanos y materiales necesarios
6. Desarrollo del proyecto (programa temporal)
7. Presupuesto
8. Financiación del proyecto
9. Conclusiones
10. Anexos

1. Introducción (motivaciones y justificaciones)

La finalidad de éste proyecto es el apoyo y refuerzo a la metodología de la unidad de Castores perteneciente a la Asociación de Scouts Independientes de Madrid, mediante el desarrollo de fichas de trabajo que se irán anexando al cuaderno de progresión de dicha rama.

2. Marco conceptual

Se presenta la necesidad de ampliar el cuaderno de progresión de castores de nuestra Asociación o remodelarlo, puesto que se considera que tienen demasiado texto y puesto que el rango de edades con que se trabaja en esta unidad es de 4 a 7 años nos encontramos con que muchos de los castores no saben leer o les resulta complicado.

3. Objetivos del proyecto

La cumplimentación de la progresión de la rama y refuerzo de las herramientas de trabajo de que disponen los miembros de la unidad, tanto Castores como Grandes Castores.

Este pequeño proyecto podría considerarse un primer paso para la posterior reformulación del cuaderno de progresión de Castores, con la colaboración de todos los Grandes Castores y Scouters que quieran participar.

4. Beneficiarios directos e indirectos

Se trata de una herramienta de trabajo para facilitar el desarrollo y cumplimentación de la progresión de la unidad.

Al tratarse de unas fichas unidas al cuaderno de progresión mediante anillas, los castores no las pierden y en cualquier momento pueden añadirse nuevas fichas por necesidades de trabajo así como moverse de posición o incorporarse en cualquier punto del cuaderno del castor.

Al ser “externas al cuaderno” pueden seguir utilizándose los actuales cuadernos de progresión o ya impresos por la Asociación, por lo que ahorramos costes.

5. Recursos humanos y materiales necesarios

a. Humanos

Cobra E.D., basándose en los puntos de la metodología y progresión de la rama, así como en las necesidades manifestadas por las distintas colonias y miembros de la Asociación desarrolla la idea inicial y lo plasma en las fichas para trabajar con ellas.

b. Materiales

Impresión de las fichas, preferiblemente en hojas de colores, puesto que de este modo se asocian más rápida y fácilmente a las distintas áreas de trabajo o puntos de la progresión.

6. Desarrollo del proyecto (programa temporal)

La implantación de este proyecto comienza en la ronda solar 2014-2015 a trabajarse con los castores de la Colonia Bantú perteneciente al Grupo Scout Nómadas.

Es extensible en el tiempo todo lo que se quiera o considere necesario, puesto que las necesidades de ampliación o modificación de áreas de trabajo van variando constantemente, ya que los análisis de realidad de las distintas colonias en las distintas rondas solares no son las mismas.

7. Presupuesto

La inversión inicial no ha existido, puesto que Cobra E.D. lo ha aportado de manera desinteresada, tanto de forma física a la Colonia Bantú (sin que haya supuesto ningún coste ni de tinta ni de papeles), como vía e-mail al Presidente de la Asociación.

8. Financiación del proyecto

Hasta el momento ha sido una financiación autónoma, puesto que todos los gastos han corrido por cuenta propia de Cobra E.D.

En el caso de ser aceptado el proyecto y ampliarse su difusión de forma generalizada en la Asociación de Scouts Independientes de Madrid, e incluso a otras asociaciones amigas a las que pudiera ser de utilidad si que se requeriría una pequeña inversión por parte de los interesados, ya sea A.S.I.M. u otra asociación.

9. Conclusiones

Tras 21 años en el escultismo, casi 10 de ellos como scouter, mi propósito dentro del movimiento en general y de ésta nuestra asociación en particular, desde su fundación, siempre ha sido el de SER UTIL y FACILITAR EL TRABAJO A LOS DEMÁS.

“Nuestro método de formación es educar desde dentro, en lugar de instruir desde fuera: ofrecer juegos y actividades que además resulten atractivos para el muchacho, lo eduquen seriamente en el aspecto moral, mental y físico.”

B.P.

10. Anexos

A continuación mostramos las fichas desarrolladas hasta el momento.

- Himno Scout
- Vida de Baden Powel
- Tiendas (Cola Verde – Acampador)
- Macuto (Cola Verde – Acampador)
- Vivac (Cola Verde – Acampador)
- Nudos
- Constelaciones (Cola Verde – Orientador)
- Brújula (Cola Verde – Orientador)
- Reportero
- Piscina (Cola Roja – Deportes)
- Botiquín (Cola Roja – Sanitario)
- Alquimista (Cola Roja)
- Menu (Cola Azul – Cocinero)
- Vida Sana (Cola Azul – Cocinero)
- Brownie (Cola Azul – Cocinero)
- Pan (Cola Azul – Cocinero)

- Himno Scout

Alcemos nuestra voz,
siempre en unión
siempre al compás
cantemos, sí,
nuestra canción...

Alerta, hermano scout,
siempre fiel a tu promesa,
siempre fiel a tu código de honor.
Al servicio de los hombres cifrarás todo tu honor
en la ley que Bader Powel nos dejó.

En tu pecho brillará
la flor de Lis (2)
y en tu alma buscarás
siempre servir.(2)

Dejarás cada día en tu camino
la señal de tu diaria buena acción
para que veamos siempre que en tu marcha hacia
el sol
has dejado fiel...
este mundo que has vivido con amor, mucho
mejor.

Así serás siempre feliz....
así tendrás la flor de Lis que acampará en tu
corazón. ¡Sí!

HIMNO SCOUT

Alerta hermano scout,
nunca dejes el sendero
de la cumbre al servicio del esfuerzo
defendido con honor, valentía y con tesón
al humilde que te pide protección.

Caminando encontrarás
el ideal (2)
y cantando llegarás
hasta el final. (2)

Tu ilusión estará en las estrellas
y tu puesto en la noche junto al fuego.
Siempre alerta, nunca ciego porque así, hermano scout
podrás admirar...
este mundo tan hermoso que tenemos que cuidar

Así serás siempre feliz...
así tendrás la flor de Lis que acampará en tu corazón.

- Vida de Baden Powel

LA VIDA DE BADEN POWELL



Nace el 22 de Febrero de 1857 en Londres



1909 – Guias Scouts
1922 – Lobatos – "Libro de las Tierras Virgenes"



1900 – Mapheking; héroe de Guerra- IMPEESA



1912 – Boda con Lady Olave
1922 – Clan – "Roverismo hacia el éxito"



1907 – Primer campamento Brownsea

Chorritos

Toros

Patrullas

Lobos

Cuervos



1908 – "Escultismo para muchachos"



1902 – Indios Woodcraft



1966 – Castores



Muere el 8 de Enero de 1941 en Kenia

Robert Stephenson Smith Baden Powell de Gilwell

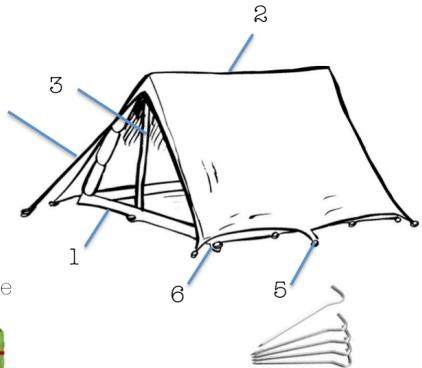
- Tiendas (Cola Verde – Acampador)

TIPOS DE TIENDAS DE CAMPAÑA



Partes de una tienda:

1. suelo y estructura
2. doble techo
3. Palos
4. Vientos
5. Piquetas
6. Chupetes
7. Galletas
8. Bolsa de almacenaje



Dónde colocar la tienda y cómo?

1. Buscamos un lugar plano y sin piedras
2. Limpiamos la zona donde montaremos la tienda
3. La puerta en dirección contraria a donde venga el viento
4. No muy cerca del agua

- Macuto (Cola Verde – Acampador)

PREPARANDO EL MACUTO

¿Cosas importantes

1. Guardaremos la ropa en bolsas de cierre, una para cada día
2. Tendremos una bolsa de ropa sucia aparte

¿Cómo colocamos las cosas en el macuto?

1. Lo que más pesa irá pegado a la espalda y en la parte de abajo.
2. Lo que menos pesa más arriba y puede despegarse de la espalda.

¿Qué llevamos en el macuto?

1. Saco de dormir
2. Esterilla / rulo / aislante
3. Pijama
4. Ropa general (camisetas y pantalones)
5. Ropa interior (calcetines + calzoncillo/braguitas)
6. Ropa de abrigo (sudadera, forro polar, anorak)
7. Linterna y pilas de repuesto
8. Neceser (cepillo y pasta de dientes, cepillo/peine y jabón)
9. Calzado de repuesto
10. Para comer (plato, poto y cubiertos) o comida
11. Cuaderno de progresión
12. Toalla
13. Bañadores y chanclas
14. Gorro, bufanda y guantes



- Vivac (Cola Verde - Acampador)

Tipos de vivac

VIVAC

TOLDILLO

VELA

COBERTIZO DE RAMAS

CARPA

COBERTIZO

¿Para qué nos sirve un vivac?

1. Para protegernos de la lluvia y el viento
2. Para poder dormir a la intemperie

¿Qué necesitamos para construir un vivac?

| | |
|------------|------------------|
| 1. Lona(s) | 3. Palos o ramas |
| 2. Pita | 4. Piquetas |

- Nudos

NUDOS Y AMARRES

LEÑADOR

RIZO

BALLESTRINQUE

VUELTA DE ESCOTA

La unión de escota deslizante

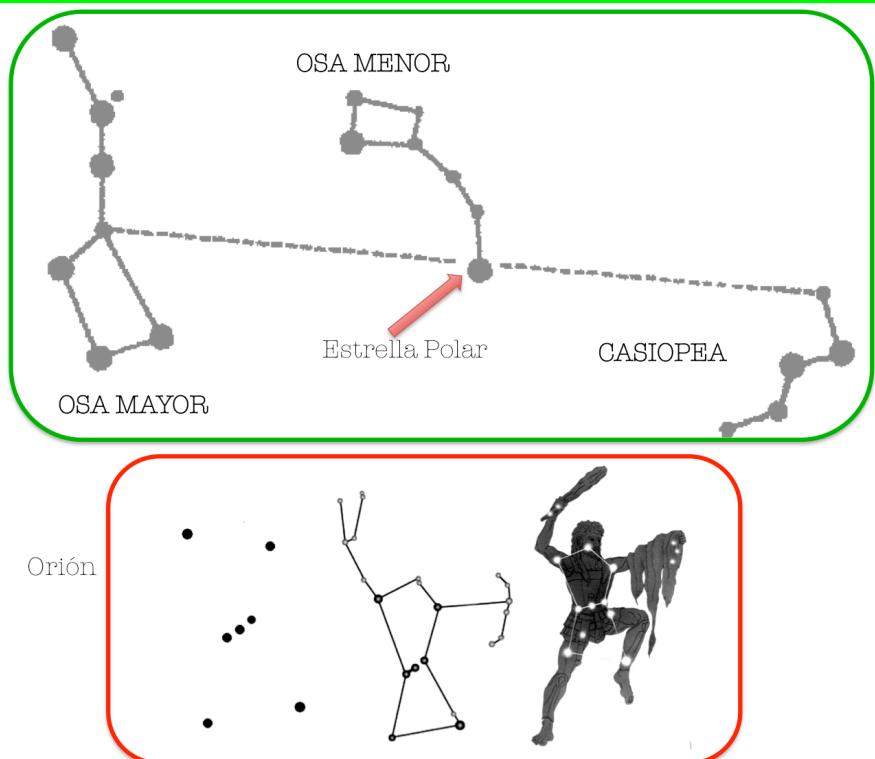
PESCADOR

AMARRE CUADRADO

¡¡¡SIEMPRE!!!
MUCHO CUIDADO CON LAS
CUERDAS
PEDIR AYUDA A UN ADULTO

- Constelaciones (Cola Verde – Orientador)

ORIENTACIÓN – Localizar estrellas
CONSTELACIONES



- Brújula (Cola Verde – Orientador)

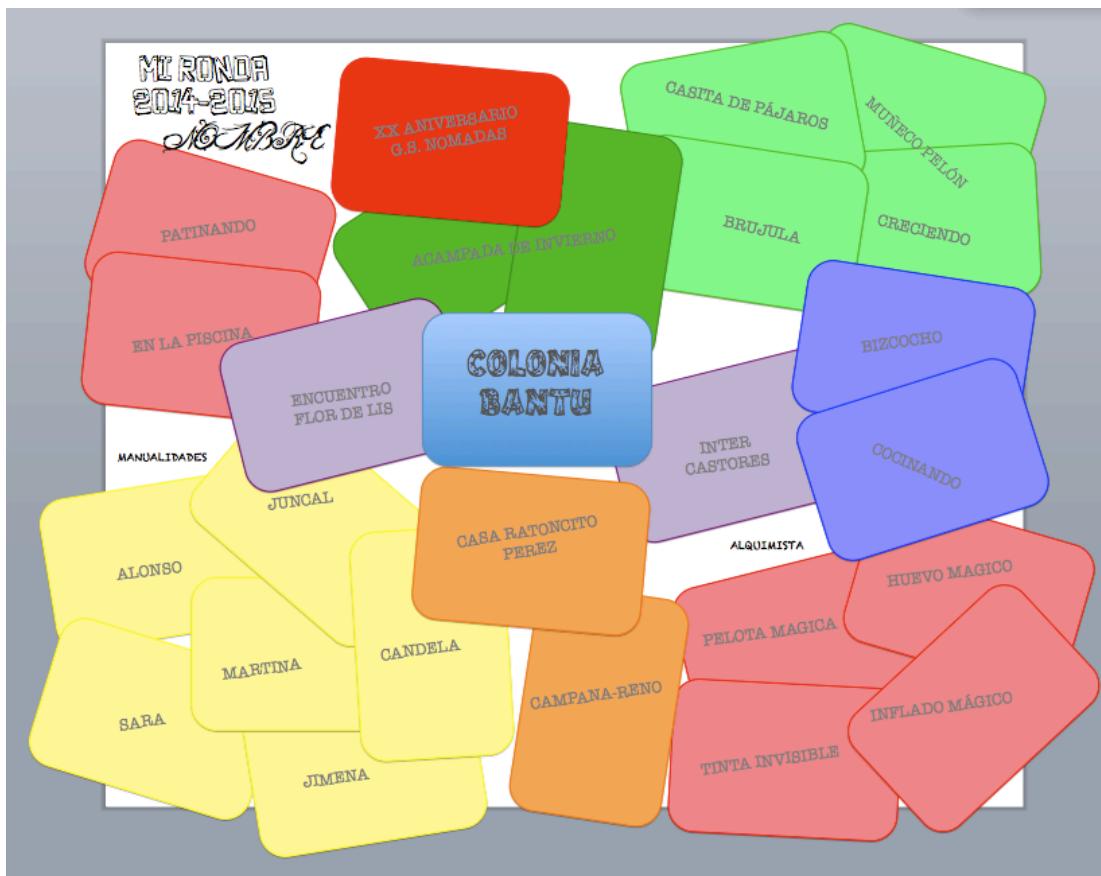
ORIENTACIÓN – Puntos cardinales



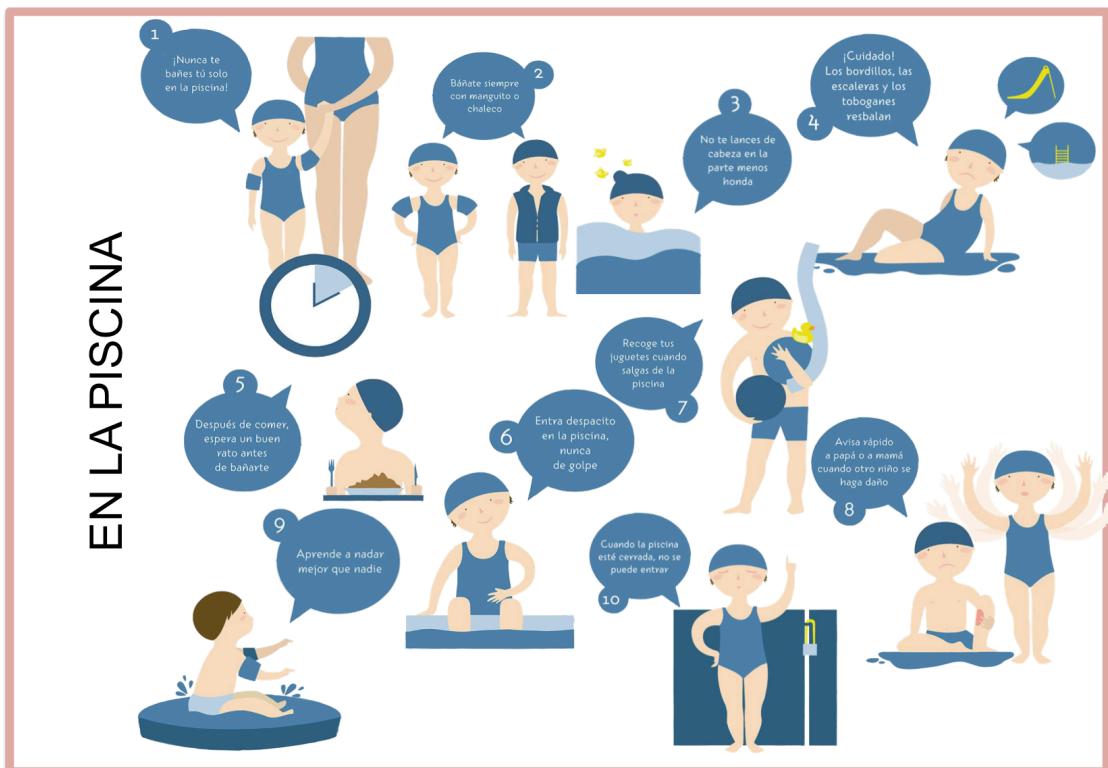
¿Cómo encontrar el Norte?

1. **Musgo en los arboles y las rocas**
El musgo aparece en el lado donde hay más humedad, es decir, el Norte.
2. **Las estrellas**
Con las estrellas podemos localizar el norte buscando la Osa Mayor y con ella la Estrella Polar
3. **Con un hormiguero**
Los túneles de hormigueros y madrigueras se orientan al norte.
4. **Con las telas de araña**
Las telas de araña en los árboles se orientan al sur, por lo que el otro lado del árbol será el norte
5. **Los tocones de los árboles**
Las anillas del interior y la corteza del árbol son más gruesas en el lado sur, por lo que el contrario es el norte

- Reportero



- Piscina (Cola Roja – Deportes)



• Botiquín (Cola Roja - Sanitario)

PREPARAR UN BOTIQUÍN

¿Cómo curar una herida?

1. Limpiar bien la zona con agua y jabón (de dentro a fuera)
2. Con ayuda de las gasas desinfectamos con agua oxigenada o alcohol y después betadine, si es necesario ponemos una tirita.
3. Lo más importante: PEDIR AYUDA A UN ADULTO

¿Qué llevamos en el botiquín?

1. Guantes desechables
2. Pinzas de depilar
3. Tijeras
4. Termómetro
5. Jabón
6. Linterna
7. Gasas
8. Tiritas
9. Espanadrapo
10. Agua Oxigenada
11. Alcohol
12. Betadine
13. Suero fisiológico
14. Vendas
15. Crema Solar
16. Vaseline
17. Puntos de Aproximación



• Alquimista (Cola Roja)

ALQUIMISTA

MENSAJE CON TINTA INVISIBLE

Necesitamos:

- Un recipiente, agua, limón, bastoncillo de los oídos y una lámpara o vela.

1. En un recipiente mezclamos unas gotas de zumo de limón con agua
2. Mojamos un bastoncillo de los oídos en la mezcla
3. Escribimos o dibujamos un mensaje en un papel en blanco
4. Esperamos a que se seque
5. Cuando queramos leer el mensaje o enseñárselo a alguien acercamos a papel una lámpara o vela.

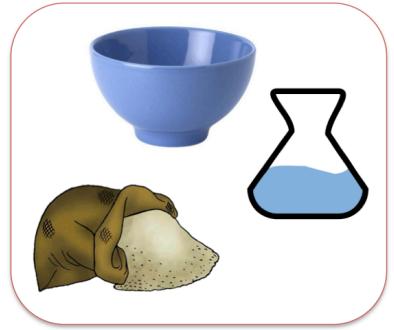


PELOTA MÁGICA

Necesitamos:

- Plástico, un bol, maicena y agua

1. Colocamos un plástico protector en la mesa o suelo donde vamos a hacer el experimento
2. Mezclamos en un recipiente maicena con agua
3. Cogemos un puñado de la mezcla
4. Lo movemos sin parar amasando como si fuera una pelota, pasándolo de una mano a otra.
5. En el momento que paramos de moverlo la mezcla se convierte en líquido de nuevo.



ALQUIMISTA

INFLADO MÁGICO

Necesitamos:

- una botella, vinagre, bicarbonato y un globo

1. Echamos el culin de vinagre en la botella de plástico
2. Añadimos el bicarbonato a la botella
3. Colocamos el globo en la boquilla de la botella
4. Esperamos a que haga reacción la mezcla y vemos como comienza a inflarse el globo



HUEVO MÁGICO

Necesitamos:

- Un huevo hervido, vinagre, un bote que podamos cerrar y agua.

1. Colocamos el huevo en el bote
2. Lo cubrimos de vinagre
3. Cerramos el bote herméticamente
4. Lo observamos tras 24 horas remojado
5. Tras una semana sumergido lo sacamos y enjuagamos con agua
6. Ahora podemos jugar con el huevo como si fuera una pelota, es elástico.



- Menu (Cola Azul - Cocinero)

A cartoon illustration of a brown dog with a blue collar and a paintbrush, part of the 'NUESTRO MENU' title.

NUESTRO MENU

| DESAYUNO | MERIENDA |
|----------|----------|
| | |

| COMIDA | CENA |
|---|---|
| <p>PRIMERO</p> <p>SEGUNDO</p> <p>POSTRE</p> | <p>PRIMERO</p> <p>SEGUNDO</p> <p>POSTRE</p> |

- Vida Sana (Cola Azul – Cocinero)

CLAVES DE UNA VIDA SANA

The infographic features a food pyramid with the following sections and portion sizes:

- Top (Dulces, Aceite, Mantequilla y grasas):** Dulces, Aceite, Mantequilla y grasas (pequeña cantidad)
- Second Level (Leche, Yogurt y Queso):** Leche, Yogurt y Queso (2 a 3 porciones)
- Third Level (Verduras):** Verduras (3 a 5 porciones)
- Fourth Level (Pan y Cereales):** Pan y Cereales (3 a 5 porciones)
- Bottom Level (Agua):** Agua (8 vasos)
- Other Sections:** Carne, Pollo, Huevos, Frutos secos (2 a 3 porciones); Fruta (2 a 4 porciones); Arroz y pasta.

Illustrations and text boxes include:

- Top right:** Lava tus manos con frecuencia. Sé limpio!
- Second level right:** Modera el consumo de grasas y aceites
- Third level right:** Disfruta comiendo. Comer es divertido
- Fourth level right:** Come frutas y verduras al menos 5 veces al día
- Bottom right:** Come alimentos variados, durante el día
- Bottom center:** el secreto: Una alimentación variada, equilibrada y suficiente + ejercicio físico
- Bottom left:** Desayuna todos los días
- Bottom left (small):** Duerme lo necesario
- Bottom left (small):** Haz ejercicios todos los días
- Bottom center:** Bebe agua durante el día
- Bottom right:** Un boy pointing to the text.

- Brownie (Cola Azul – Cocinero)

NUESTRO BROWNIE

INGREDIENTES

- 4 cucharas soperas de harina
- 4 cucharas soperas de azúcar
- 2 cucharas soperas de cacao en polvo
- 1 huevo
- 3 cucharas soperas de leche
- 3 cucharas soperas de aceite

PREPARACIÓN

1. Mezclamos la harina, el azúcar y el cacao en una taza o cuenco de tamaño medio
2. Añadimos el huevo
3. Vertimos también la leche y el aceite
4. Removemos hasta obtener una mezcla uniforme
5. Colocamos la taza o cuenco en el microondas a máxima potencia durante 3 minutos.

CÓMO PREPARAR PAN

• Pan (Cola Azul - Cocinero)

INGREDIENTES

- 310 g harina de fuerza
- 175 g de agua templada
- 20 g de aceite de oliva
- 15 g levadura fresca de panadería
- 1 cuchara (pequeña) de sal



PREPARACIÓN

1. Se mezcla bien la harina con la levadura.
2. Se añade el aceite y el agua templada (muy despacito), y se mezcla bien con una cuchara de madera.
3. Cuando la masa esté homogénea, se añade la sal y se amasa otro poco hasta que quede una masa manejable y uniforme.
4. Se engrasa un recipiente de cristal (de los que van con tapa de pirex), y se introduce la masa en forma de bola. Taparlo y dejar que la masa descansen por una horita.
5. Cuando crezca la masa, le damos forma de pan, la pincelamos con aceite, le hacemos unos cortes diagonales en la superficie y espolvoreamos con un poquito de harina.
6. Introducir el pan al horno precalentado. Dejar que se ase el pan, a 220°C, durante aproximadamente una horita.

Cuando se nota que el pan tiene un color marrón claro, sacarlo del horno para que descansen sobre una rejilla. Ahora solo queda dejarlo enfriar para disfrutar de este delicioso pan, hecho con sus propias manos. Seguro que os saldrá muy, muy rico.