

Cocinar con ciencia: transformamos alimentos y vínculos

Category: Comunidad de Convivencia
4 de marzo de 2026



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Los alimentos como laboratorio vivo: ciencia, cuidado y convivencia en acción.

Pregunta impulsora:

¿Qué secretos esconden los alimentos cuando los mezclamos, batimos, calentamos o enfriamos, y cómo podemos descubrirlos dialogando y experimentando juntos?

Contexto:

La proximidad entre nuestra escuela N° 56 y la escuela N° 2010 permitió reconocer que existe un territorio educativo compartido, donde conviven intereses, desafíos y oportunidades comunes. Los estudiantes expresaron con claridad sus deseos: aprender cosas nuevas, “hacer comida de verdad”, “experimentar desde las ciencias”, y también “hacer cosas juntos con los chicos de la otra escuela”. En este contexto, el proyecto se propuso crear un espacio inclusivo donde todos pudieran participar desde sus posibilidades, respetando ritmos, turnos y modos de aprender.

El enfoque de Comunidades de Convivencia brindó el marco perfecto: diálogo, corresponsabilidad en los cuidados, acuerdos, auto-observación y reparación.

Objetivo general del proyecto:

Promover aprendizajes científicos significativos y mejorar la convivencia escolar a través de la experimentación culinaria compartida entre ambas instituciones.

DISEÑO PEDAGÓGICO

Objetivos de Capacidades y de Aprendizajes que se desarrollarán con el proyecto:

Comprender transformaciones físicas y químicas en alimentos. Experimentar con batido, frío, calor y fermentación. Registrar hipótesis, procedimientos y

conclusiones. Comparar resultados y reflexionar sobre los procesos. Tomar decisiones colectivas mediante el diálogo. Ejercitar turnos, escucha, acuerdos y corresponsabilidad. Practicar actitudes de auto-observación y reparación. Promover la participación equitativa entre ambas escuelas.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Ciencias Naturales

Matemática

Lengua

Formación Ética y Ciudadana

Contenidos curriculares:

Ciencias Naturales: Mezclas y soluciones. Estados de la materia.

Transformaciones físicas y químicas. Fermentación. Conservación de alimentos

Matemática: Proporciones. Medidas.

Lengua: Explicación oral. Registro de procedimientos. Redacción de conclusiones.

Formación Ética: Acuerdos colectivamente contruidos. Resolución dialogada de conflictos. Participación democrática. Cuidado de materiales y del otro.

Producto final esperable:

Feria «Cocinar con Ciencia»: demostración, degustación, exposiciones orales, elaboración de una receta colaborativa. Reconocimiento de roles y logros.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Investigación.

Experimentación en equipos.

Presentación a la Comunidad educativa.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT LABORATORIO

KIT COCINA

IMPRESORA

NETBOOK
INTERNET

Organizaciones aliadas:

Escuela Especial N° 2010

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alfabetización científica, Alfabetización digital, Alimentación y cocina saludable
Estrategias lúdicas, Herramientas digitales para el aula, Higiene y salud

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Comprensión de los procesos (fermentación, batido, congelación, calor), calidad de registros, comparación entre hipótesis y resultados.

Participación equitativa, respeto por turnos y roles, habilidades de diálogo, actitudes reparadoras, responsabilidad con materiales y compañeros.

Instrumentos: rúbrica de equipo, autoevaluación, registro docente.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Presentación a la Comunidad

Feria cocinar con ciencia: Demostración, degustación, exposición oral, elaboración de una receta colaborativa.

De los resultados:

Registro de fotografía compartido por redes sociales institucionales, grabados de podcast de conclusiones científicas.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Achaval Brisa Maestra de grado
Repsys Denise Maestra de grado
Chimento María del Carmen Directora
Aranda Silvana Vicedirectora
Gottig Leila Docente de grado diferencial
Viscardi Antonela Docente de grado diferencial
Diaz Mónica Directora Esc 2010
Berrios Karina Vicedirectora Esc 2010

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 7
Estudiantes: 25

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Chimento María del Carmen
Email del referente: mary710_@hotmail.com