

Cocinar con ciencia: transformamos alimentos y vínculos

Category: Comunidad de Convivencia
9 de febrero 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° 2010 y la escuela N° 56 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/as de la otra escuela”.

En este contexto, el proyecto propone crear un espacio inclusivo donde todos puedan 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

Matemática
Ciencias Naturales
Lengua
Formación Ética

Contenidos curriculares:

Proporciones, cantidades, medidas.
Mezclas y soluciones.
Transformaciones físicas y químicas.
Conservación de alimentos
Registro escrito/oral
Informes
Explicación de procesos.
Cuidado del otro y de los espacios.
Resolución dialogada de conflictos.
Participación democrática.
Responsabilidad compartida.

Producto final esperable:

Feria “Cocinar con Ciencia”, abierta a la comunidad, con: degustaciones, carteles explicativos sobre procesos científicos, una receta colectiva elaborada por los presentes en la feria, muestra fotográfica del proceso, presentaciones orales.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Investigación. Formulación colectiva de preguntas e hipótesis. Construcción de acuerdos de convivencia y cuidado. Definición de roles rotativos (observador, registrador, cocinero, cuidador de materiales).
Experimentación en equipo. Realización de experiencias en equipos mixtos entre escuelas. Manipulación de alimentos respetando normas de higiene.

Experimentación con: Batido. Calor. Frío. Fermentación. Observación sistemática de cambios. Registro escrito, gráfico y audiovisual. Comparación de resultados entre grupos. Espacios de diálogo y reflexión al finalizar cada experiencia. Presentación a la comunidad.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT COCINA
NETBOOK
INTERNET
IMPRESORA
KIT LABORATORIO

Organizaciones aliadas:

Escuela primaria N° 56 Almafuerde.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alfabetización científica, Alfabetización digital, Alimentación y cocina saludable, Convivencia
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.
Rúbrica de equipo, autoevaluación, registro docente.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Presentación a la comunidad en reuniones.

Feria Cocinar con Ciencia : demostración, degustación, exposición oral, elaboración de una receta colaborativa.

Reconocimiento de roles y logros.

De los resultados:

Armado de afiches con los experimentos trabajados.

Presentación oral a la comunidad educativa en general.

Registro de fotografías, compartido por redes sociales institucionales ,

Grabado de podcast de conclusiones científicas.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Gottig, Leila Docente de grado diferencial

Viscardi, Antonela Docente de Grado Diferencial

Repsys, Denise Docente de Nivel Primario

Achaval, Brisa Docente de Nivel Primario

Díaz, Mónica Directora Escuela N° 2010

Berrios, Karina vicedirector Escuela N° 2010

Chimento, María del Carmen Directora Escuela N° 56

Aranda; Silvana Vicedirectora de la Escuela N° 56

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 7

Estudiantes: 25

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Díaz, Patricia Mónica

Email del referente: mocanallla@gmail.com