

¿Cómo nos alimentamos?

Category: Comunidad Saludable

29 de enero de 2025



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: ¿Cómo nos alimentamos?

Institución: **ESCUELA NRO 545 «DOCTOR JOSE DE AMENABAR»**

CUE: **8203149**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **ROMANG**

Regional: **2**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentación saludable, grupos de alimentos, preparación de comidas saludables.

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos mejorar nuestra alimentación haciendo comidas saludables?

Contexto:

En la comunidad se ha observado un aumento en el consumo de alimentos procesados y una baja ingesta de frutas y verduras entre los estudiantes . Esto ha generado preocupaciones sobre la salud y el bienestar general. Además, hemos observado que los alumnos muestran interés por aprender a cocinar y experimentar con nuevos alimentos.

Objetivo general del proyecto:

Fomentar hábitos alimenticios saludables y concientizar a los estudiantes sobre la importancia de una dieta equilibrada en la comunidad escolar.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Capacidades cognitivas como : La resolución de problemas, el pensamiento crítico, la creatividad, análisis y síntesis ; las capacidades sociales y emocionales: Colaboración, comunicación efectiva, empatía, comprensión, autoestima y confianza.

Capacidades tecnológicas: como el uso de herramientas tecnológicas, diseño, creación de contenido, investigación y evaluación de fuentes; adaptabilidad, flexibilidad, iniciativa, autonomía, responsabilidad, ética, innovación y emprendimiento.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Matemática, Lengua

Contenidos curriculares:

Ciencias Naturales: apropiación y reconocimiento de hábitos necesarios para cuidar la salud. valoración del cuidado de la salud. Ciencias Sociales: cuidar la salud de la población.

Prácticas del lenguaje: relatar lo que se observado o escuchado. Relacionar lo que escucha con las experiencias propias. Escuchar a los compañeros y adultos por más tiempo. Matemática: lectura de números, uso de escritura numéricas en diferentes contextos.

Producto final esperable:

Creación y preparación de recetas sencillas para que los niños logren incorporar hábitos de buena alimentación en la escuela y en sus hogares, clasificar los alimentos, reconocer alimentos sanos, conocer la transformación de una materia prima en un elemento elaborado y realizar.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

Crear un plan de trabajo.

Realizar una investigación y análisis.

Asignar roles y responsabilidades.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Cuaderno, lápices y fibras, plasticola, pizarra, proyector, computadora y parlante.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Materia prima y artículos de bazar.

Organizaciones aliadas:

Profesionales de la salud (nutricionista).

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Cursos de preparación de comidas saludables. Charlas con nutricionistas.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Cumplimiento de consignas asignadas de trabajo.

Participación activa de los alumnos.

Cooperación en trabajos grupales.

Valoración de su propio cuerpo.

Formulación de preguntas y respuestas.

Instrumentos

Observación directa

Análisis de producciones de los estudiantes

Rúbricas de coevaluación

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Poniendo en práctica en la institución.

De los resultados:

Haciendo una exposición participativa del mismo.

Integrantes del proyecto:

Sager Marisol

Romina Niemis

Rohrer Alejandra

Petroli Andrea

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 5

Estudiantes: 73

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Bressan Liliana

Email del referente: liliana_bress@hotmail.com