

El sabor de los colores

Category: Comunidad Saludable

21 de febrero de 2025



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **El sabor de los colores**

Institución: **ESCUELA NRO 684 «GENERAL MANUEL BELGRANO»**

CUE: **8201652**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **TOSTADO**

Regional: **1**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentación

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos desde la escuela fomentar hábitos alimenticios saludables?

Contexto:

La alimentación en la infancia es un factor clave para el desarrollo físico, cognitivo y emocional de los niños. Sin embargo, en el comedor escolar se observa que muchos alumnos rechazan ciertos alimentos o expresan su deseo de consumir otro tipo de comidas, lo que refleja una falta de familiaridad o aceptación hacia ciertos ingredientes esenciales para una alimentación.

Esta situación evidencia la necesidad de fomentar hábitos alimenticios saludables, brindar, explorar, conocer y valorar la diversidad de alimentos. Mediante actividades dinámicas y pedagógicas, como talleres de cocina, charlas interactivas y experiencias sensoriales, se espera que los estudiantes desarrollen una relación más positiva con la comida.

Objetivo general del proyecto:

Promover la conciencia sobre la importancia de incorporar variados alimentos en el almuerzo escolar.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Reconocer la importancia de los nutrientes que aportan los colores de cada alimento.

Identificar los beneficios que aportan cada uno de los alimentos.

Discernir la importancia de aceptar la variedad de alimentos.

Transmitir a las familias lo aprendido.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Lengua, Ciencias Naturales, Formación ética y ciudadana, Educación Artística, Matemática.

Contenidos curriculares:

La participación asidua en conversaciones sobre temas de estudio, de interés general y sobre lecturas compartidas, realizando aportes que se ajusten al contenido y al propósito (narrar, describir, pedir y dar su opinión entre otros).

La reflexión sobre los propios procesos de aprendizaje vinculados con la comprensión y producción de textos orales y escritos.

El conocimiento y Desarrollo de acciones que promuevan hábitos saludables, reconociendo las posibilidades y ventajas de estas conductas.

El reconocimiento de los principales cambios en su cuerpo y sus posibilidades, como resultado de los procesos de crecimiento y desarrollo y el conocimiento de algunas acciones básicas de prevención primaria de enfermedades.

El reconocimiento de la importancia de la alimentación para la salud, en base a la composición de alimentos y sus funciones en el organismo. El mejoramiento de la dieta atendiendo al contexto socio cultural.

La experiencia de participar en proyectos que estimulen a mejorar la alimentación.

La construcción progresiva del respeto por la salud: analizar la responsabilidad individual y colectiva en la elección de alimentos saludables.

Participación comunitaria: Involucrar a la comunidad en la planificación y ejecución del Proyecto.

Educación para la Salud: desarrollar habilidades para tomar decisiones informadas sobre la alimentación saludable.

El tránsito por procesos de exploración y creación que permitan representar ideas y experiencias personales y/o

colectivas. Peso-capacidad- volumen- Números decimales-Sistema monetario.

Producto final esperable:

Elaborar junto a las familias una preparación donde aparezcan colores variados en los componentes y luego socializar e intercambiar sus recetas.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

Investigación sobre alimentación saludable.

Charla con profesionales (médico y nutricionista).

Realizar un juego para degustar diferentes sabores.

Confección de recetas.

Prueba piloto de elaboración de algunas recetas.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Biblioteca con conectividad

Impresora

Materiales diversos para la preparación de menús (utensilios)

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Materiales y/ o materia prima para elaborar las comidas.

Espacio edilicio adaptado para llevar a cabo el proyecto.

Organizaciones aliadas:

Aún no tenemos, pero nos gustaría vincularnos con alguna organización que nos provea tanto de materia prima como del mobiliario adecuado para cocinar los alimentos.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Cursos de cocinas.

Talleres con profesionales del tema.

Formación en seguridad e higiene de alimentos.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Interés de los estudiantes por el proyecto.

Observación directa en los cambios de conductas con respecto a la alimentación de los alumnos.

Involucramiento de las familias en el proyecto.

Compromiso del personal escolar en la ejecución del proyecto.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Reuniones de padres para dar a conocer el proyecto.

Divulgación en las redes sociales de lo que se va implementar.

De los resultados:

Confeccionar folletos/revista con recetas saludables y los beneficios de las mismas.

Jornada institucional socializando el producto final del proyecto.

Invitar al cable local para registrar las imágenes de la jornada.

Integrantes del proyecto:

Molina Zulma N. Directora

Monzón Elsa E. Vicedirectora
Vicedirectora: Lopez Maria Elena Vicedirectora
Ludueña Carina Docente
Cicchitti Gabriela Docente
Herrera Carlos Docente
Pereyra Mónica Docente
Perez Malvina Docente
Zarza Cristian Docente
Boccardo Mercedes Docente
HefFner Paula Docente
Bruno Gimena Docente
Cejas Gladys Docente
Schefer Yanina Docente
Gonzalez Silvina Docente
Torales Brenda Docente
Serra Juliana Docente
Boronchuk Gabriel Docente
Yedro Daniela Docente
Mansilla Lidia Docente
Peralta Estela Docente
Romero Hernan Bibliotecario

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 25

Estudiantes: 265

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Molina Zulema Noemí

Email del referente: zulmamolina393@gmail.com