

Fresco y nutritivo

Category: Comunidad Pedagógica

30 de diciembre de 2024



1.INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentación saludable y nutrición/ Ley de etiquetado frontal. Enfermedades por mala alimentación. La publicidad y la mala alimentación.

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos implementar medidas y acciones para promover hábitos saludables y mejorar la calidad de vida de nuestras comunidades educativas?

Contexto:

Este proyecto se llevará a cabo en contextos educativos rurales, distanciados de centros urbanos a más de 40 kilómetros aproximadamente, donde las familias solo se trasladan allí dos o tres veces al mes para realizar abastecimiento de alimentos

para su consumo, allí también las condiciones de vida y acceso a centros de salud suelen ser limitadas.

En los Centros Educativos Radiales N° 402, 459 y 460 se evidencia la mala alimentación en los hogares de las comunidades, tanto por falta de variedad de alimentos porque que muchos de ellos no se conservan al no contar con luz eléctrica o otro medio de refrigeración, por ejemplo verduras de hoja verde, frutas; como también por la elección de comprar alimentos envasados por su tiempo de conserva.

A partir de lo mencionado llevaremos a cabo un proyecto de alimentación y nutrición que promueva prácticas saludables y brinde herramientas a las comunidades escolares para cuidar de su bienestar. Ya que la escuela desempeña un papel crucial en la educación nutricional y es un lugar estratégico para fomentar hábitos saludables desde temprana edad. En este contexto la misma puede ofrecer herramientas para fomentar la cultura alimentaria de los estudiantes y sus familias.

Objetivo general del proyecto:

Promover hábitos de alimentación saludable en los estudiantes y la comunidad educativa, fomentando el conocimiento sobre nutrición y la concientización sobre una buena alimentación para mejorar su salud y bienestar general.

2. DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Rescatar los saberes prácticos y el conocimiento previo de los alumnos
Colaboración en la búsqueda de información.
Toma de decisiones frente a la elección de los alimentos necesarios para la una salud equilibrada y consciente.
Comunicación de los saberes adquiridos en el proceso de investigación hacia la comunidad.
Exploración de materiales concretos y digitales en el proceso de búsqueda.
Interpretación, análisis y síntesis de información recaudada.
Diferenciación de alimentos saludables y no saludables.
Pensamiento crítico frente a diversas situaciones.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Lengua, Matemática, Tecnología, Formación Ética y Ciudadana.

Contenidos curriculares:

Alimentos y alimentación.
Requerimientos básicos y dieta.
Consumo, contaminación y conservación.
Funciones de nutrición.
Protección de la salud.
Prevención de enfermedades.
Publicidad.
Texto instructivo.
Resumen.
Aprecio y cuidado de la salud como componente esencial de la calidad de vida.
Iniciación en la valoración crítica de los medios de comunicación como aspecto de la vida social.
Unidades de medida, peso y capacidad.
Estadística.
Probabilidad.
Situaciones problemáticas
La huerta, herramientas.
Las actividades humanas.
Relación entre tecnología y trabajo.

Producto final esperable:

El producto final de nuestro proyecto consiste en **la realización de un recetario**

con alimentos de estación donde, en un trabajo en conjunto con los alumnos, docentes, comunidad, INTA, Comuna y agricultores de la zona, se pueda vivenciar opciones de alimentación saludable y así fomentar que las familias lo puedan llevar a cabo en sus hogares.

3. PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

Encuestas cuantitativas y cualitativas con respecto a la alimentación en las comunidades.

Entrevista a un nutricionista.

Realización de una huerta orgánica según estación.

Confección de un recetario con alimentos de estación.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Palas, baldes, manguera, carretilla.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Tejido, regaderas, rastrillo, semillas, mediasombra.

Organizaciones aliadas:

SAMCO

INTA

Comunas y Municipalidad.

4. FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Curso de manipulación de alimentos.

Charlas con médicos y nutricionistas.

Capacitaciones con personal del INTA.

5. EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Cambios en la alimentación de los alumnos y las comunidades.
Implementación de la huerta en sus hogares.
Diferenciación de alimentos nutritivos y no.
Selección de alimentos saludables en su dieta.

6. SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Invitación a charlas informativas con especialistas.
Videos del paso a paso para llevar adelante una huerta.
Publicidad promoviendo la alimentación saludable con alimentos frescos de estación.

De los resultados:

Divulgación del recetario.

Integrantes del proyecto:

Cordoba Luisina
Ortiz Sabrina
Mendoza Flor
Ortiz Roxana
Mendoza Mauricio
Suarez Benjamin
Belizan Elias
Belizan Jazmin
Maldonado Yonathan
Ortiz Ayrton
Belizan Priscila
Spengler Alejo
Barrera Lara
Acosta Matias
Casanovas Dana
Rosales Loana

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 5

Estudiantes: 16

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Moine Florencia Ayelen

Email del referente: florenciaamoine@gmail.com