

Nuestro Cuerpo una caja de sorpresa

Category: Comunidad Saludable

31 de enero de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Higiene y prevención de enfermedades. Alimentación saludable y nutrición.

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos cuidar nuestro cuerpo y crecer fuertes y sanos?

Contexto:

En el Jardín de Infantes el acto mismo de desayunar o merendar implica, por lo general, un momento social para estar-ser-hacer y permanecer juntos y compartir con el otro. Por consiguiente, la sana alimentación conlleva múltiples beneficios. En el Nivel Inicial, la promoción y el mantenimiento de la salud de los niños es una responsabilidad que los docentes comparten con las familias. Es necesario enseñar a los niños a reconocer cuáles son los alimentos buenos para su salud, de modo que adquieran progresivamente nuevos hábitos nutricionales

Objetivo general del proyecto:

Promover la adquisición de conocimientos que permitan a los/as estudiantes analizar las ventajas que conlleva tener una alimentación sana.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Reconocer los alimentos saludables para favorecer el crecimiento sano.

Promover con sus pares u otros, hábitos para una alimentación e higiene saludable.

Reconocer cómo cada hábito de higiene se relaciona o favorece un tipo de prevención específico, por lo que el conjunto de los mismos son una base sólida para una vida saludable.

Crear hábitos que lleven a concientizar a los estudiantes sobre la higiene personal para prevenir enfermedades.

Afianzar la autonomía en el acto de comer

ÁREAS Y CONTENIDOS

Ámbito de experiencias la formación personal y social, convivencia y ciudadanía)

Contenidos curriculares:

Los alimentos y la alimentación adecuada y nutritiva. La alimentación como derecho.

Promoción de la salud: hábitos para el cuidado personal y colectivo.

Los lenguajes, los tiempos y los espacios que habilitan la expresión de sentimientos, emociones, ideas y opiniones (Ámbito de experiencias la formación personal y social, convivencia y ciudadanía).

Producto final esperable:

Brigadas de “Higiene en la escuela”

Títeres de alimentos saludables: Representaciones con personajes que enseñen la importancia de una buena alimentación.

Murales interactivos: Espacios donde los niños coloquen imágenes de alimentos saludables y hábitos de higiene.

Cocina saludable en el aula: Preparación de comidas simples con frutas y verduras para incentivar la alimentación saludable.

Libro ilustrado de hábitos saludables: Creación colectiva de un cuento sobre el cuidado del cuerpo y la nutrición.

Recetario saludable del jardín: Recopilación de recetas nutritivas compartidas por las familias y docentes.

Canción sobre la alimentación y la higiene: Creación de un ritmo pegadizo para recordar hábitos saludables.

Videos educativos con rutinas diarias: Pequeñas cápsulas sobre el lavado de manos, el cepillado de dientes y la elección de alimentos.

Feria de la salud y la alimentación: Espacio donde las familias compartan experiencias y recursos sobre nutrición e higiene.

Huerta escolar: Cultivo de alimentos para aprender sobre el proceso de crecimiento de frutas y verduras.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

ELABORACIÓN DE FOLLETOS CON PODSCAT PARA INFORMAR A LA COMUNIDAD.
ENCUENTROS DEPORTIVOS.

BRINDAR ESPACIOS PARA QUE LOS ESTUDIANTES EXPRESEN SUS DECIRES
SOLICITAR COLABORACIÓN EN LOS CENTROS DE SALUD . INVITAR UN
PROFECIONAL DE LA SALUD.

Brigadas de “Higiene en la escuela”

Cada fábrica y espacio deberá encargarse de un aspecto y sector determinado, generando actividades que concienticen a sus compañeros/as y a la comunidad en general.

Todas las secciones, elaborarán un distintivo que las identifique (brazalete, vincha, gorro, distintivo, etc).

Cada sección (dependiendo el sector designado), investigará sobre acciones que tiendan a generar hábitos de higiene o de alimentación saludable. Luego, los/as estudiantes elaborarán carteles, folletos o podcast para señalar el lugar.

Las brigadas, realizarán acciones que sirvan de ejemplo al resto de los niños/as de la institución sobre el cuidado en los hábitos de higiene y alimentación saludable. Estas, serán siempre en el sector específico que le fue designado. Por ejemplo: elaborar alimentos saludables, higiene de los alimentos, higiene personal, etc.

Invitar a las familias a participar de una jornada para que los/as estudiantes expongan sus trabajos y resultados. Las mismas, serán convocadas a extender la campaña, realizando alguna acción específica de concientización en los alrededores de la escuela, como, por ejemplo, viralizando los podcast o folletos realizados por los niños. Realizar una feria de platos saludables.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Tecnologías (robotitos, tablets, etc.)

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Recursos tecnológicos, cocina, profesores de educación físicas, centro de salud cercanos.

Organizaciones aliadas:

Centro de salud, escuelas primarias, alero.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Charlas con especialistas en nutrición e higiene bucal.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Participación y colaboración activa en las actividades del proyecto.
Demostración del aprendizaje sobre hábitos alimentarios saludables y de higiene.
Creatividad y originalidad en la preparación de recetas nutritivas y saludables.
Registro fotográfico.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Invitar a las familias a participar de una jornada para que los/as estudiantes expongan sus trabajos y resultados. Las mismas, serán convocadas a extender la campaña, realizando alguna acción específica de concientización en los alrededores de la escuela, como, por ejemplo, virilizando los podcast o folletos realizados por los niños

De los resultados:

Extender la campaña, realizando alguna acción específica de concientización en los alrededores de la escuela, como, por ejemplo, virilizando los podcast o folletos realizados por los niños

Integrantes del proyecto:

Flores, Graciela Vicedirectora reemplazante

Acosta Veronica Docente reemplazante

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 15

Estudiantes: 161

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Flores, Graciela

Email del referente: gracielaramonaflores61@gmail.com