

Panza llena, corazón contento

Category: Comunidad Saludable

3 de febrero de 2025



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **Panza llena, corazón contento**

Institución: **ESC. ESPECIAL N.º 2062**

CUE: **8201608**

Nivel/Modalidad: **Primario/Inclusión - Especial**

Localidad: **SAN GREGORIO**

Regional: **7**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentación saludable y nutrición

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos comer saludable?

Contexto:

La alimentación es un pilar fundamental para el crecimiento, el desarrollo y el bienestar de los niños. Sin embargo, la falta de hábitos saludables en la alimentación es una problemática recurrente, influenciada por diversos factores como la desinformación, las carencias económicas, la falta de interés y la desorganización en la rutina alimentaria. Estos aspectos pueden dificultar la elección de alimentos nutritivos y equilibrados, afectando la salud y el rendimiento escolar de los alumnos.

A pesar de estos desafíos, se observa que los niños disfrutan del momento de cocinar y compartir lo que elaboran, lo que representa una oportunidad para potenciar su interés y convertirlo en una herramienta de aprendizaje. A través de la experimentación con los alimentos y la preparación de recetas saludables, es posible transmitir conocimientos sobre nutrición de una manera práctica y

atractiva.

Este proyecto busca aprovechar ese interés natural por la cocina para fomentar una alimentación más consciente, accesible y equilibrada. A través de talleres y actividades lúdicas, los alumnos adquirirán herramientas para seleccionar, combinar y preparar alimentos nutritivos, al mismo tiempo que fortalecerán hábitos de higiene y autocuidado.

Al brindar información clara, estrategias accesibles y experiencias significativas, se espera que los niños incorporen prácticas alimenticias más saludables y las compartan con sus familias, promoviendo así un impacto positivo en la comunidad y construyendo una relación más consciente y responsable con la alimentación.

Objetivo general del proyecto:

Incorporar y/o mejorar los hábitos saludables alimenticios y de higiene.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Identificar y reconocer qué alimentos son saludables o no.

Elaborar alimentos saludables con los ingredientes que cuenten en sus hogares.

Aprender a seleccionar alimentos según costo/beneficio.

Incorporar hábitos de higiene durante el proceso de elaboración.

Crear una huerta escolar para auto sustento, que se pueda trasladar a los hogares.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Lengua

Matemática

Ciencias Naturales

Educación Física

Tecnología

Ciencias Sociales

Contenidos curriculares:

LENGUA

Participación asidua en conversaciones acerca de experiencias personales y lecturas, realizando aportes que se ajusten al contenido.

Escucha comprensiva de textos leídos o expresados en forma oral por el docente y otros adultos.

Escucha comprensiva de consignas de tarea escolar expresadas de manera clara

y pertinente en el marco de las propuestas desarrolladas en el aula.
Lectura de palabras, de oraciones que conforman textos con abundantes ilustraciones y de fragmentos de textos.
Escritura de palabras y de oraciones que conforman un texto, que puedan ser comprendidas por ellos y por otros.

MATEMATICA

Reconocimiento y uso de los números naturales, de su designación oral y representación escrita y de la organización del sistema decimal de numeración en situaciones problemáticas.
Reconocimiento y uso de las operaciones de adición y sustracción.
Reconocimiento y uso de relaciones espaciales en espacios explorables.
Diferenciación de distintas magnitudes y la elaboración de estrategias de medición con distintas unidades.

CIENCIAS NATURALES

Conocimiento y desarrollo de acciones que promuevan hábitos saludables, reconociendo las posibilidades y ventajas de estas conductas.
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.

EDUCACION FISICA

Exploración, descubrimiento y experimentación motriz en situaciones lúdicas problemáticas.
Reconocimiento de estados corporales: en reposo o actividad, el ritmo cardíaco y respiratorio, tensión y relajación, diferenciación de elementos funcionales del cuerpo.
Exploración y creación de acciones corporales ludo motrices expresivas y comunicativas.
Participación en juegos colectivos, reconociendo y cuidando a los otros como compañeros de juego.
Participación en experiencias grupales de convivencia, dentro o fuera de la escuela, acordando normas básicas de interacción y seguridad para hacer posible el disfrute de todos.
Exploración, experimentación sensible y disfrute del ambiente natural y otros, asumiendo actitudes de cuidado de los mismos.

TECNOLOGIA

Interés por la indagación de los procesos tecnológicos que realizan las personas con el cuerpo y con la ayuda de medios técnicos.
Exploración de los medios técnicos que utilizan las personas prolongando y modificando las posibilidades de su cuerpo para realizar tareas.

Identificación de las relaciones entre las partes de las herramientas, las formas que poseen y la función que cumplen.

CIENCIAS SOCIALES

Conocimiento de la vida cotidiana (organización familiar, roles de hombres, mujeres y niños, formas de crianza, cuidado de la salud, educación y recreación, trabajo, etc.).

Conocimiento de que en las sociedades existen instituciones que dan distinto tipo de respuestas a las necesidades, deseos, elecciones e intereses de la vida en común.

Producto final esperable:

Huerta escolar

Elaboración de alimentos

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2024, 2025

Acciones a llevar a cabo:

Bianual

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Terreno para huerta.

Herramientas.

Cocina equipada.

Árboles frutales.

Dispositivos tecnológicos

Contacto con profesionales.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Materia prima.

Galpón para guardar herramientas y maquinaria.

Invernadero.

Organizaciones aliadas:

Comuna

Hospital

Otras instituciones educativas
Empresas privadas: agro consultor, Adecco agro
Viveros locales
Clínicas privadas.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Nutrición.
Huerta.
Cocina saludable.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Impacto de lo trabajado en la vida familiar
Implementación de hábitos saludables
Reconocimiento de la variedad de alimentos

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Redes sociales
Encuentros con las familias

De los resultados:

Sociabilización con otras instituciones

Integrantes del proyecto:

Cognini, Julia Director
Ríos, María Eugenia Docente
Varisco, Cintia Docente
Ghione Bodredo, Carolina Docente
Polinari, Dayana Docente
Prinzi, Valeria Docente
Casalino Geloso, Agostina Docente
Audisio, María Rosa Equipo técnico

Brest, Thelma Equipo técnico

Osso, Marilina Equipo técnico

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 10

Estudiantes: 25

Apellido y Nombre del Referente de contacto: María Eugenia Ríos - Valeria Prinzi

Email del referente: especial2062sg@gmail.com