

Salud, alimentación y acción

Category: Comunidad Saludable

7 de enero de 2025



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **Salud, alimentación y acción**

Institución: **ALFREDO WILLINER**

CUE: **8202762**

Nivel/Modalidad: **Inicial/Común**

Localidad: **RAFAELA**

Regional: **3**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Salud

Hábitos saludables en la alimentación

Pregunta impulsora:

¿Qué necesitamos para crecer fuertes y sanos?

Contexto:

El Jardín de infantes N° 102 Alfredo Williner cuenta con una matrícula de 310 niños/as distribuidos en ambos turnos. Se brinda el servicio de copa de leche que complementa lo aportado por las familias. Algunos niños/as presentan necesidades alimenticias especiales como celiaquía. Este año comenzamos a implementar un proyecto de alimentación saludable a partir de la indagación acerca de los hábitos alimenticios de los pequeños/as, en donde concluimos que muchos de ellos presentan una "mala alimentación", selectividad en los alimentos que consumen diariamente, por lo que resulta importante incentivar hábitos saludables en la alimentación.

Objetivo general del proyecto:

Fomentar los conocimientos sobre la alimentación y los hábitos saludables para el cuidado de la salud, favoreciendo la construcción de infancias activas y responsables.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Participar activa y responsablemente en el proyecto promoviendo la alimentación saludable en la vida diaria, incorporando actitudes y acciones para el cuidado de sí mismo y de los demás.

Analizar, explorar y crear soluciones para favorecer hábitos saludables

Difundir y dar a conocer a la comunidad lo aprendido mediante mensajes claros, creativos que promuevan hábitos saludables.

Alentar la participación de las familias y los profesionales de la salud de la comunidad para promover una alimentación saludable en el jardín.

Incorporar y mejorar el consumo de alimentos más saludables para prevenir enfermedades derivadas de la mala nutrición.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Las experiencias del ambiente

Las experiencias matemáticas

Las experiencias estéticas

Las prácticas sociales de lectura y escritura

Contenidos curriculares:

Las experiencias del ambiente:

El cuerpo humano y el cuidado de la salud: Los alimentos la alimentación adecuada y nutritiva. La alimentación como derecho. La inclusión de infancias con necesidades alimentarias específicas (Celiaquía y otros).

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

Seguridad e higiene en la alimentación. Ley de etiquetado y fabricación de alimentos.

Tecnología: uso de medios digitales para la creación de imágenes editadas a través de programas.

Las experiencias matemáticas:

Reconocimiento y uso de números en contextos de la vida cotidiana.

Espacio y geometría: Medir y estimar. Exploración y uso de instrumentos de medida, convencionales y no convencionales: peso y capacidades. Tiempo: inicio en la medición social del tiempo (días, meses)

Las experiencias estéticas

Música: el canto individual y colectivo. La experimentación de las posibilidades sonoras y expresivas de la voz y el cuerpo.

Las prácticas sociales de lectura y escritura:

Participaciones diarias en situaciones de lectura y conversación.

Textos instruccionales: recetas e informativos

Producto final esperable:

Realización de la Huerta (salas de 4 años).

Realización de un Jingle (campañas de difusión en redes sociales, hospital, escuelas primarias) salas de 5 años

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

Realización de charlas con profesionales (niños/as, docentes, asistentes escolares y familias).

Recopilación de información en variadas fuentes, saberes previos. Registros escritos.

Encuestas a las familias para conocer hábitos de alimentación y/o necesidades alimenticias.

Elaboración de estadísticas con gráfico de barras para recolectar información.

Investigación sobre las necesidades alimenticias presentes en la institución.

Identificación de logos internacionales "Sin gluten" para identificar alimentos aptos para niños/as con celiaquía.

Conocer la ley de etiquetado, identificando los hexágonos en los diferentes envases. Reflexiones colectivas.

Utilización de diferentes instrumentos de medidas peso y capacidad. Resolución de sencillos problemas para estimar y medir cantidades.

Investigación en variadas fuentes sobre las plantas, semillas, cuidados, plagas y animales útiles para la huerta.

Propuesta institucional: "Desayuno/merienda saludable" elección de un día de la semana para consumir alimentos saludables en el Jardín, aportados por la familia.

Organización de la huerta escolar (2ª semestre)

Preparación de alimentos saludables y presentación de los mismos en forma creativa. (2ª semestre)

Elaboración de alimentos con productos de la huerta escolar.

Elección de una canción para cambiar la letra utilizando como recurso la lluvia de ideas. Aprender la canción con movimientos y ademanes.

Elaboración de carteleras, folletos, recetas para difundir en la comunidad.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Celulares personales, notebook, parlante y micrófono, Tablets, libros enciclopedias, cocina, heladera, utensilios de cocina. Espacio físico: cocina amplia y salas amplias. Patio. Textos de la biblioteca de la institución.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Herramientas para la huerta, procesadora, batidora, licuadora. Bandejas, recipientes de cocina. Balanza y balanzas de platillo para las salas. Jarras medidoras. Ingredientes para diferentes preparaciones. Programas para editar videos.

Organizaciones aliadas:

Iniciamos el vínculo con Universidad Nacional del Litoral. Sede Rafaela. Secretaria de extensión y cultura. Nutricionista (familiares) y Samco local.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Necesitamos con personal de la salud y nutricionista. Para docentes y asistentes escolares.

Charlas para familias

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Incorporación de nuevos alimentos en la copa de leche y en los hogares, cotejando con menú copa de leche y agendas para las familias.

Encuestas a las familias, observación de mejoras e incorporación de alimentos en los niños a través de agendas semanales a las familias y en la sala con la copa de leche.

Instrumentos

Observación directa

Análisis de producciones de los estudiantes

Rúbricas de coevaluación

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

El proyecto se divulgará en las redes sociales (Instagram y Facebook institucional), salas de espera del dispensario del territorio, escuelas primarias, radio local y programa de TV local y familias.

De los resultados:

Realización de una jornada institucional de “desayuno/merienda saludable”. Cada sala elige una receta saludable para elaborar y compartir entre todos/as (ensalada de frutas, masitas de avena y banana, jugos naturales y licuados, etc.).

Integrantes del proyecto:

Susana Bon Directora
Griselda Ruiz Diaz Vicedirectora
Andrea Garetto Docente n. inicial
Verónica Sella Docente n. inicial
Rita Surh Docente n. inicial
Ana Maruelli Docente n. inicial
Mariela Moscardo Docente n. inicial
Georgina Boscarol Docente n. inicial
Cristina Werger Docente n. inicial
M. Julia Ruttiner Basaez Prof. educación Musical
Silvana Gomez Docente n. inicial
Rosalia Rodriguez Docente n. inicial
M. Luz Destefanis Docente n. inicial
Daniela Martinez Docente n. inicial
M. Juliana Santagostino Docente n. inicial
Lorena Corradi Docente n. inicial
Erica Fioramonti Docente n. inicial
Noelia Albrecht Docente n. inicial
Verónica Cordero Docente n. inicial

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 19

Estudiantes: 310

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Susana Bon

Email del referente: susana.bon@hotmail.com