Somos lo que comemos.

Category: Comunidad Pedagógica
4 de noviembre de 2025

1. INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Ciencias Naturales/ Alimentación

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos saber qué pasa en nuestro cuerpo cuando comemos frutas , verduras o golosinas y comida envasada?

Contexto:

Este proyecto aparece en escena como respuesta a las costumbres alimenticias que niños y niñas de este Jardín, localizado en Tostado, manifiestan durante este año. Estas elecciones y costumbres poco saludables se hacen visibles en el momento que los niños comparten el momento del desayuno, la merienda y la colación que ofrece la institución como servicio.

Objetivo general del proyecto:

Iniciar a niños y niñas del jardín de Infantes Nº 345 en el conocimiento, incorporación y sostenimiento de hábitos alimenticios saludables.

---

2. DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Indagación, exploración, observación, análisis, comparación y producción de alimentos saludables.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Ciencias Naturales, Lengua, Matemática

Contenidos curriculares:

Alimentos: naturales, derivados y elaborados.
Consecuencias de la ingesta de alimentos saludables y de la ausencia de los

mismos.
Manipulación y elaboración de alimentos.

Comprensión y producciones orales sencillas sobre los alimentos.

Numeración, cantidad, introducción a la medida.

Producto final esperable:

Confección de calendario con cuatro recetas saludables que se elaboran en cada semana del mes.

---

3. PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2024, 2025

Acciones a llevar a cabo:

Investigación
Exploración
Producción

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Nuestra institución cuenta con todo lo necesario para llevar adelante este proyecto, ya que se ofrece el servicio de copa de leche. A partir de este proyecto recibimos la donación de un horno eléctrico, una batidora de mano y una licuadora, electrodomésticos que son de gran ayuda. Tenemos además equipos y dispositivos tecnológicos para indagar y registrar lo investigado. Respecto de los recursos humanos, recibimos el apoyo de las familias que se dedican a la elaboración de alimentos para la venta.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Si bien contamos la ayuda por parte de familias que han colaborado de la mejor manera posible consideramos necesario recibir a personal idóneo que nos orienten en la elaboración de alimentos y las dietas acordes a cada edad (nutricionistas y cocineros/chefs).

Organizaciones aliadas:

Por ahora desarrollamos solos este proyecto.

4. FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Necesitaríamos recibir instrucción adecuada acerca de elaboración y manejo sustentable de alimentos de parte de personas acreditadas en el tema.

---

5. EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Los niños y niñas de todas las secciones explican desde sus posibilidades todo lo aprendido, a manera de Feria de ciencias, primero a sus pares y luego a la comunidad educativa.
Se elabora un calendario donde aparecen las cuatro recetas de los alimentos que se elaboran en cada semana del mes, donde aparecen los grupos de trabajo conformado por las familias voluntarias.

---

6. SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Utilización de los registros logrados durante la investigación y la confección de carteles con las conclusiones.

De los resultados:

Dar a conocer los cuadros donde aparecían los “votos” de los niños de acuerdo al alimento recibido en el jardín y a las familias por redes sociales, reuniones.

Integrantes del proyecto:

E ESCALADA IVANA – DIRECTORA
CABRAL ROSANA – DOCENTE
GOYENECHEA LILIANA -DOCENTE
SANDOVAL ANDREA-DOCENTE
PALACIOS MARIA EUGENIA-DOCENTE
PIZZICHINI CINTIA- DOCENTE-
MATURANO GABRIELA- DOCENTE

PEREZ MARÍA – DOCENTE
MAGUNA JIMENA – DOCENTE

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 9
Estudiantes: 135

Apellido y Nombre del Referente de contacto: ESCALADA IVANA
Email del referente: ivanascalada30@gmail.com