

## PROYECTO: LABORATORIO DE COCINA

Escuela Provincial N°6058 – General Guillermo Pinto- Jornada Completa

Juan B Molina- Santa Fe

Docentes ejecutores del proyecto: Andrea Bialunskas – Diego Carbonari

***Los alimentos que tú quieras comer  
Muy nutritivos deben de ser***

***Come verduras, también cereales  
Toda la fruta que puedas comer***

***No se te olviden, están las carnes  
También los lácteos que te hacen muy bien***

La Escuela 6058 de Jornada Completa forma parte de una población de mil y un poquito de habitantes y está emplazada sobre calle Presidente Roca, calle del pueblo que limita con la zona rural en uno de sus puntos cardinales y ocupa más de una hectárea entre su construcción, parque de juegos, patio, huerta y cancha. Desde sus orígenes es de Jornada Completa, aunque al principio fue Nacional.

Este taller del que les voy a compartir la experiencia tiene diez años de permanencia y si bien desde el Proyecto Institucional se podría haberle dado de baja porque otros podrían haber surgido no fue así porque las infancias siguen adhiriendo con mucha predisposición y compromiso.

En cada encuentro re trabajamos desde diferentes miradas el interrogatorio que nos planteamos como nombre del espacio desde la pregunta: ¿ES LA COCINA UN LABORATORIO? Siempre desde aprendizajes significativos, donde niños y niñas son los verdaderos protagonistas que pueden manipular y experimentar transformando las materias primas en alimentos.

Es de gran motivación la posibilidad de ser ellos mismos los artífices de esa obra culinaria que desarrolla la curiosidad, promueve la higiene, diferentes normas de seguridad, la curiosidad y el deseo de probar nuevos sabores eliminando frenos o barreras en la incorporación de una dieta variada- equilibrada.

Además, aparecen oportunidades interdisciplinarias muy ricas, aunque estas se presentan desde la oralidad.

Con mi pareja pedagógica esperamos siempre que en cada hogar sean los niños agentes multiplicadores y lo venimos logrando... comparto fotos recientes de una jornada de tallarines en la Escuela para el Comedor y otras que me enviaron las familias:



Además de colaborar con el Comedor escolar desde nuestra producción dos veces al año salimos a la Comunidad con una feria de platos y productos de la huerta en algún lugar del pueblo...que para ser sincera siempre es PLAZA SAN MARTÍN, la plaza para los molinenses más linda de la zona y muy querida por todos además de estar a una cuadra de nuestra querida escuela.

Al seleccionar las recetas siempre buscamos su viabilidad desde su ejecución pensando en la cantidad de alumnos a cargo:

LUNES: Primer Ciclo con 34 alumnos/as aproximadamente

JUEVES: Segundo y Tercer Ciclo: con 38 alumnos, a veces algunos más

Nuestros pequeños de manera interdisciplinaria aprenden nociones de Matemáticas, nutrición, normas de seguridad e higiene, calendarios de cosecha y siembra, química de los alimentos, tradiciones en platos familiares, a trabajar con diferentes portadores de textos, sacar costos y ganancias, PUDIENDO ADQUIRIR CONFIANZA EN SÍ MISMOS Y UN ACERCAMIENTO CONCRETO A UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE QUE LES SERVIRÁ PARA TODA LA VIDA.

Nuestro taller pasa la mayoría de las veces por:

- El momento de encuentro
- La higiene de manos
- Un momento de explicación de la propuesta e intercambios
- La práctica o puesta en marcha de un producto
- Un momento escrito (no siempre)
- Su aprovechamiento para consumo escolar o con salida a la Comunidad: sus hogares o feria
- Hay clases en los que jugamos al tutti frutti de los alimentos, adivinanzas, cadenas de comidas según un alimento base, miramos videos sobre algún tema específico como salud y cooperativismo.

En cuanto a dificultades serias no tenemos para su ejecución si el ir planificando la selección de recetas por costos y viabilidad.

A continuación, detallo algunas cosas que venimos realizando:

#### **Primer ciclo**

- Tortas fritas
- Galletitas de aceite
- Masitas saladas
- Verduras cortadas y trozadas para caldos (se lo llevan a sus hogares)
- Ensaladitas con dos o tres ingredientes
- Trufas
- Ensalada de frutas
- Gelatina con y sin fruta
- Huevos rellenos
- Hamburguesas

#### **Segundo y Tercer Ciclo**

A lo de Primer Ciclo se suma:

- Fideos
- Sorrentinos
- Budines individuales

Y la otra alegría es que además desde 2016 es nuestra propuesta UNA COOPERATIVA ESCOLAR por lo que a lo detallado anteriormente le sumamos todo el trabajo de Cooperativismo escolar y las elecciones que se realizan cada año para elegir a la Comisión.

Adjunto imágenes de una jornada de sensibilización cooperativa realizada el pasado 30 de junio con motivo de celebrarse el sábado siguiente el día del Cooperativismo



La experiencia está muy ligada a lo cotidiano de cada hogar solo que se traslada a la escuela, con muchos niños haciendo lo mismo, al mismo tiempo, trabajando colaborativamente, integrándose con otros que de otra manera quizás el encuentro no sería posible y SON PROTAGONISTAS y eso es sinónimo de halagos, aplausos y fotos de la familia cuando cocinan en casa ...se sienten bien, le encuentran un sentido a lo que están haciendo y tejemos redes de afectos con los alimentos como excusa.

Para cerrar les comparto que el pasado jueves 8 de septiembre desde una propuesta institucional las familias podían optar entre seis talleres para compartir con las infancias bajo el lema TE REGALO UN DÍA, el objetivo fue volver a tejer la trama de afectos que la pandemia distanció de alguna manera, nuestro espacio contó con 36 adultos participantes y lo armamos como cuatro estaciones de producción, un papelito sacado al azar determinaba dónde y con quiénes trabajar, fue una experiencia lindísima y emocionó volver a ver la escuela tan habitada:

1° estación: NUDITOS para la merienda de todos de ese día

2° estación: ENSALADAS, se hicieron 20 bandejas que se sortearon entre los presentes

3° estación PIZETTAS, se realizaron 115 para un próximo Encuentro de Atletismo en la escuela

4° estación ENSALADA DE FRUTAS que se usó el día viernes en el comedor

Abrazamos con amor esto que llevamos adelante, como todos hay días que estamos cansados pero las infancias son ese condimento que nos animan a continuar y mejorar por eso aunque estoy en un cargo Directivo desde el año pasado me hice un espacio para continuar con esto que nació conmigo y mi compañero de aprendizajes.

***Gracias por permitir contar esta experiencia...***

***valquiria.bia.luz@hotmail.com***

