



IV Jornadas Nacionales Universitarias de Educación Inicial

UNRN SEDE ATLÁNTICA

1 a 3 de noviembre de 2023

DISPOSICIÓN ATL N° 947/2023- Res. CPE N° 6984/23.

MESA:

Experiencias de la formación y de la práctica docente para la educación política y poética de las infancias

TITULO: “Alimentos saludables. Experiencia gastronómica”

AUTORAS:

Alegre Carola Teresa; Escuela 1287 San Luis Gonzaga

Roldán Vanina Silvana; Escuela 1287 San Luis Gonzaga; rolsanvanina@gmail.com

PALABRAS CLAVE: Educación alimentaria, práctica pedagógica

Cada vez es más necesario formar maestros y profesionales que valoren las características de la primera infancia y propicien la imaginación, la expresión y el encuentro con todas las artes; es decir, adultos que reconozcan las poéticas de la primera infancia: las formas de expresión que hacen parte del mundo de los niños.

Es necesario descubrir las múltiples conexiones que establece el arte, el juego y la exploración del medio, para fortalecer los vínculos afectivos entre niños y adultos y las posibilidades de desciframiento, expresión y comunicación.

Generar un espacio para pensar las prácticas pedagógicas para recuperar, afianzar y compartir iniciativas, saberes y preguntas entre todos los participantes.

Compartimos con ustedes una experiencia que se realizó en conjunto con los niños de la sala de 4 años y los alumnos del Taller de cocina de la jornada extendida de nuestra escuela . y sus respectivas docentes .

Conscientes de la necesidad de abordar una problemática cómo es la alimentación no saludable de manera integral, y aprovechando la coyuntura del desarrollo de la unidad didáctica sobre alimentos y el dinamismo del taller de cocina, nos embarcamos en la planificación de un proyecto final colaborativo.

Este proyecto no solo apuntó a educar sobre hábitos alimenticios saludables, sino también fomentar habilidades sociales y cognitivas a través de la participación activa de los estudiantes en la creación de recetas nutritivas y deliciosas

Para la planificación se tuvo en cuenta la ubicación estratégica de la escuela frente al mercado de abastecedores de frutas y verduras de la región que ofrecía una oportunidad única para enriquecer nuestra iniciativa educativa. Decidimos incorporar manzanas frescas del lugar en la receta que estábamos elaborando, añadiendo así un componente local y nutritivo a nuestra experiencia compartida.

La colaboración activa entre los alumnos del taller y la docente trascendió más allá de la simple instrucción; se convirtió en la creación conjunta de un producto final. Los niños no sólo siguieron las recetas; participaron activamente en la elaboración de gelatina de frutilla con trocitos de manzanas que luego compartieron con sus seres queridos.

La manifestación de un evidente sentido de logro y orgullo en sus rostros al llevar a casa estas creaciones meticulosamente elaboradas fue palpable, evidenciando no solo una nueva habilidad culinaria, sino también una comprensión más profunda de la importancia de mantener una dieta equilibrada.

Este proyecto no solo se limitó a ser una experiencia culinaria aislada, sino que se convirtió en un catalizador para fomentar la importancia de la alimentación saludable entre los niños y sus familias

Podemos decir que no elaboraron sólo un postre delicioso, sino también un mensaje poderoso sobre la relevancia de elegir alimentos nutritivos. La invitación a otras salas de jardín a unirse a esta experiencia en comunidad no solo busca ampliar el impacto positivo de esta actividad, sino también cultivar una cultura de hábitos alimenticios saludables en todo el entorno del jardín de infantes.

Esta experiencia colaborativa no solo fue un día de diversión y delicias culinarias, sino también una oportunidad invaluable para educar a los niños sobre la importancia de trabajar con otros actores de la comunidad educativa y entorno de la misma .

Al abrir las puertas del mundo de la cocina y alentar la participación activa, el evento no solo dejó una impresión duradera en los niños, sino que también sembró las semillas para un futuro más saludable y consciente en términos de nutrición.

.