



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 17 – ABRIL DE 2009

“PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: LOS ALIMENTOS”

AUTORIA REMEDIOS MOLINA PRIETO
TEMÁTICA PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN
ETAPA EI

Resumen:

En el presente artículo presentamos un proyecto de investigación llevado a cabo con alumnos y alumnas del 2º curso, del 2º ciclo de ED. Infantil (4 años). De una manera explícita se muestra la posibilidad de trabajar en el aula partiendo de los intereses del grupo, realizar una metodología activa en la que el niño y la niña se convierten en artífices del proceso de enseñanza-aprendizaje y el docente pasa a un segundo plano guiando y canalizando los contenidos.

Palabras clave:

- ❖ Proyecto de investigación.
- ❖ Justificación de la realización del proyecto.
- ❖ Fases de realización del proyecto.
- ❖ Fase formal: formulación de objetivos, contenidos y evaluación.

En el documento **Diseño Curricular Base**, que encabeza los textos prescriptivos para la enseñanza, recoge las cuatro opciones metodológicas que se pueden llevar a cabo en ED. Infantil: Centros de interés, rincones, talleres y proyectos de investigación.

Por otro lado, la Orden de 5 de agosto de 2008, por la que se desarrolla el Currículo correspondiente a la ED. Infantil en Andalucía, recoge que las áreas del currículo se organizarán desde un enfoque globalizador. En su artículo 4 referido a la metodología orienta en cuanto a estimular las conductas exploratorias e indagatorias



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 17 – ABRIL DE 2009

1.- JUSTIFICACIÓN.

En cuanto a porqué lo hemos elegido se debe a:

- Que en nuestra sociedad detectamos problemas de colesterol, obesidad, caries, etc. consecuencia de una alimentación no adecuada. Creemos conveniente prevenir e informar desde edades tempranas.
- El docente dispone de momentos concretos referidos a la alimentación: desayuno, celebraciones de cumpleaños o fiestas populares. En estos momentos festivos los niños prueban productos que quizás en casa se niegan a degustar. Les invita el hecho de que los demás compañeros coman, participar en la elaboración de productos, etc. Todo esto va a despertar en el niño un interés por los alimentos.
- En cuanto a la relación de este tema con los **temas transversales**, son los siguientes:
 - Ed. para la salud porque los alimentos son fundamentales para crecer y evitar enfermedades.
 - Ed. para la vida en sociedad porque el momento de la comida es considerado un acto social que requiere un protocolo básico.
 - Ed. para la igualdad de los sexos para evitar discriminaciones en cuanto a la elaboración de las comidas, por ejemplo.
 - Ed. del consumidor, crearles un espíritu crítico para evitar el consumo impulsivo innecesario.
 - Cultura Andaluza presente en la gastronomía de las fiestas populares que vamos a celebrar.

Podemos citar su **relación con otros proyectos de investigación** y las múltiples conexiones que se pueden establecer para favorecer el aprendizaje significativo, por ejemplo con la granja, la huerta, la casa (la cocina), profesiones, las tiendas, etc.

2.- MOTIVACIÓN.

Llevaremos a cabo unas actividades de motivación con los niños y las niñas (motivación extrínseca): a través de láminas con imágenes de alimentos, de propagandas de supermercados y visionado del vídeo de "Dientín".

Una vez motivado un interés por el tema, aplicamos el lema:

"INTERÉS DETECTADO-MOVIMIENTO COMENZADO"



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 17 – ABRIL DE 2009

3.- ¿QUÉ SABEMOS?

En un papel continuo, con un dibujo relacionado con el tema, recogeremos sus comentarios espontáneos e ideas previas sobre “los alimentos”. Y también sus respuestas a cuestiones planteadas por el docente. Iremos anotando en una o varias sesiones, dependiendo del grado de interés y atención del grupo.

A modo ilustrativo, los niños y las niñas hicieron los siguientes comentarios:

- A mí no me gusta la fruta; a mí, sí.
- A mí me gustan los chipicaos por los tazos que trae.
- El otro día fui al McDonald.
- El jamón sale de la tienda.
- Cuando como, veo Doraemon.
- Bebo coca-cola por la noche.

Detectamos necesidades e intereses, falta de hábitos adecuados, principio de dilación para que el niño/a reestructure sus esquemas de conocimiento.

4.- ¿QUÉ QUEREMOS SABER?

El mapa de contenidos en la forma de NOVAK basada en el principio de globalización y significatividad de los aprendizajes, cuantas más conexiones se establezcan más significativos serán los contenidos. Este mapa estará escrito en un papel continuo que será la guía del proceso y por tanto estará presente en el aula.

- En un principio surgieron intereses por las comidas típicas de determinados momentos, por ejemplo, las tartas de los cumpleaños, los helados, turrone, etc.
- A partir de aquí y con una concepción cíclica de los aprendizajes sabemos que de un interés del niño surgirá un aprendizaje y nuevos contenidos. A partir de estos contenidos previos fuimos avanzando en nuestra investigación y aparecieron nuevos contenidos de aprendizaje relacionados.

5.- ¿QUÉ PODEMOS HACER?

A modo de "lluvia de ideas" vamos guiando las propuestas de los niños y las niñas hacia aquellas actividades que consideramos interesantes, motivadoras, significativas y que favorezcan la socialización. Tendremos en cuenta su funcionalidad, su relación con la vida cotidiana. El alumno es el artífice y favorece a su autoestima al considerar sus propuestas. Sorprende lo acertado de las mismas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 17 – ABRIL DE 2009

Nos propusieron:

- Visitar el comedor del colegio.
- Hacer una comida entre todos.
- Probar frutas.
- Aprender adivinanzas.
- Hacer un supermercado en clase para jugar.

6.- ¿QUÉ NECESITAMOS?

Ideamos la previsión de recursos: materiales, personales (quién nos va a ayudar) e instalaciones que vamos a usar (el patio, el SUM, etc.), si vamos a realizar alguna salida, etc. Con todo esto desarrollamos su autonomía porque estamos planificando la acción, el niño/a en todo momento tendrá accesibilidad a los materiales (excepto los que consideramos peligrosos).

Necesitamos: frutas, exprimidores, material de juego simbólico, cajas y cartones para formar un supermercado, pinturas, pinceles, pegamentos, etc.

Llegado este momento en el que contamos con una información privilegiada sobre las ideas previas que tienen los alumnos sobre el tema, sus necesidades e intereses, nos encontramos en disposición de formular formalmente los objetivos, contenidos, actividades y evaluación que nos permitirán adecuar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las características concretas de nuestro grupo.

A) OBJETIVOS:

➤ CONOCIMIENTO DE SÍ MISMO Y AUTONOMÍA PERSONAL (RD1630/06)

- Identificar determinados sabores básicos.
- Conocer los grupos de alimentos y la importancia de una dieta variada y equilibrada.
- Descubrir las consecuencias de la ingesta abusiva de determinados alimentos
- Prevenir enfermedades y accidentes a través de la higiene y la adecuada utilización de los cubiertos.
- Adquirir el hábito de la higiene bucal.

➤ CONOCIMIENTO DEL ENTORNO (RD1630/06)

- Descubrir el origen de determinados productos alimenticios.
- Adquirir vocabulario a través de las familias de palabras relacionadas con el tema.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 17 – ABRIL DE 2009

- Conocer productos típicos de la zona y su consumo en determinadas fechas.
- Identificar el momento de la comida como un acto social.

➤ **LENGUAJES: COMUNICACIÓN Y REPRESENTACIÓN (RD1630/06)**

- Realizar recetas sencillas.
- Analizar propagandas comerciales.
- Colaborar con la familia en la realización de determinadas actividades.

B) CONTENIDOS:

.- CONCEPTOS

- Utensilios para la elaboración y degustación de alimentos: sartén, olla, cacerola, tenedor, cuchillo, mantel, etc.
- Nomenclatura de especias básicas: laurel, tomillo, orégano, etc.
- Familias de palabras referidas a tiendas/ tenderos.
- Categorías o grupos de alimentos: lácteos, verduras, carne, etc.

.- PROCEDIMIENTOS

- Realización de recetas sencillas.
- Discriminación de sabores y olores de determinadas especias y alimentos.
- Degustación de productos típicos de la zona y de determinadas fechas.
- Realización de actividades para adquirir la habilidad y el hábito de lavarse los dientes.
- Escenificación de comidas familiares y utilización de cubiertos.

.- ACTITUDES

- Aceptación de normas básicas de comportamiento en la mesa.
- Reconocimiento del esfuerzo realizado para la elaboración de recetas.
- Respeto hacia los compañeros que padecen alergias o intolerancias de determinados productos.
- Valoración de los productos típicos de nuestra tierra.
- Disfrute de las buenas sensaciones producidas por una higiene adecuada.

C) ACTIVIDADES:

Agrupamos las actividades en tres grupos que se desarrollarán en tres momentos sucesivos: búsqueda de información, expresión y síntesis.

A continuación lanzaremos una batería de actividades referidas a cada grupo.

.- BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN:



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 17 – ABRIL DE 2009

Buscaremos libros de cocina en la biblioteca, alimentos en los bits de inteligencia en la categoría de arte (bogones), alimentos de juguete en la casita, preguntaremos en casa adivinanzas, retahílas, canciones, etc. referidos al tema, traeremos a clase libros de recetas, etc.

.- EXPRESIÓN:

- Libro viajero "las recetas de mi abuela".
- Secuencias temporales sobre la higiene antes y después de comer o cocinar.
- Visionado del vídeo de salud bucodental "Dientín".
- Programa: concurso limpia tus dientes y gana (aportado por la Junta de Andalucía).
- Prevención de accidentes: manejo adecuado de los cubiertos, reconocimiento de las zonas peligrosas de la cocina.
- Registro de la merienda en el aula.
- Planificación de las meriendas: un día- una variedad; lunes- variedad de lácteo, martes- bocadillo, miércoles- fruta, jueves- pasteles (no bollería industrial), viernes- libre; y la bebida también será libre.
- Probamos alimentos en el aula.
- Hablamos sobre: obesidad, caries, alergias, etc.
- Pirámide de alimentos (representamos en clase un frigorífico).
- Aprendemos técnicas de cepillado dental.
- Cuento: La gallina Marcelina (proceso del pan).
- Taller de cocina: yogur de naranja.
- Conocemos productos típicos de la zona (sopaipas).
- Productos exclusivos de Córdoba: telera, flamequín, crispín, pastel cordobés, etc.
- Productos típicos de Andalucía: salmorejo, gazpacho, etc.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 17 – ABRIL DE 2009

- Invernadero aromático (sembramos en vasos de yogur tomillo, perejil, etc).
- Escenificación de comidas familiares.
- Analizamos en propagandas los alimentos sanos.
- Clasificamos alimentos: origen, elaboración, etc.
- Observación dirigida de obras de arte en las que aparecen alimentos: "el tañedor de laúd" Michelangelo Merisi, "la niña de las naranjas" Julio Romero de Torres, "la mesa de cocina", etc.
- Hacemos réplica de "la niña de las naranjas"
- Juego de psicomotricidad: aros-árboles, niños- frutas. Buscan su árbol correspondiente.
- Canción- juego: "el corro de la patata".
- Visionado de la canción de la marcha de los cubiertos de la película "La Bella y la Bestia".
- Experimento: La importancia del calcio para los huesos.

.- SÍNTESIS:

- Conservamos el libro viajero en nuestra biblioteca.
- Exposición de pinturas de bodegones o réplica de "la niña de las naranjas".
- Exposición de carteles de normas de comportamiento en la mesa.
- Seguimos con el registro de meriendas para el resto del curso.
- Exposición de secuencias temporales sobre la higiene antes y después de comer.

D) EVALUACIÓN:

Una vez concluida la exposición de las actividades, ha llegado el momento de valorar diferentes

C/ Recogidas Nº 45 - 6º-A Granada 18005 csifrevistad@gmail.com



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 17 – ABRIL DE 2009

aspectos, los agrupamos de la siguiente manera:

- ¿QUÉ EVALUAR?

A) El proyecto: Si ha despertado el esperado interés para investigar, si ha suscitado nuevos intereses y proyectos, si se han establecido múltiples conexiones con otros temas, si ha estado vinculado a la vida cotidiana, en definitiva si ha sido todo lo significativo que esperábamos y propuestas de mejora para futuras aplicaciones.

B) Nuestra labor: Si hemos motivado a nuestros alumnos a investigar, si hemos valorado sus experiencias, si hemos sido tolerantes con los fallos, si hemos atendido sus necesidades específicas, si hemos procurado una atención individualizada, si hemos sido mediadores con las familias para facilitar su participación, si hemos disfrutado con ellos en este proyecto...

C) A los alumnos: los referentes deben ser los criterios de evaluación que están interrelacionados con los objetivos didácticos, en concreto:

- Su participación en las actividades propuestas.
- Su interés hacia las tareas planteadas.
- Su capacidad de trabajo en equipo.
- Si cuida el material que manipula.
- Si son capaces de identificar sabores y olores.
- Si tolera la propuesta de tomar meriendas variadas.
- Si reconoce la importancia de tomar una dieta equilibrada.
- Si ha adquirido la habilidad y el hábito de cepillarse los dientes.
- Si reconoce el origen de determinados alimentos.
- Si emplea el vocabulario adquirido.
- Si valora los productos típicos de nuestra tierra.

- ¿CÓMO EVALUAR?

A partir de un registro diario donde recogeremos anécdotas, de forma individualizada, ocurridas a lo largo de la jornada. Los instrumentos que debemos utilizar son la observación, la corrección de tareas y la autoevaluación del alumno.

- ¿CUÁNDO EVALUAR?

La evaluación del aprendizaje de los alumnos debe ser continua, global y formativa. Al principio, valorando sus ideas previas y su participación en el planteamiento del proyecto. Durante el desarrollo del proyecto, evaluando su interés por investigar. Al final, si pone en práctica lo aprendido y si ha sido constructor de su propio aprendizaje.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 17 – ABRIL DE 2009

BIBLIOGRAFÍA

- Junta de Andalucía (2008). *Decreto 428/2008 por el que se establece la ordenación y las enseñanzas correspondientes a la Educación Infantil en Andalucía*. Sevilla: BOJA de 29 de Julio.
- Junta de Andalucía (2008). *Orden del 5 de agosto de 2008, por el que se desarrolla el Currículo correspondiente a la ED. Infantil en Andalucía*. Sevilla: BOJA.
- Tonucci, F. (2006). *A los tres años se investiga*. Buenos Aires: Losada.

Autoría

- Remedios Molina Prieto
- Córdoba
- E-MAIL: tatareme@hotmail.com