



NOMBRE DEL PROYECTO: Cocinando mis aprendizajes.

Seguridad Alimentaria (Grados: 4°, 5°)

Elaborado por equipo de padrinos
Proyectos Pedagógicos Productivos
Área de Educación - Comité de Cafetero



PREGUNTA GENERADORA: ¿De qué manera puedo preservar la cultura y tradición agroalimentaria de mi región?

PROPÓSITOS:

- Favorecer la preservación, la cultura y tradición agroalimentaria de mi región.
- Hacer uso de las competencias desarrolladas en las áreas del conocimiento en el desarrollo de las actividades del proyecto “**Cocinando mis aprendizajes**”.
- Motivar el desarrollo de emprendimientos que promuevan la innovación y el valor agregado en las tradiciones agroalimentarias de cada región, como oportunidad para desarrollar proyectos para la vida.
- Fomentar la integración familiar y el desarrollo de competencias socioemocionales.

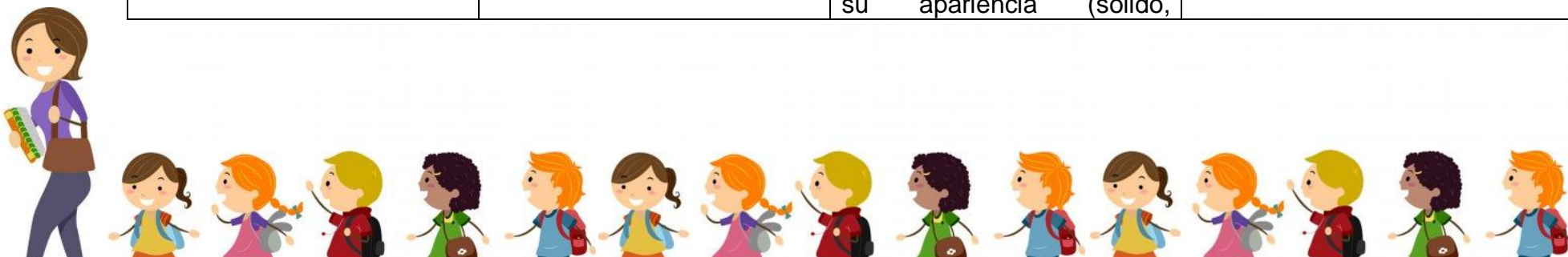


JUSTIFICACIÓN: El desarrollo del proyecto “**Cocinando mis aprendizajes**” promueve la vinculación de la familia, docentes, directivos y los mismos estudiantes, fortaleciendo el desarrollo de competencias básicas y socioemocionales, la orientación socio ocupacional y transversalización de las áreas del conocimiento, desde un trabajo interdisciplinario por proyectos, la cultura del emprendimiento y la empresarialidad y las tradiciones agroalimentarias de cada región.



COMPETENCIAS	AREA 1 (Matemáticas)	ÁREA 2 (Ciencias Naturales)	AREA 3 (Ética y valores)
<p>Reconocer la seguridad alimentaria como una estrategia para tener estilos de vida saludable, establecer proyectos para la vida, aprovechar los aprendizajes de las áreas y motivar la integración familiar y la promoción comunitaria.</p> <p>Competencias socio emocionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automotivación, logro de metas personales. • Reconocimiento de intereses, valores y habilidades. • Toma de decisiones. • Autovaloración. <p>Orientación socio ocupacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autoconocimiento. • Orientación del mundo del trabajo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Resuelvo y formulo problemas en contextos de medidas relativas y variaciones en las medidas (Estándar básico de competencias de matemáticas - Pensamiento numérico). 2. Utilizo números racionales, en sus distintas expresiones (fracciones, razones, decimales o porcentajes) para resolver problemas en contextos de medidas (Estándar básico de competencias de matemáticas - Pensamiento numérico). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saco conclusiones de los experimentos que realizo, aunque no obtenga los resultados esperados (Estándar básico de competencias de Ciencias Naturales - Conocimiento científico natural). 2. Comparo masa, peso, cantidad de sustancia y densidad de diferentes materiales (Estándar básico de competencias de Ciencias Naturales - Entorno físico). 3. Describo y verifico el efecto de la transferencia de energía térmica en los cambios de estado de algunas sustancias (Estándar básico de competencias de Ciencias Naturales – Entorno físico). 4. Verifico la posibilidad de mezclar diversos líquidos, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifico los valores y responsabilidades en la familia. 2. Muestro preocupación por la protección de animales, plantas y otros recursos del medio ambiente. 3. Colaboro activamente para el logro de las metas comunes en mi familia, reconociendo la importancia de las normas para conseguir dichas metas.

		sólidos y gases (Estándar básico de competencias de Ciencias Naturales – Entorno físico).	
ACTIVIDADES	<p>1. Cálculo de longitud y área de las huertas y la compostera.</p> <p>2. Elaboración de una receta alimenticia donde se utilicen medidas y conversiones (volumen y peso) de los diferentes ingredientes para su elaboración.</p>	<p>1. Análisis y conclusiones del proceso de elaboración de la receta en compañía de la familia.</p> <p>2. Redacción y explicación del paso a paso del proceso de elaboración de la receta.</p> <p>3. Diligenciamiento de tabla comparativa donde se relacione el proceso de elaboración de la receta de los abuelos y la receta personal, identificando fortalezas y oportunidades de mejora.</p> <p>4. Diligenciamiento de una matriz comparativa del estado físico de los ingredientes utilizados y establecimiento de las razones por las que cambia su apariencia (sólido,</p>	<p>1. Elaboración de recetas, platos y proyectos que contribuyan a la preservación de las costumbres y tradiciones de la región como una responsabilidad familiar.</p> <p>2. Investigación sobre la fauna y la flora de mi región y la forma como se ha aprovechado a través del tiempo.</p> <p>3. Elaboración de estrategias para la preservación de la flora y fauna de mi región por medio de un aprovechamiento responsable, y el establecimiento de proyectos sostenibles.</p> <p>4. Distribución de los roles en la familia para el desarrollo de proyectos y prácticas cotidianas.</p>



		gaseoso, liquido, texturas, entre otros).	
RECURSOS: <ul style="list-style-type: none">• Humanos: Padrinos, familiares, estudiantes de grados 4° y 5°, docentes y directivos.• Físicos: Agenda de trabajo, guía de interaprendizaje, proyectos dirigidos y supervisados por grado, material didáctico, bibliografía, recetas, instrumentos de gobierno (cuaderno viajero, y notiagro).• Tecnológico: Celular, plataformas digitales, medios de comunicación, radio y WhatsApp.			
PRODUCTOS: <ul style="list-style-type: none">• Proyectos de seguridad Alimentaria para cada grado implementados (El álbum de los alimentos, el compost, la huerta que R.I.E, el rescate de productos autóctonos de mi región) en las instituciones y hogares de los estudiantes.• Portafolio de evidencias.• Recetas elaboradas.• Guía de interaprendizaje desarrollada.			
EVALUACIÓN: <ul style="list-style-type: none">• Lista de chequeo (nivel de participación de los estudiantes, alcance de los indicadores propuestos desde la guía de interaprendizaje).• Formato de auto evaluación (por medio de la dinamización de un instrumento lúdico para valorar el proceso).			

BIBLIOGRAFIA.

- Estándares básicos de competencias de Ciencias Naturales – Ministerio de Educación Nacional.
- Estándares básicos de competencias de matemáticas - Ministerio de Educación Nacional.
- Lineamientos curriculares de Ética y Valores - Ministerio de Educación Nacional.
- https://es.123rf.com/photo_84325872_dos-ni%C3%B1os-recogiendo-verduras-en-un-huerto.html
- https://es.123rf.com/photo_20483495_ilustraci%C3%B3n-de-dibujos-animados-de-funny-fruits-personajes-alimentos-grupo-grande.html
- https://es.123rf.com/photo_11621183_ni%C3%B1os-felices-jugando.html.
- https://es.123rf.com/photo_87465830_tablero-de-tiza-junta-de-dibujos-animados-ilustraci%C3%B3n-vectorial.html.

