

CENTRO EDUCATIVO "CHIQUELLADAS"

EDUCACIÓN INTEGRAL Y RECREATIVA

RESOLUCIÓN 002336 DEL 26 DE FEBRERO DE 2024

DANE 354498002494

OCAÑA N. DE S.

TEL: 5613092

**IDENTIFICACIÓN INSTITUCIONAL**

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:	CENTRO EDUCATIVO CHIQUELLADAS
CÓDIGO DANE:	354498002494
DIRECCIÓN:	CALLE 2B # 27 B 34 IV CENTENARIO
MUNICIPIO:	OCAÑA, NORTE DE SANTANDER
CARÁCTER DEL E.E:	PRIVADO
CORREO INSTITUCIONAL:	chiquilladas405@gmail.com
TELÉFONO DE CONTACTO:	3167462808
REPRESENTANTE LEGAL:	MÉRIDA ROSA MÁRQUEZ SANJUÁN
CARGO:	DIRECTORA

SECCIÓN DE DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

TÍTULO DE LA EXPERIENCIA SIGNIFICATIVA:	PEQUEÑOS COCINERITOS
TIEMPO DE DESARROLLO:	JUNIO DE 2.024
ESTADO ACTUAL DE LA EXPERIENCIA:	EJECUTADA
POBLACIÓN CON LA QUE SE DESARROLLA LA EXPERIENCIA:	ESTUDIANTES DEL C.E CHIQUELLADAS
NIVELES EDUCATIVOS:	PREESCOLAR Y PRIMARIA



RESUMEN

La actividad basada en la temática “PEQUEÑOS COCINERITOS” se ejecuta con el fin de fomentar en los estudiantes habilidades prácticas, hábitos de alimentación saludable y el trabajo en equipo, a través de una experiencia lúdica y educativa en la que los niños aprenden cocinando.

También se busca estimular la motricidad fina y la coordinación mediante tareas como mezclar, amasar o servir y promover la responsabilidad y la autonomía en el manejo de alimentos e implementos, reforzando valores como la cooperación, el orden y la higiene.

Además, esta actividad busca vincular aprendizajes de distintas áreas, como matemáticas (medidas y cantidades), ciencias (alimentos y nutrientes), y lenguaje (recetas e instrucciones) e involucrar a las familias de manera indirecta, ya que cada estudiante debe participar de ella, a través de la preparación de una receta.



OBJETIVO GENERAL

El objetivo general de la actividad “PEQUEÑOS COCINERITOS” en el Centro Educativo Chiquilladas es desarrollar habilidades prácticas, hábitos de vida saludable y valores de convivencia en los estudiantes a través de actividades de cocina adaptadas a su edad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fomentar el gusto por la alimentación saludable y variada.
 - Estimular la motricidad fina y la coordinación mediante actividades culinarias sencillas.
 - Promover la autonomía, la responsabilidad y la organización personal.
 - Fortalecer el trabajo en equipo y la colaboración entre compañeros.
 - Integrar contenidos de diversas áreas como matemáticas (medidas), ciencias (alimentos y nutrientes), y lenguaje (recetas e instrucciones).
-



EJECUCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Esta experiencia se desarrolló en el salón de actos de la institución, con la participación de docentes y estudiantes de todos los grados de preescolar y primaria ofertados en el Centro Educativo Chiquilladas

Se dio inicio a la actividad con una pequeña introducción y explicación de la finalidad de esta actividad y se divulgaron los pasos a seguir para esta actividad.

🕒 1. Planeación previa

Definir objetivos pedagógicos: motricidad, trabajo en equipo, hábitos alimenticios, etc.

Repartir roles y materiales: cada niño debe saber qué tarea le toca (mezclar, picar con ayuda, servir, etc.).

🧤 2. Preparación del espacio

Usar un ambiente limpio y adecuado (aula, comedor o espacio abierto).

Colocar mesas, utensilios y materiales necesarios.

Entregar a los niños implementos de higiene (cofias, delantales, toallas húmedas, etc.).

💧 3. Higiene y normas

Comenzar con el lavado de manos y normas básicas de seguridad e higiene.

Recordar el cuidado con utensilios (no jugar con cuchillos, mantener el orden, etc.).

👨🍳 4. Desarrollo de la actividad

Guiar paso a paso la receta, involucrando activamente a los niños.

Fomentar el trabajo colaborativo y la organización en pequeños grupos.

Aprovechar el momento para reforzar aprendizajes transversales (medidas, instrucciones, tipos de alimentos).



😊 5. Degustación y cierre

Una vez preparada la receta, permitir que los niños prueben lo que hicieron.

Conversar sobre lo aprendido: ¿qué ingredientes usaron?, ¿qué les gustó más?, ¿por qué es importante comer sano?

MEDIOS

Espacio adecuado para la preparación de las recetas, ingredientes y utensilios.

IMPACTO SOCIAL

La “Fiesta de Colores” en el Centro Educativo Chiquilladas tuvo un impacto social significativo al promover el aprendizaje de una segunda lengua a través de actividades lúdico-pedagógicas que motiven al estudiante a aprender a través del juego y la experiencia.

Algunos de los impactos evidenciados:

🎨 En el ámbito del desarrollo personal

- Fomenta la autonomía y la responsabilidad, al permitir que los niños realicen tareas prácticas por sí mismos.
- Estimula la motricidad fina y la coordinación, a través de acciones como amasar, mezclar o servir.
- Refuerza la autoestima, al ver que son capaces de preparar sus propios alimentos.

🎨 En el ámbito educativo

- Integra aprendizajes de diversas áreas, como:
 - Desarrolla habilidades de observación, atención y secuenciación. Naturales (colores y mezclas), y Ética (respeto y diversidad).
-



En el ámbito social y en valores

- Fomenta el trabajo en equipo, la cooperación y el respeto por los roles asignados.
- Refuerza valores como la paciencia, la higiene y el orden.
- Mejora la convivencia escolar al compartir un momento agradable con sus compañeros.

En el ámbito de hábitos de vida

- Promueve la alimentación saludable, al conocer nuevos ingredientes y preparar comidas nutritivas.
 - Despierta el interés por la cocina y la conciencia sobre lo que comen.
-



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



