PROYECTO EDUCATIVO CHEFSITO SOY
"

DOCENTE: ESTEFANY BARRIOS QUIMBAYO
2026

Lugar de ejecución Instalaciones del Colegio María Montessori.
Fecha de ejecución
20 DE abril .
Población beneficiaria
Estudiantes de Educación Inicial (Grados preescolar)

JUSTIFICACIÓN

El proyecto de aula «Chefcito soy» surge de la necesidad de brindar a los niños y niñas experiencias significativas que les permitan aprender de manera divertida, mediante la exploración y manipulación de diferentes alimentos y utensilios de cocina.

A través de este proyecto se busca despertar la curiosidad, la creatividad y el interés por conocer el maravilloso mundo de la cocina, reconociendo los alimentos, sus colores, sabores, texturas, olores y beneficios para el crecimiento y desarrollo.

Asimismo, se pretende fortalecer habilidades motrices, cognitivas, comunicativas y socioafectivas mediante actividades prácticas en las que los pequeños puedan mezclar, decorar, clasificar, contar y preparar recetas sencillas, siempre con el acompañamiento de la docente y las medidas de seguridad necesarias.

De esta manera, los niños comprenderán que cocinar también es una oportunidad para compartir, trabajar en equipo, expresar sus emociones y adquirir hábitos de alimentación saludable.

OBJETIVO GENERAL

Promover en los niños y niñas del grado jardín el aprendizaje significativo a través de experiencias lúdicas y pedagógicas relacionadas con el mundo de la cocina, fortaleciendo sus habilidades cognitivas, comunicativas, motrices, creativas y socioafectivas, mientras reconocen la importancia de una alimentación saludable.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar diferentes alimentos, reconociendo sus características, colores, sabores, olores y texturas.
- Conocer algunos utensilios utilizados en la cocina y su función.

- Fomentar hábitos de higiene antes, durante y después de preparar los alimentos.
- Reconocer la importancia de consumir frutas, verduras y alimentos saludables.
- Fortalecer la motricidad fina mediante actividades de mezclar, amasar, decorar y organizar.
- Estimular el pensamiento lógico-matemático a través del conteo, la clasificación y la comparación de alimentos.
- Desarrollar el lenguaje oral mediante la descripción de recetas y experiencias.
- Promover el trabajo en equipo, la autonomía, el respeto y la colaboración.
- Despertar la imaginación y la creatividad mediante la preparación y decoración de recetas sencillas.

DESARROLLO DEL PROYECTO

Se realizará una presentación del proyecto. Los niños recibirán gorritos de chef y delantales para iniciar esta aventura. Conversaremos sobre qué hace un chef, dónde trabaja y qué alimentos prepara.

Propósito: despertar el interés y la motivación.

Actividad 2. El arcoíris de los alimentos

Se presentarán frutas y verduras de diferentes colores. Los niños observarán, nombrarán y clasificarán los alimentos según sus características.

Propósito: reconocer colores, formas y alimentos saludables.

Actividad 3. Conociendo mis utensilios de cocina

Se presentarán diferentes utensilios como cucharas, platos, vasos, ollas y recipientes. Los niños identificarán sus nombres y funciones mediante juegos de asociación.

Propósito: ampliar el vocabulario y reconocer objetos de uso cotidiano.

Actividad 4. Manitos limpias, alimentos seguros

Se enseñará la importancia del lavado correcto de las manos y la limpieza de los espacios antes de preparar cualquier alimento.

Propósito: fomentar hábitos de higiene y autocuidado.m

Actividad 5. Mi primera receta: ensalada de frutas

Los niños observarán diferentes frutas, reconocerán sus colores y participarán en la preparación de una ensalada de frutas con ingredientes previamente lavados y cortados por un adulto.

Propósito: fortalecer la autonomía, la coordinación y el reconocimiento de alimentos.

Actividad 6. Chefcitos creativos: mi sándwich divertido

Los pequeños utilizarán ingredientes seguros y preparados previamente para crear y decorar su propio sándwich.

Propósito: estimular la creatividad y la toma de decisiones.

Actividad 7. Manos a la masa

Se realizará una experiencia de amasado con una masa comestible preparada para los niños. Podrán amasar, moldear y crear diferentes figuras.

Propósito: desarrollar la motricidad fina y la creatividad.

Actividad 8. Mi restaurante infantil

Se organizará un restaurante en el salón. Algunos niños serán chefs, otros meseros y otros clientes. Utilizarán menús ilustrados y alimentos de juguete.

Propósito: fortalecer el lenguaje, la imaginación y las habilidades sociales.

Actividad 9. Gran feria de los pequeños chefs

Se realizará una exposición de los aprendizajes y preparaciones desarrolladas durante el proyecto. Los niños lucirán sus gorritos de chef y compartirán sus experiencias con sus compañeros y familias.

Propósito: socializar los aprendizajes y fortalecer la expresión oral y la seguridad personal.

RECURSOS

Recursos humanos

- Docente.
- Niños y niñas.
- Padres de familia.
- Personal de apoyo.

Recursos materiales

- Gorros y delantales de chef.
- Frutas y verduras.
- Platos, cucharas y vasos.
- Recipientes plásticos.
- Batidores manuales.
- Servilletas.
- Plastilina.
- Cartulina, papel silueta y foami.
- Colores, témperas y pinceles.

.

METODOLOGÍA

El proyecto se desarrollará mediante una metodología activa, participativa, lúdica y vivencial, donde los niños y niñas serán los protagonistas de su propio aprendizaje.

Se utilizarán estrategias como:

- Juego de roles.
- Exploración y manipulación de alimentos.
- Experiencias sensoriales.
- Elaboración de recetas sencillas.
- Canciones, cuentos y rondas infantiles.
- Actividades artísticas y manualidades.
- Trabajo individual y grupal.
- Participación de las familias.

La docente será orientadora y acompañante de cada experiencia, propiciando espacios seguros, agradables y significativos.

.

RESULTADOS OBTENIDOS

.

EVALUACIÓN

La evaluación será continua, integral, flexible y formativa. Se realizará mediante la observación directa de los niños durante las actividades, teniendo en cuenta sus avances, participación, creatividad, interacción y aprendizajes adquiridos.

CONCLUSIONES

El proyecto de aula «Chefcito soy» se convierte en una experiencia enriquecedora y significativa para los niños y niñas del grado jardín, ya que les permite descubrir el mundo de la cocina a través del juego, la exploración y la creatividad.

Mediante las diferentes actividades, los pequeños tienen la oportunidad de reconocer alimentos, experimentar con texturas, colores y sabores, conocer utensilios, preparar recetas sencillas y comprender la importancia de una alimentación saludable.

Además, este proyecto contribuye al fortalecimiento de la autonomía, la motricidad fina, el lenguaje, la convivencia y el trabajo en equipo, convirtiendo cada experiencia en un aprendizaje lleno de alegría, imaginación y diversión.

¡Porque ser un pequeño chef es descubrir que aprender también puede ser delicioso!

ANEXOS

