



Hagan clic en el cocinero,
para escuchar.

¡SALVEMOS AL RESTAURANTE!

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

Proyecto colaborativo
para Primer ciclo de la Escuela Primaria
sobre la alimentación

Prof. Marisa di Giuli
mdigiuli@buenosaires.edu.ar



EL PROBLEMA

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

UN RESTAURANTE - CONFITERÍA FAMILIAR, MUY CONOCIDO, RECIBE QUEJAS A DIARIO DE LOS CLIENTES PAPÁS PORQUE SUS NIÑOS NO COMEN SANO Y LO QUE ES SANO EN EL MENÚ, NO LES GUSTA.

EL PROBLEMA ES QUE ENTONCES TODOS DEJARÁN DE CONCURRIR Y EL RESTAURANTE TENDRÁ QUE CERRAR.



LA MISIÓN

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

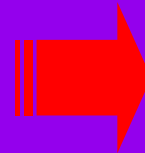
MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

LA MISIÓN QUE USTEDES TIENEN ES PREPARARLE AL RESTAURANTE UN MENÚ SEMANAL CON COMIDAS, SANAS Y RICAS PARA QUE A SUS CLIENTES PEQUEÑOS, LES AGRADE Y ASÍ LAS FAMILIAS SIGAN YENDO A COMER Y NO TENGA QUE CERRAR.

¿CÓMO?





LA MISIÓN-continuación

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

PARA ELLO TENDRÁN QUE:

- APRENDER MÁS SOBRE LA ALIMENTACIÓN Y LOS ALIMENTOS,
- AVERIGUAR CÓMO ES LA ALIMENTACIÓN QUE TIENEN USTEDES Y LA DE OTRO PRIMER GRADO,
- HACER EL MENÚ SEMANAL Y TAMBIÉN LAS RECETAS DE LAS COMIDAS ELEGIDAS
- Y MANDÁRSELOS POR MAIL AL RESTAURANTE Y AL OTRO PRIMER GRADO.



LAS TAREAS

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

¡TIENEN VARIAS TAREAS PARA HACER!

VAYAN RESOLVIENDO DE A UNA Y SIEMPRE QUE TERMINEN, CLIQUEEN EN LAS TAREAS DEL MENÚ PARA VOLVER AQUÍ.

EMPIECEN POR LA TAREA 1.

TAREA TAREA TAREA TAREA

1 2 3 4

TAREA TAREA TAREA TAREA

5 6 7 8



TAREA 1

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

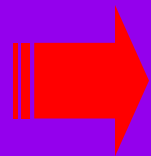
PROFESOR/A

CRÉDITOS

¿QUÉ SABEN SOBRE LOS ALIMENTOS?

• USEN IMÁGENES Y LAS PALABRAS SUELTAS PARA EXPRESAR LO QUE USTEDES SABEN SOBRE LOS ALIMENTOS.

• CLIQUEANDO EN LOS GLOBOS, PODRÁN ESCUCHAR LO QUE DICE.



AQUÍ





TAREA 2

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

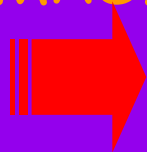
MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

AVERIGÜEN TODO LO QUE PUEDAN SOBRE EL ALIMENTO QUE LES TOCÓ.

- OBSERVARÁN IMÁGENES, LEERÁN O ESCUCHARÁN TEXTOS DE SITIOS DE INTERNET.
- USARÁN IMÁGENES Y PALABRAS PARA EXPRESAR LO QUE USTEDES APRENDIERON.
- CUANDO TERMINEN TODOS, PODRÁN LEER Y ESCUCHAR LO QUE APRENDIERON LOS DEMÁS.



PARA CADA GRUPO



TAREA 2 - continuación

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

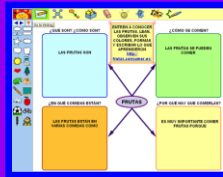
LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS



LEAN Y ESCUCHEN INFORMACIÓN.

ESCRIBAN LO QUE APRENDIERON
DE SU ALIMENTO.



CARNES



CEREALES



FRUTAS



HUEVOS



LÁCTEOS



VERDURAS



TAREA 2 - continuación

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

ESCRIBAN LO QUE SABEN DEL ALIMENTO
SOBRE EL QUE LEYERON, EN LA
ENCICLOPEDIA VIRTUAL *CUIDAR EL
CUERPO*.

WIKISPACE
CUIDAR EL
CUERPO





TAREA 3

DESPUÉS DE ESCUCHAR A SUS
COMPAÑEROS Y LEER LO QUE
ESCRIBIERON SOBRE LOS ALIMENTOS,
COMPLETEN:

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

➡ ¿CÓMO LOS PODEMOS AGRUPAR?



➡ ¿CÓMO SON LOS ALIMENTOS?



➡ ¿DÓNDE SE COMPRAN?



➡ ¿CÓMO SE CONSERVAN?





TAREA 4

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

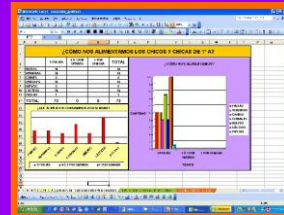
PROFESOR/A

CRÉDITOS

PIENSEN ENTRE TODOS PREGUNTAS SOBRE SU ALIMENTACIÓN SEMANAL Y CUÁNTAS VECES COMEN ESOS ALIMENTOS.

• A MEDIDA QUE LA MAESTRA HACE UNA PREGUNTA, LEVANTEN LA MANO CUANDO ESCUCHEN LA OPCIÓN QUE USTEDES QUIEREN.

• ESCUCHEN CUÁNTOS COMPAÑEROS RESPONDIERON DE LA MISMA MANERA. **COMPLETEN** ENTONCES CON EL NÚMERO.



 **SIGUE**
11



TAREA 4 - continuación

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

CADA GRUPO SE VA A ENCARGAR DE LEER LAS RESPUESTAS DE UNA PREGUNTA.

- OBSERVEN QUÉ PASÓ CON EL **GRÁFICO** A MEDIDA QUE COMPLETABAN LOS DATOS.
- ANALICEN LAS RESPUESTAS.

PREGUNTEN A OTRO PRIMER GRADO:

- ENVÍENLE UN MAIL CON LAS PREGUNTAS Y HAGAN CON LAS RESPUESTAS QUE OBTENGAN, LO MISMO QUE HICIERON CON LAS DE USTEDES, **AQUÍ**.



TAREA 5

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

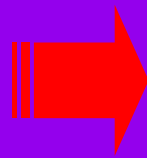
MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

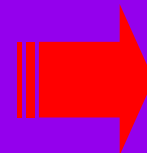
CRÉDITOS

YA PUEDEN ARMAR EL MENÚ SEMANAL:

- TODO EL GRADO PENSARÁ CUÁNTAS VECES EN LA SEMANA TENDRÁN QUE CONSUMIRSE: CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, VERDURAS, FRUTAS, ETC. Y EN QUÉ DÍAS.
- VAYAN ANOTANDO AQUÍ:



AQUÍ



SIGUE



TAREA 5 - continuación

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

CADA GRUPO PENSARÁ ENTONCES EL MENÚ PARA EL DÍA QUE LE TOCÓ TENIENDO EN CUENTA LOS ALIMENTOS, SU CANTIDAD Y SI SE COCINAN, SU COCCIÓN.

1

DOMINGO

2

LUNES

3

MARTES

4

MIÉRCOLES

5

JUEVES

6

VIERNES

6

SÁBADO

MENÚ DEL DÍA	
COMIDAS	LUNES
DESAYUNO	•
ALMUERZO	•
MERIENDA	•
CENA	•

ESCRÍBANLOS
EN
CUIDAR EL
CUERPO



TAREA 6

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

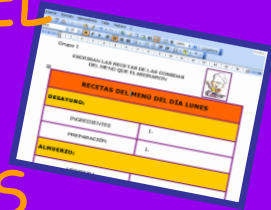
MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

YA PUEDEN ARMAR LAS RECETAS DEL
MENÚ SEMANAL:

CADA GRUPO PENSARÁ LAS RECETAS
PARA EL MENÚ DIARIO QUE ELABORÓ.



1

DOMINGO

2

LUNES

3

MARTES

4

MIÉRCOLES

5

JUEVES

6

VIERNES

6

SÁBADO

ESCRÍBANLAS
EN
CUIDAR EL
CUERPO



TAREA 7

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

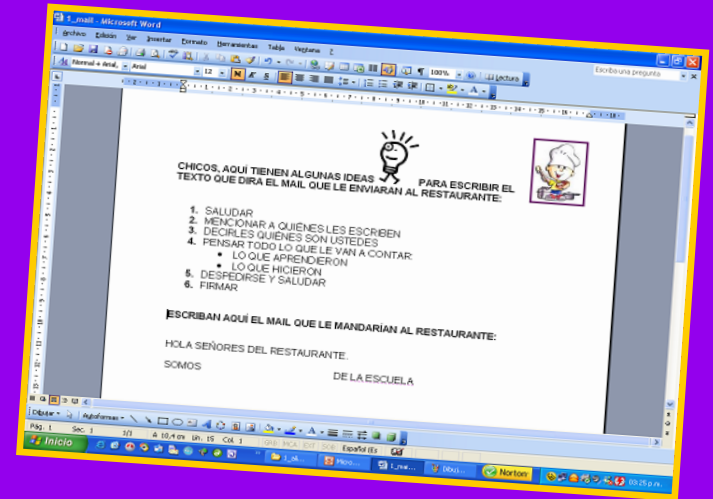
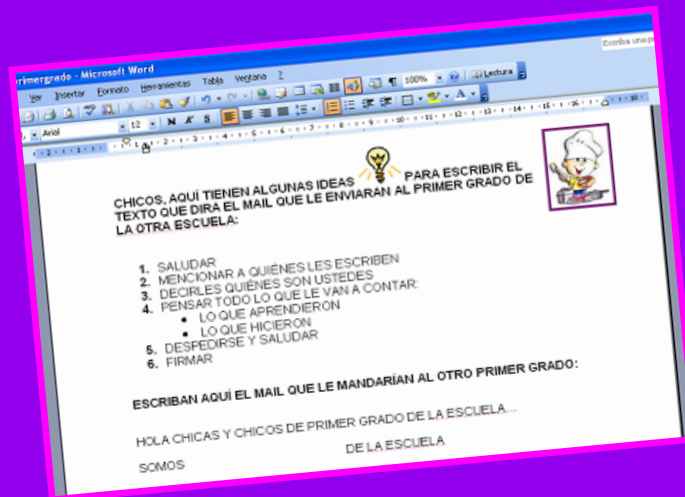
CRÉDITOS

ILLEGÓ LA HORA!

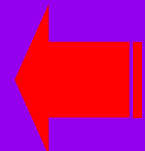
ENVIARÁN AL RESTAURANTE Y A OTRO
PRIMER GRADO, EL MENÚ Y EL LIBRO DE
COCINA POR CORREO ELECTÓNICO



AQUÍ



AQUÍ





TAREA 8 - FINAL

SÓLO QUEDA QUE HAGAN LAS TARJETAS PARA INVITAR A OTROS...

INICIO

EL PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO TRABAJARON

MISIÓN CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS



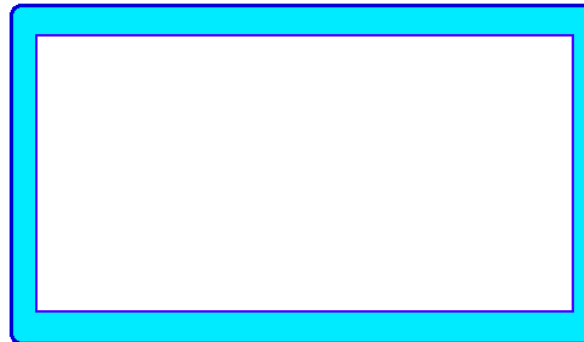
INVITACIÓN

DESPUÉS DE TANTO TRABAJO, VAMOS A INVITAR LAS AUTORIDADES DE LA ESCUELA PARA QUE VEAN TODO LO QUE APRENDIMOS SOBRE ALIMENTACIÓN PARA PODER ARMAR EL MENÚ PARA EL RESTAURANTE.

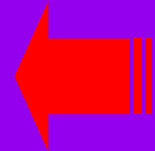
1 ESCRIBAN LA TARJETA DE INVITACIÓN. PUEDEN AGREGAR ALGUNA IMAGEN.

+

2 REVISEN QUE ESTÉ MUY BIEN ESCRITA Y QUE NO FALTE NINGÚN DATO: GRADO QUE INVITA, PARA QUÉ, A QUÉ HORA, DÓNDE ES.



AQUÍ



¡Y DISFRUTEN LOS ELOGIOS QUE LES HAGAN POR HABER TRABAJADO TANTO!



CÓMO TRABAJARON

PIENSEN ENTRE TODOS Y RESPONDAN ORALMENTE ...

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

	TAREA / ACTITUD	RESPUESTAS
1	¿REALIZARON TODOS LOS TRABAJOS?	TODOS – CASI TODOS- NO TERMINAMOS ...
2	¿CÓMO ESTÁN ESOS TRABAJOS?	COMPLETOS - INCOMPLETOS...
3	¿QUÉ APRENDIERON?	...
4	¿PARTICIPARON TODOS LOS CHICOS?	TODOS – ALGUNOS - POCOS
5	¿ESCUCHARON A LOS COMPAÑEROS?	A TODOS – A ALGUNOS – A POCOS
6	¿CÓMO SE COMPORTARON?	MUY BIEN – BIEN- MÁS O MENOS ...



¡¡¡MISIÓN CUMPLIDA!!!

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

FELICITACIONES
PRIMER GRADO!!!



PROFESOR/A

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

¡SALVEMOS AL RESTAURANTE!

Proyecto colaborativo para primer ciclo de la Educación Primaria sobre la alimentación. Las áreas involucradas son Ciencias Naturales y Prácticas del Lenguaje.

- Tratamiento de la información: se parte de saberes previos, se trabaja con información de Internet y con Enciclopedias multimedia y se realiza una encuesta sobre datos personales. Toda información se registra y elabora en diferentes formatos textuales que van garantizando el aprendizaje de los alumnos.
- Materiales digitales para el alumno: presentación del proyecto en PowerPoint, presentación - guía de trabajo (la presente) en PowerPoint y archivos (en Kidspiration, Word y Excel) en los que los alumnos trabajarán.

Prof. Marisa di Giuli
mdigiuli@buenosaires.edu.ar

- Leer el [proyecto](#).
- Ver la [presentación](#) del proyecto, para el alumno.



CRÉDITOS

INICIO

EL
PROBLEMA

LA MISIÓN

LAS TAREAS

CÓMO
TRABAJARON

MISIÓN
CUMPLIDA

PROFESOR/A

CRÉDITOS

¡SALVEMOS AL RESTAURANTE!

Proyecto colaborativo sobre la alimentación, para Primer ciclo de la Educación Primaria, en el área de Ciencias Naturales realizado en el año 2006 por la Prof. Marisa di Giuli, Profesora para la enseñanza primaria.

El menú está basado en puntos planteados por Bernie Dodge, para las webquest.

El presente trabajo puede ser utilizado sin fines de lucro, mencionando la fuente.

Contacto mdigiuli@buenosaires.edu.ar

Ciudad de Buenos Aires, Argentina