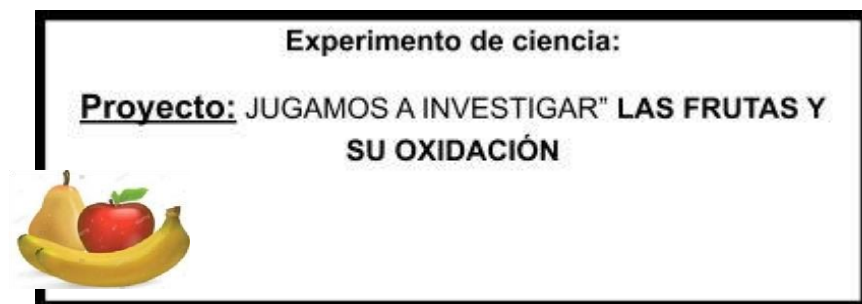


Nombre de la zona: 19 Monteros

Institución: Colegio Santísimo Rosario

Área: ciencias naturales

Nivel: primario – grado 1° “A, B y C”



RESUMEN

El presente proyecto de investigación se dio en el marco del desarrollo del tema: la alimentación y sus propiedades. El principal disparador fue la realización y observación de la ensalada de frutas trabajada desde el área de tecnología, donde surgió la duda del porqué las frutas se oscurecían.

Los niños se interesaron por el tema planteándose diferentes interrogantes, tales como ¿por qué se oscurecen las frutas? ¿A qué se debe este cambio en las mismas?

Razón por la cual se decidió tomar el tema para su indagación, partiendo de la formulación del problema, hipótesis y el objetivo de la investigación, realizando la búsqueda de información para la elaboración de un marco teórico

Los niños desarrollaron actividades participativas en la proyección de la investigación, mediante la realización de experimentos, ilustraciones, etc.

Definición del tema, problema, hipótesis y objetivo de la investigación

NOMBRE DEL PROYECTO: LAS FRUTAS Y SU OXIDACIÓN

PROBLEMA: ¿ POR QUÉ (cambian de color) SE OXIDAN LAS FRUTAS?

HIPÓTESIS: LAS FRUTAS (cambian de color) SE OXIDAN POR PRESENCIA DEL AIRE

OBJETIVOS:

- Desarrollar conocimiento de autocuidado de la salud, promoviendo estilos de vida saludables.
- Conocer los cambios que produce el aire en las frutas.
- Saber qué es la oxidación.
- Expresarse creativamente a través del lenguaje.
- Disfrutar de los experimentos realizados.

Metodología:

- Incentivar la participación.
- Diálogo espontáneo.
- Fomentar la imaginación.
- Experimentación.
- Observación, manipulación de los materiales.
- Recolección de la información y registro de la información ● Uso de materiales concretos.

Narrativa breve

Los niños durante el proyecto adquirieron nuevos conocimientos: tales como el consumo apropiado y oportuno de frutas y la importancia de la buena alimentación, saludable y variada.

Aprendieron que el jugo de algún cítrico ayuda a conservar las frutas. Estos aprendizajes se lograron a través de diferentes experimentos los cuales los incentivaron a llegar a los objetivos propuestos de este proyecto, se realizaron clases asistidas a través de la virtualidad (zoom).donde los alumnos realizaban los seguimientos y los pasos de cada experimentos , contaban sus experiencias y luego recopilaban como registro fotográfico, de audios y videos , lo realizado.

Los alumnos pudieron llegar a la conclusión que comer fruta oxidada no presenta un riesgo para la salud humana, en principio.de todo modos, sí se reducen las propiedades beneficiosas que las propias frutas aportan a la salud.

Por lo tanto, es imprescindible aplicar buenos métodos de conservación para retrasar este proceso. Tanto el frío, el jugo de cítricos o el envase al vacío son opciones correctas a la hora de evitar la oxidación.

Destrezas y habilidades en la cual se destacaron los alumnos: expresión oral y escrita, demostrar interés sobre la temática, compromiso, responsabilidad, explorar y manipular objetos concretos para su experimentación y asimilar conceptos.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA EXPERIENCIA FOTOS

OBSERVACIÓN DIRECTA DE LA FRUTA



ENSALADA DE FRUTA CON CÍTRICO Y SIN CÍTRICO



ENCUESTA A FAMILIARES



Enlace video: <https://youtu.be/i5wx94GfEm8>