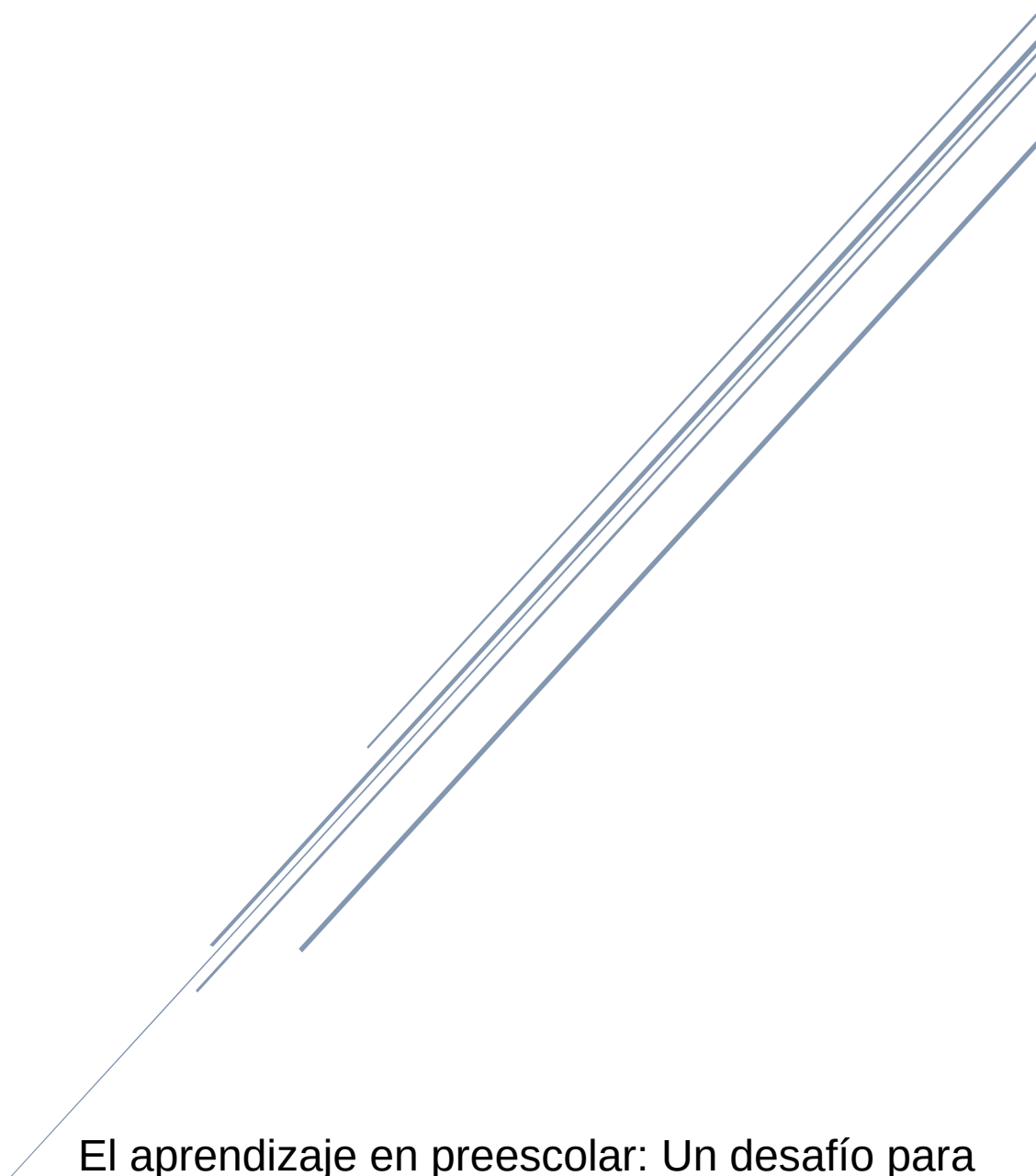


NARRATIVA

Planeación: Recetas de cocina



El aprendizaje en preescolar: Un desafío para
la práctica docente
Marelia Montañez Barroso

Introducción

La planeación de recetas se basó en la metodología del "centro de interés" propuesta por la Nueva Escuela Mexicana (NEM). Este enfoque parte de identificar los intereses naturales de los niños y niñas para diseñar actividades que sean atractivas, significativas y que favorezcan su desarrollo integral.

En este caso, el centro de interés fue la cocina, un tema cercano y familiar para los pequeños, pero también lleno de posibilidades para explorar y aprender. La planeación buscó aprovechar este interés para:

- Fomentar el aprendizaje a través de la experimentación y la observación: Las recetas no solo fueron actividades prácticas, sino oportunidades para que los niños descubrieran conceptos nuevos, como los cambios de estado en los ingredientes, las mezclas de colores, la medida de cantidades y las texturas.
- Desarrollar habilidades sociales y de trabajo en equipo: Durante las actividades, los niños aprendieron a colaborar, turnarse y respetar los roles de los demás. Además, la inclusión de las familias, especialmente de las mamás, fortaleció la relación escuela-comunidad y promovió la participación activa en el aprendizaje.
- Promover habilidades de comunicación: Los niños compartieron sus ideas y observaciones en voz alta, explicando lo que veían o sentían durante cada actividad.
- Relacionar el aprendizaje con la vida cotidiana: Al usar ingredientes y herramientas que suelen tener en casa, los niños pudieron conectar lo que aprendieron en el aula con experiencias reales, lo que hizo que el aprendizaje fuera más significativo y aplicable.

Cuando empecé a diseñar la planeación de recetas para los niños, sentí una mezcla de emoción y nervios. Quería que fuera algo diferente, algo que realmente captara su atención y los motivara a aprender de una manera divertida. Usar la metodología del "centro de interés" de la NEM me pareció el enfoque ideal, porque sabía que partir de algo que les interesara naturalmente (como cocinar) podría marcar una gran diferencia.

Sin embargo, también tenía mis dudas: ¿lograría que los niños se mantuvieran enganchados? ¿Cómo organizaría todo para que funcionara sin contratiempos? A pesar de las incertidumbres, estaba decidida a dar lo mejor de mí.

Desde el primer día, supe que había tomado una buena decisión. Los niños llegaban al salón con una energía increíble, llenos de preguntas y ganas de participar. Cada mañana empezábamos con una pequeña charla sobre la receta del día, y eso era suficiente para que sus ojitos se llenaran de emoción. “¿Hoy vamos a usar harina, maestra?”, “¡Yo quiero romper los huevos!”, “¿Podemos probarlo al final?”. Sus reacciones me recordaban por qué amo trabajar con ellos: todo para ellos es una aventura.

Lo que más me encantó fue ver cómo las actividades se convirtieron en experiencias de aprendizaje sin que ellos lo notaran. Mientras mezclaban ingredientes o probaban técnicas nuevas, estaban descubriendo conceptos importantes. Por ejemplo, cuando pesábamos los ingredientes, algunos empezaron a reconocer números y a entender la idea de medir. Al mezclar colores en las masas, otros notaban cómo se formaban tonalidades diferentes. Incluso cuando algo no salía como esperaban, aprendían que los errores también son parte del proceso.

Las mamás fueron un apoyo invaluable en todo esto. Desde el inicio del proyecto, se mostraron muy entusiasmadas y no dudaron en colaborar. Algunas se ofrecieron a traer los ingredientes que nos faltaban; otras compartieron utensilios que no teníamos en el salón. Lo que más me conmovió fue ver cómo involucraban a sus hijos en el proceso, preguntándoles qué iban a necesitar o ayudándolos a preparar sus materiales. Esto no solo facilitó mucho las cosas, sino que fortaleció el vínculo entre las familias y la escuela.

Sin embargo, también hubo desafíos. Uno de ellos fue el registro escrito. Aunque los niños expresaban muchas de sus ideas en voz alta y con dibujos, sentí que faltó darles más oportunidades para escribir o plasmar sus observaciones de manera más

estructurada. Sé que es algo que podemos mejorar en futuras planeaciones, y me quedó claro que es importante no descuidar este aspecto.

Otro detalle fue el tiempo. Tenía tantas ideas y recetas planeadas, pero diciembre llegó antes de lo esperado, y tuvimos que hacer ajustes para dar paso al taller navideño. Aunque me hubiera gustado completar todas las actividades, entendí que la flexibilidad es clave en nuestra labor como docentes. Al final, los niños estaban tan emocionados con las actividades navideñas como lo estuvieron con las recetas, y eso me hizo sentir tranquila.

Una de las cosas que más me marcó fue ver cómo cada niño encontró su manera de participar. Algunos eran súper entusiastas y querían hacer todo; otros preferían observar primero y luego intentarlo. Hubo momentos en los que veía a los más tímidos levantar la mano para probar algo nuevo, y eso me llenaba de orgullo. Cada uno, a su ritmo, estaba aprendiendo y disfrutando del proceso.

Al mezclar ingredientes, observaban cómo cambiaban de color, textura o incluso de tamaño. Cuando horneábamos, estaban atentos al olor que salía del horno y me decían cosas como: “¡Huele como a pan dulce!”. Cada pequeño descubrimiento les daba una lección que iba mucho más allá de la receta: estaban explorando el mundo desde sus sentidos.

Incluso los momentos inesperados se volvieron oportunidades de aprendizaje. Recuerdo un día en el que una masa no quedó como esperábamos porque mezclaron demasiada agua. En lugar de frustrarse, los niños dijeron: “¡Es como slime!” y empezaron a experimentar con la textura. Fue un recordatorio para mí de que, a veces, los errores son las mejores lecciones.

Mirando hacia atrás, esta experiencia fue increíble. Aunque hubo cosas que quedaron pendientes, lo más importante fue ver a los niños felices, entusiasmados y aprendiendo cada día. Sus caritas de emoción al descubrir algo nuevo, sus risas mientras amasaban o mezclaban, y su curiosidad constante me recordaron por qué amo mi trabajo.

Conclusión

Me llevo muchos aprendizajes de esta planeación, tanto para mejorar en el futuro como para valorar lo que logramos juntos. Al final, no importa si no todo salió como lo imaginé; lo importante fue el impacto positivo en los niños. Cada receta, cada pregunta, y cada descubrimiento fue una semilla que espero siga creciendo en ellos.

La planeación no solo se diseñó para ser divertida y llamativa, sino para integrar áreas clave del desarrollo infantil como la motricidad, el pensamiento lógico, la comunicación y la convivencia. Este enfoque permitió que las recetas se convirtieran en una experiencia educativa completa y memorable para los niños y sus familias.