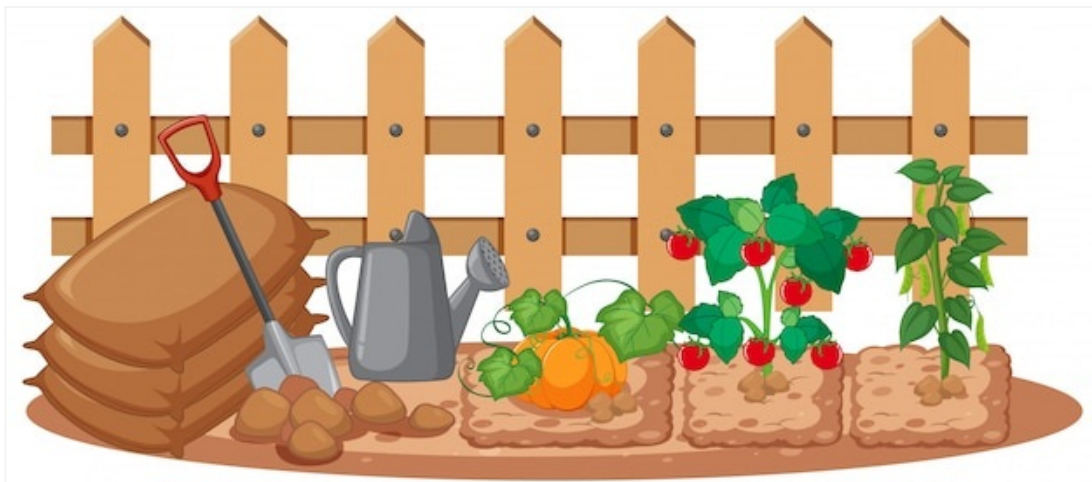


Alimentación saludable, huerta escolar

Category: Comunidad Saludable

6 de marzo de 2025



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: «**Alimentación saludable, huerta escolar**»

Institución: **ESCUELA NRO 826 «PABLO ANTONIO PIZZURNO»**

CUE: **8200379**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **ELISA**

Regional: **4**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentación Saludable

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos fomentar el consumo de frutas y verduras locales y de temporada para garantizar una alimentación más saludable en nuestra comunidad?

Contexto:

La escuela es nuestro espacio compartido, donde crecemos, creamos y construimos juntos un ambiente de bienestar. Reconociendo que somos parte de una comunidad, asumimos la responsabilidad de promover acciones que mantengan un equilibrio saludable. Este compromiso se fortalece a través de la interacción constante y el trabajo colaborativo.

En la Escuela N° 826 de Elisa, hemos identificado la necesidad de implementar un proyecto centrado en el trabajo grupal y la promoción de hábitos saludables. Observamos que algunos niños y niñas presentan sobrepeso y diabetes, lo que nos impulsó a investigar los factores de riesgo y la importancia de una alimentación adecuada durante su desarrollo.

Este proyecto utiliza técnicas grupales para fomentar el diálogo, la colaboración y el apoyo mutuo entre los estudiantes. Además, busca ser una herramienta que, más allá de proveer alimentos, inspire a los niños y niñas a ser agentes activos en su comunidad. Queremos que exploren nuevas inquietudes, participen activamente y se conviertan en protagonistas de su propio bienestar y el de su entorno.

Objetivo general del proyecto:

Promover hábitos saludables como la incorporación de frutas y verduras variadas y de estación en los estudiantes y las familias de nuestra comunidad.

DISEÑO PEDAGÓGICO

Objetivos de Capacidades y de Aprendizajes que se desarrollarán con el proyecto:

Desarrollar actitudes de protección y mejoramiento del ambiente en que vivimos aprovechando sus riquezas.

Asumir una actitud participativa dentro de la institución cumpliendo con sus responsabilidades.

Facilitar la elaboración de conceptos a través de resolución de experiencias directas.

Desarrollar capacidades, intereses y actitudes de los alumnos, poniéndolos en contactos con materiales y herramientas para que logren tareas y técnicas operativas, necesarias para iniciarse posteriormente en el aprendizaje de oficios u ocupaciones.

Mejorar la capacidad motriz de los niños/as a través de trabajos manuales.

Motivar a docentes y otros miembros de la comunidad educativa para que actúen como agentes multiplicadores de la propuesta.

Concientizar en los niños/as la importancia de la producción de alimentos saludables.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Tecnología, Formación Ética y Matemática.

Contenidos curriculares:

Matemática: número, cálculo, medida.

Ciencias Naturales: Cuidado de cuerpo, los alimentos naturales; diversidad vegetal.

Formación Ética: Valoración de los recursos naturales. Imaginación creativa.

Actitud de cooperación, solidaridad y dedicación responsable.

Tecnología: Relación entre el mundo natural y social con los productos tecnológicos. Selección y uso de las herramientas adecuadas.

Otros que puedan surgir.

Producto final esperable:

Huerta escolar, ya que se desea abordar la experiencia de trabajar la tierra, sembrar, cultivar, cosechar y preparar alimentos aptos para nutrirse, mediante técnicas sencillas y económicas, con un mínimo requerimiento de insumos, incorporando también la idea del respeto al ambiente y los beneficios de proteger la biodiversidad.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

Observación

Investigación

Exploración

Anticipación. Indagación de ideas previas sobre la huerta y alimentos a cultivar en ella.

Integración y articulación de contenidos.

Interdisciplina.

Técnicas grupales.

Apropiación del entorno.

Comparación

Deducción

Resolución de situaciones problemáticas.

Planteo de conclusiones.

Construcción y cuidado de la huerta escolar.

Cosecha de los recursos obtenidos.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Contamos con recursos humanos, huerta, laboratorio y otros espacios escolares, aula digital, internet.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Semillas, elementos de jardinería, herramientas, cámara fotográfica, abono, recipientes de plástico, frascos, palos, sogas, manguera, media sombra, pala, rastrillo, balde, madera.

Organizaciones aliadas:

Centro Comercial Industrial y Agropecuario Elisa, quien provee las semillas del INTA.

Profesionales de la salud del SAMCO Local.

Comuna de Elisa.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Las formaciones que podrían ayudar a nuestro proyecto serían: Charla con Ingeniero Agrónomo y Profesionales de la Salud.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Inicial o diagnóstica para conocer los saberes previos.

Constante, continua, formativa y correctiva: a través de clases abiertas con la participación de las familias.

Autoevaluación y coevaluación.

Cosecha de productos alimenticios para utilizar en situaciones concretas.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

En la radio local y en la exposición de la Feria de Ciencias, Arte y Tecnología institucional que se realiza anualmente.

De los resultados:

En las reuniones plenarias de personal compartiendo las fortalezas y debilidades

e incentivando a que se sumen otros docentes.

En notificaciones realizadas a las familias y compartiendo con ellas la producción de la huerta.

Integrantes del proyecto:

Schneller, Jorge – Docente de grado
Colman; Micaela – Docente de grado
Hischier, Patricia – Docente de grado
Carena, Hugo – Docente de Tecnología
Asís, Estela – Docente de Tecnología.
Chaulet, Liliana – Docente de grado
Mondino, Andrea – Directora
Toro, Candelaria – Vicedirectora

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 8

Estudiantes: 59

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Hischier Patricia

Email del referente: patriciahischierescuola@gmail.com