

Alimentando el bienestar

Category: Comunidad Saludable

12 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

La importancia de la alimentación saludable, alimentación saludable y nutrición.

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos desde la escuela General Enrique Mosconi, involucrar a las familias para impulsar la integración de hábitos de alimentación saludable para mejorar la ingesta de los nutrientes necesarios para el normal desarrollo, teniendo en cuenta los recursos que le brinda el medio rural, principalmente el suelo fértil para la creación de una huerta tanto para el consumo propio, así como también la posibilidad de utilizar los productos obtenidos como medio de sustento económico?

Contexto:

La escuela General Enrique Mosconi, n° 6254, se encuentra ubicada en la zona rural, a tres kilómetros del casco urbano de la ciudad de Las Toscas, provincia de Santa Fe, departamento General Obligado. Cuenta con una población escolar compuesta por familias que provienen de un ambiente socioeconómico y cultural deficiente, enfrentando desafíos en el ámbito nutricional, repercutiendo en la condición y el rendimiento académico de los alumnos.

En este contexto surge la necesidad de promover herramientas para la autosuficiencia en el cultivo de alimentos estacionales que pueden aportar altos valores nutricionales en la alimentación del hogar y también convertirse en un potencial emprendimiento de salida laboral al alcance de sus posibilidades.

Objetivo general del proyecto:

Promover y construir hábitos alimentarios saludables en la comunidad para mejorar la calidad de vida y prevenir enfermedades relacionadas con la mala alimentación, fomentando la participación activa, la educación nutricional y el acceso de alimentos nutritivos.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Objetivos de capacidad y de aprendizaje que se desarrolla en el proyecto:

- Reconocer hábitos saludables
- Reconocer alimentos sanos.
- Fomentar el hábito del trabajo.
- Fortalecer la responsabilidad y el compromiso en las actividades planificadas.
- Cultivar el cuidado de la naturaleza y los seres vivos.
- Sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de una alimentación equilibrada.
- Fomentar el consumo de frutas, verduras y alimentos naturales.
- Reducir el consumo de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas.
- Promover espacios de huerta comunitaria o escolar como forma de acceso a alimentos saludables.
- Generar actividades educativas (talleres, charlas, juegos) sobre nutrición y cocina saludable.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Matemáticas

Tecnología

Lengua

Ciencias naturales

Inglés

Educación Física

Música

Contenidos curriculares:

Áreas y contenidos:

Tecnología:

- Abonos. Fertilizantes o plaguicidas. Cuidado. Herramientas para una huerta.
- Uso de las netbooks
- Clasificación de alimentos.
- Proceso de la huerta

Ciencias naturales:

- Seres vivos: las plantas. Germinación.
- Sol.
- Suelo: capas. Formación.
- Agua.
- Higiene de los alimentos.
- La nutrición en nuestro cuerpo
- Los alimentos, clasificación
- Sistema digestivo

- Normas de higiene y prevención

Matemática:

- Figuras geométricas.
- Situaciones problemáticas.
- Medidas de longitud y capacidad, peso, masa
- Cuadro estadístico
- Calendario: meses del año.

Lengua:

- Texto instruccional: instrucciones para llevar a cabo la huerta escolar. Cuidados.
- Recetas de comidas.
- Adivinanzas.
- Poesías.

Inglés:

- Traducción de alim. en idioma inglés

Educación Física

- Movimiento, fuerza, cambios corporales
- Importancia de una buena alimentación para un buen rendimiento

Música

- Cuidado de la tierra — o cuidado del M.A. (Medio Ambiente)

Producto final esperable:

Producto final esperable:

- Muestra interactiva con stands sobre la producción de la huerta
- Charla sobre nutrición
- Elaboración de recetas
- Recetario familiar

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

- Visita al territorio productivo de la localidad.
- Realización de huerta escolar.
- Charla con una nutricionista de la localidad.
- Elaborar recetas saludables a través de un taller de cocina.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT RIEGO
KIT RECICLAJE
INTERNET
KIT HUERTA
KIT COCINA

Organizaciones aliadas:

Sector productivo municipal.
Profesionales de la salud

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Accesibilidad comunicacional, Agroecología, Alfabetización audiovisual ,
Alfabetización científica, Alimentación y cocina saludable, Convivencia,
Cooperativismo, mutualismo y emprendimientos, Diseño web, Economía circular,
Educación financiera y comercialización, Educación sexual Integral,
Emprendedorismo
Escritura creativa y producción literaria, Estrategias lúdicas, Fauna nativa, Flora
nativa, aromática y medicinal, Gestión ambiental: residuos, huella de carbono,
agua segura, reciclado, Gestión cultural (actos escolares, eventos deportivos,
comunitarios, juegos cooperativos), Higiene y salud, Huertas Escolares,
Agricultura Urbana e Hidroponia, Primera auxilios y gestión de riesgos, Procesos
productivos y comercialización de alimentos, Producción musical, Saberes
manuales (destilación de esencias, carpintería, jabonería, costura, Serigrafía,
Tejidos artesanales), Salud mental, Seguridad e Higiene en el ámbito laboral

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Criterios que tendrán en cuenta para evaluar el “éxito” del proyecto:

- Participación del grupo de alumnos.
- Adecuación del contenido de acuerdo al agrupamiento establecido.
- Distribución y uso de los espacios.
- Organización del tiempo.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

- A través de afiches, folletos distribuidos en la localidad.
- Recetarios realizados con ayuda de sus familiares.
- Cosechas de alimentos saludables de la huerta.

De los resultados:

Exposición para la comunidad de todo lo realizado.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Morzan Alejandra.

Baum Leila.

Zarza Marianela.

Montiel Roxana.

Cubecino Florencia.

Tome Nicolas.

Tome Gimena,

Stride Andrea.

Catalani Emilio.

Cabrera Sandra.

Gazzola Rodrigo.

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 11

Estudiantes: 73

Apellido y Nombre del Referente de contacto: MONTIEL ROXANA

Email del referente: ROCHIMONTIEL24@GMAIL.COM