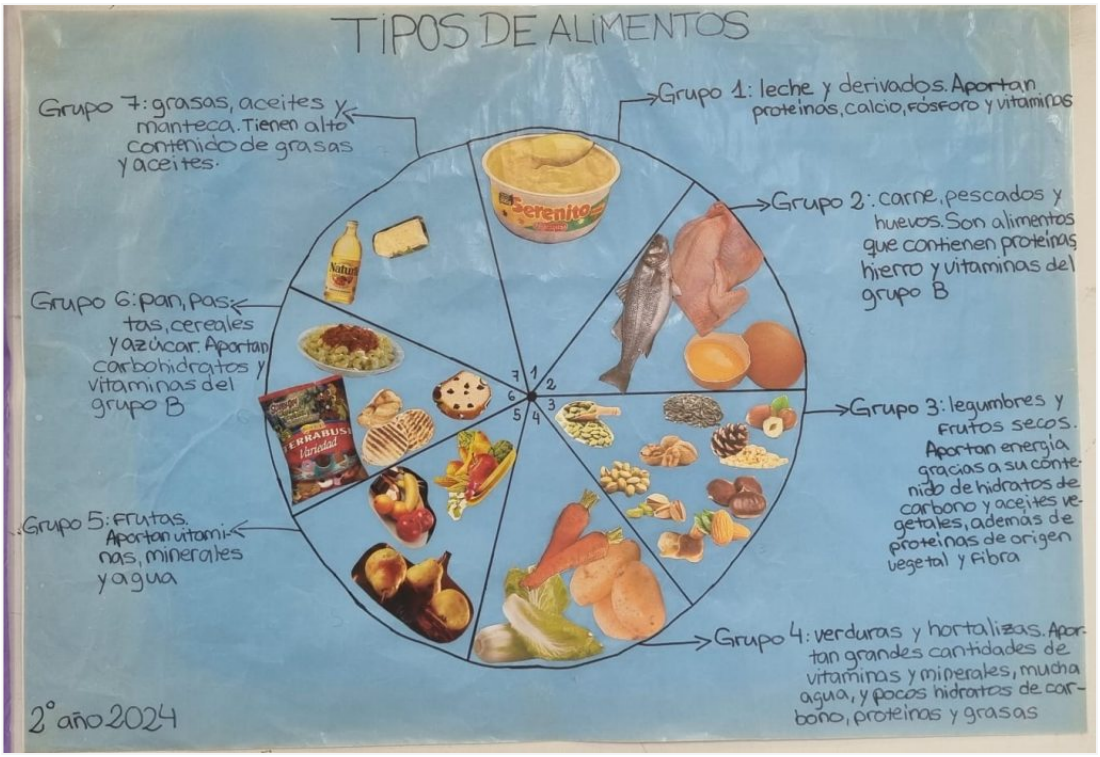
Alimentos orgánicos y nutrientes esenciales = vida plena

Category: Comunidad Saludable
7 de marzo de 2025



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **Alimentos orgánicos y nutrientes esenciales = vida plena**

Institución: **E.E.S. ORIENTADA NRO 353 «BRIGADIER ESTANISLAO LÓPEZ»**

CUE: **8201476**

Nivel/Modalidad: **Secundario/Común**

Localidad: **SARGENTO CABRAL**

Regional: **6**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentos versus nutrientes

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos tomar decisiones más conscientes sobre nuestra alimentación para mejorar nuestra salud y rendimiento en nuestras actividades diarias?

Contexto:

En nuestra comunidad educativa, observamos que muchos estudiantes tienen dificultades para acceder a una alimentación variada y suficiente. En muchos casos, llegan a la escuela sin haber realizado una comida adecuada, lo que puede afectar su rendimiento académico, su concentración y su bienestar general.

Además, la falta de conocimiento sobre la calidad y el impacto de los alimentos que consumimos dificulta la toma de decisiones conscientes en relación con la nutrición. No solo es importante saber qué comemos, sino también cómo y cuándo lo hacemos, ya que una alimentación equilibrada influye en la energía, la salud y la capacidad de aprendizaje.

Por ello, buscamos fomentar hábitos alimentarios saludables a través de la educación nutricional y la producción de alimentos naturales, brindando herramientas prácticas que ayuden a mejorar la organización diaria de las comidas y la elección de alimentos adecuados para cada tipo de actividad.

Objetivo general del proyecto:

Promover hábitos que mejoren el bienestar y el rendimiento diario de los estudiantes.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Que los alumnos puedan decidir que ingerir de manera consciente.
Que cada alumno analice la posibilidad de cultivar en sus domicilios verduras o frutas de estación.
Que aprendan a tender redes entre vecinos posibilitando el trueque de alimentos que cultiven en sus huertas.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Biología, Fisicoquímica, Seminario de Ciencias Sociales, Educación Física, Derecho y construcción de ciudadanía, Educación Artística. Lengua y Literatura.

Contenidos curriculares:

Aportes científicos, materiales inorgánicos y orgánicos, fenómenos naturales y profundización en la construcción de los modelos explicativos, Indagación sobre los fenómenos sociales que nos convirtieron en la sociedad de consumo de la actualidad.
Efectos positivos y negativos sobre la industrialización de los alimentos.
Defensa correcta de los derechos como consumidores o usuarios o ante el abuso de ciertos comerciantes.
Investigación sobre grupos sociales y/o tribus que aun utilizan o intentan regresar a las actividades ancestrales para cultivar sus propios alimentos.

Producto final esperable:

Producción de productos saludables: panes integrales, yogures caseros, productos de la huerta como hortalizas.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2024, 2025

Acciones a llevar a cabo:

Desarrollar algunos contenidos de Biología, Fisicoquímica y Derecho para avanzar en el año siguiente.
2025: Continuaremos con el diseño de los canteros, producción de plantines y/o se utilizarán los que se producen en la huerta de la comuna, de acuerdo a la complejidad de cada especie.
Producción de alimentos saludables: yogures y/o panes, galletas de distintas harinas, etc.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Espacio para la realización de canteros.
Cajones de madera reutilizados donados por empresas de la zona
Biblioteca con conectividad

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Materiales para desarrollo de canteros.
Cocina y horno para la elaboración de alimentos.

Organizaciones aliadas:

Comuna local, Biblioteca popular Mariano Moreno, Hogar de Ancianos y Centro de

Jubilados

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Formación en agricultura sustentable.
Formación en producción hortícolas orgánicas.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Cantidad de plantines producidos y proporcionados a la comunidad.
Socialización de los productos obtenidos con la comunidad educativa

Instrumentos

Fotografía y video.
Entrevistas y encuestas.
Observación directa.
Registro de experiencias.
Evaluación formativa.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Compartir las charlas o talleres previos con la comunidad educativa mediante las redes.

De los resultados:

Jornada recreativa institucional donde se consuman los productos elaborados por los distintos cursos.
Divulgación de la experiencia a través de las redes sociales de la escuela
Visita a las instituciones del pueblo como Hogar de Ancianos y Centro de Jubilados para promover el intercambio de experiencias.
Participación en Feria de Ciencias 2025

Integrantes del proyecto:

Giuliani, Celina, Directora
Firpo, Alejandra, Docente
Rodrigo, Silvina, Docente
Panichelli, Rosanna, Docente

Vergano, Carla, Docente
Sciascia, Mónica, Docente
Del Sarto, María José, Docente
Casadedio, Gonzalo, Docente
Serri, Norma, Docente
Fontana, Alberto, Docente
Rosini, María Cecilia, Docente
Grassini, Romina, Docente
Serra, M. de Los Ángeles, Secretaria
Branchesi, Vanina, Preceptora
Bonifazi, Claudia, Docente
Paulini, Georgina, Docente
Tiribó, Juan Ignacio, Docente
Pacios, María Clara, Docente

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 18
Estudiantes: 66

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Giuliani Celina
Email del referente: celinagiuliani@gmail.com