

# Aprendiendo1610

Category: Comunidad Productiva  
18 de diciembre de 2025



## INDAGACIÓN

### **Tema /Subtemas:**

Sistemas Productivos. Avicultura (Producción de huevos). Ovino-Cultura (Cría de ovejas). Huerta ecológica. Banco de semillas.

### **Pregunta impulsora:**

¿Cómo podemos poner en marcha un formato de emprendimiento que esté a nuestro alcance en el contexto en el qué vivimos?

### **Contexto:**

El Núcleo Rural de Educación Secundaria Orientada N°1610 se encuentra ubicado en el Paraje El Lucero, Distrito Aguará Grande. Esta institución funciona en el Edificio de la Escuela Primaria N°952 “Domingo Faustino Sarmiento”, donde además se encuentra un Centro Asistencial de Salud Primaria. A su vez, el Núcleo se encuentra inserto dentro del territorio de la Estancia que, de acuerdo con la oferta laboral actual, tiene una población reducida y tiene como principal actividad productiva la agrícola ganadera.

Por lo mencionado, el trabajo con otras instituciones siempre se redujo a: Encuentros, articulación y actividades de integración con la Escuela Primaria, promoción de la salud en la Sala Asistencial y, pensando en nuestra Escuela como institución social, recién este año ampliamos nuestros lazos al trabajo con la Estancia.

Dentro de la Escuela podemos encontrar corrales viejos donde antiguamente se criaban chanchos y jaulas donde se criaban gallinas para el consumo de carne, además un espacio cercado dónde hay una pequeña huerta.

Los alumnos provienen todos de la zona rural, de diferentes estancias de la zona, en casi todos los domicilios hay cría de gallinas para obtener huevos y de ovejas. La cría de ovejas la hacen para vender los corderos, la gente de la zona se la rebusca de esa forma además de criar otros animales de granja como chivos y chanchos, ya que con el sueldo del «Papá» solo de peón rural no alcanza. Generalmente quien cría los animales en la familia es la mamá, los hijos ayudan los fines de semana cuando no están en la Escuela. Queremos que todos los conocimientos que ellos tienen a través de la práctica constante los compartan con nosotros, y nosotros también acercarles a ellos la teoría y nuevas

experiencias.

Nosotros solo tenemos algo de práctica en huerta, y con las ovejas y gallinas no hay tanta experiencia, más que en nuestros hogares criar alguna gallina, pero estuvimos investigando y consultando con otras Escuelas que si tienen. A 100 km de este Núcleo hay una Escuela Agrotécnica grande que tiene cría de todo tipo de animales y nos están asesorando bastante.

Lo que no es costumbre en la zona, aunque parezca mentira, es la huerta en casa, por eso también lo incluimos en el Proyecto, para mostrarles que se puede tener todo junto, coexistir en un mismo espacio. Los intereses de los alumnos varones son generalmente el mismo, obtener el certificado de Quinto Año para entrar a trabajar en las estancias de la zona, las mujeres en cambio si quieren seguir estudiando otra carrera, o trabajar de otra cosa.

### **Objetivo general del proyecto:**

Promover el aprendizaje y desarrollo de habilidades prácticas de los y las estudiantes que les permitan adquirir los conocimientos necesarios para crear por si solos un emprendimiento o negocio propio

---

## **DISEÑO PEDAGÓGICO**

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

Identificar las habilidades prácticas de los estudiantes para que puedan aprender, desarrollar y/o descubrir su potencial en actividades de manualidad mediante el reacondicionamiento de corrales y la construcción de bebederos y comederos. Promover el interés mediante la presentación de un modelo de negocio eficiente, destacando la importancia del manejo adecuado de la alimentación y la higiene de aves y ovejas, y cómo esto impacta en la producción de huevos y en la crianza de corderos.

Fomentar el trabajo grupal, propiciando que los y las estudiantes expresen sus ideas, valoren opiniones diferentes y generen un clima de convivencia positiva, organizando las tareas del proyecto según las fortalezas de cada integrante.

Desarrollar habilidades vinculadas a un oficio, brindando a los y las estudiantes herramientas que puedan representar una oportunidad laboral a futuro.

Mostrar la importancia de los registros y del orden dentro de la administración de un emprendimiento desde sus inicios.

Concientizar sobre la relevancia del entorno natural y promover prácticas sostenibles.

Reconocer el origen de los alimentos y a valorar el trabajo que implica su

producción.

## ÁREAS Y CONTENIDOS

Matemática, Biología, Salud y Ambiente, Física, Tecnología, Orientación en Contextos Laborales y Química.

### Contenidos curriculares:

Matemática: Cálculos combinados, ecuaciones, perímetro y área, SIMELA, matemática financiera.

Contar semillas, plantas y cosechas (Suma y resta). Calcular el número de filas y plantas en un área determinada, como organizar 36 plantines en un rectángulo (Multiplicación y división). Medir el crecimiento de las plantas o calcular proporciones de ingredientes para abonos (Fracciones). Números negativos.

Biología: Gallinas Ponedoras. Estudio del sistema reproductivo aviar, la formación del huevo y el proceso de ovulación (puesta). Conocimiento de las razas de gallinas ponedoras y los principios básicos de selección para mejorar la productividad. Oveja. Estudio del sistema digestivo (rumiantes), la fisiología reproductiva (ciclo estral, gestación) y la anatomía general. Requerimientos nutricionales según la etapa productiva (mantenimiento, gestación, lactancia, engorde), manejo de pasturas y suplementación. Manejo del ciclo reproductivo, detección de celo, uso de carneros (machos), y cuidados del periparto y neonatales. Huerta. Germinación, crecimiento, floración y fructificación. Fotosíntesis, respiración y transpiración. Polinización, tipos de polinización (anemófila, entomófila, etc.). Identificación de insectos beneficiosos y perjudiciales, uso de insecticidas, fungicidas, herbicidas. Variedades de plantas, resistencia a enfermedades, variedades adaptadas a la región

### Salud y Ambiente:

Gallinas. Reconocimiento de enfermedades comunes, planes de vacunación y desparasitación, y la implementación de medidas de bioseguridad para prevenir brotes. Ovejas. Programas de desparasitación, vacunación, identificación de enfermedades comunes y prácticas de manejo para mantener la majada saludable. Planes de limpieza, desinfección de equipos, control sanitario, vacunación y medidas de prevención de enfermedades para asegurar el bienestar animal y la inocuidad de los productos. Huerta. Aporte de vitaminas, minerales y fibra de las hortalizas y frutas cultivadas. Aprender a equilibrar la dieta para prevenir el sobrepeso y la obesidad, fomentando el consumo de productos de la huerta. Talleres prácticos de cocina saludable para preparar y consumir los productos cosechados. Abordar temas como la obesidad, la bulimia y la anorexia en relación con la alimentación.

### Orientación en Contextos Laborales.

Técnicas de siembra, cuidado, cosecha, alimentación equilibrada (rica en

proteínas, calcio y nutrientes esenciales), y manejo general de las aves. Requerimientos de espacio, diseño y orientación adecuados para corrales y galpones, garantizando ventilación, sombra y luz natural/artificial necesaria (14 a 15 horas de luz para las gallinas). Planificación de la producción, registros, y cálculos para una operación rentable. Huerta. Los estudiantes aprenden a cuidar de seres vivos y procesos que requieren atención constante (riego, deshierbe, protección), fomentando la fiabilidad y la perseverancia.

Química:

Composición química de los alimentos. Proteínas, lípidos, carbohidratos. Vitaminas y minerales. Comparación entre alimentos balanceados y caseros. Metabolismo y reacciones químicas en los animales. Digestión como proceso químico. Reacciones endotérmicas y exotérmicas en el metabolismo. Composición química del huevo y de la lana. Proteínas como albúmina y queratina. Calcio en la cáscara. Agua y soluciones. pH. Soluciones y concentraciones para suplementación. Suelos y producción de pasturas. pH del suelo y su impacto.. Nutrientes esenciales. Fermentación. Composición química de estiércol y gallinaza. Uso como fertilizante. Conservación y química de los alimentos. Oxidación y deterioro. Conservación: salado, fermentación, deshidratación. Nutrición de las plantas. Necesidades de macro y micronutrientes, el papel del compost y la importancia de un suelo fértil.

Física: Mecánica. La carretilla como palanca para mover cargas. Estudiar la relación entre fuerza, peso y distancia en las herramientas. Estudiar la velocidad de la siembra, el crecimiento de las plantas y las herramientas usadas. Analizar las fuerzas necesarias para cavar, rastrillar y plantar. Diseño de infraestructuras como cercas, donde se pueden aplicar conceptos de fuerza y tensión.

Tecnología: Construcción de corrales móviles para las ovejas, para optimizar el pasto que abunda por todo el perímetro de la Escuela. Uso de paneles solares y biodigestores para reducir la dependencia de energías convencionales y minimizar la huella de carbono.

### **Producto final esperable:**

Producción de verduras de la huerta y huevos para vender, así como también corderos para vender o agrandar el rebaño.

---

## **PLANIFICACIÓN**

### **Duración del proyecto:**

2026

### **Acciones a llevar a cabo:**

Acondicionamiento de la jaula donde se desarrollará la cría de las gallinas.  
Armado de corrales móviles con hierro para las ovejas, con el fin de aprovechar todo el recurso alimenticio que abunda en el perímetro de la Escuela.  
Armado de comederos y bebederos (los mismos serán fabricados en plástico, con bidones reciclados. Esto ayuda a la higiene siendo lavables las veces que sean necesarias).  
Armado de media sombra para la huerta, y acondicionamiento de almácigos.  
Redacción de registros sobre las actividades diarias, pedidos de alimento, gastos, ganancias, pérdidas.  
Control diario de la higiene y el estado de salud de los animales (fundamental para una buena producción).  
Comercialización de maples de huevos o venta por docenas.  
Venta de vegetales obtenidos en la huerta, y obtención de las nuevas semillas para ir formando un banco.  
Difusión del Proyecto y de los productos obtenidos a través de diferentes medios (exposiciones, redes sociales, encuentros con otras escuelas, etc.) Expansión del mercado, aumentando las ventas y la base de clientes.

## **RECURSOS**

### **Necesarios para llevar adelante el proyecto:**

KIT HUERTA  
KIT AMBIENTAL  
KIT CARPINTERIA  
KIT RIEGO  
KIT HIDROPONIA

### **Organizaciones aliadas:**

Estancia El Lucero. Comuna de Aguará Grande. Escuela Primaria N°952.

---

## **FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:**

Agroecología  
Fauna nativa, Flora nativa, aromática y medicinal, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponia, Procesos productivos y comercialización de alimentos

---

## **EVALUACIÓN**

### **Criterios e instrumentos de evaluación:**

En este Proyecto se evalúa el proceso así también como los resultados obtenidos. Reacondicionamiento de la huerta escolar para obtener la mayor cantidad posible de vegetales frescos para la venta y el consumo.

Armado del gallinero, cuidado de las gallinas ponedoras para la obtención de huevos para la venta.

Armado de los corrales móviles para las ovejas, así se mantiene el pasto corto en la institución.

Trabajo colaborativo.

Cómo instrumento de evaluación sugerimos observar y registrar las actividades en clases de las materias que colocamos en el Proyecto, lo mismo con el trabajo constante para construir y cuidar todo, y finalmente la obtención de resultados: Huevos, verduras, corderos para vender y solventar costos de comida, infraestructura y también expandirnos, para seguir el próximo año, si esto sale bien, criar cerdos también.

---

## **SOCIALIZACIÓN**

### **Del proyecto:**

Stand de exposición en actos institucionales.

Encuentros con otras escuelas rurales y/o de la zona.

Reunión con familias.

Redes sociales.

### **De los resultados:**

Stand de exposición en actos y fiestas regionales como: Fiesta Nacional del Caballo, Fiesta Gaucha, Día de la Tradición y Fiesta de la Confraternidad.

Redes sociales.

Reunión con familias y alumnos de la Escuela Primaria.

Folletos, carteles y videos.

---

## **IDENTIFICACIÓN**

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Aprendiendo1610**

Institución: **N.R.E.S. ORIENTADA NRO 1610**

CUE: **8204558**

Nivel/Modalidad: **Secundario/Educación Rural**

Localidad: **EST. EL LUCERO**

Región/Zona: **Región 9**

### **Integrantes del proyecto:**

Andreani, Agostina. Coordinadora y Preceptora

Sánchez, Claudia. Profesora de Biología

Paz, Rubén. Profesor de Física y Tecnología

Gauna, Rocío. Profesora de Química

Lastra, Leandro. Profesor de Matemática

Maidana, María Fernanda. Directora

### **Cantidad estimada de participantes:**

Docentes y directivos: 6

Estudiantes: 20

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Andreani Agostina Florencia

Email del referente: [agostinandreani2924@gmail.com](mailto:agostinandreani2924@gmail.com)