

# Aromas, tacto y sabores

Category: Comunidad Productiva

18 de diciembre de 2025



## INDAGACIÓN

### Tema /Subtemas:

La huerta escolar con enfoque agroecológico.

### Pregunta impulsora:

¿Cómo enriquecer la alimentación de los niños y niñas, a través del trabajo participativo y la producción propia con una huerta agroecológica en la escuela, desarrollando hábitos saludables en la alimentación para luego ser aplicados en el entorno familiar y comunitario en la vida cotidiana y futura?

### Contexto:

La escuela C.E.R. N°549 de la localidad de Estancia Los Claros, distrito La Sarita, es una Escuela Rural ubicada sobre la Ruta 98S, aproximadamente a 12km al oeste de la comunidad de La Sarita y a unos 50 km de la ciudad de Reconquista, cabecera del Departamento General Obligado.

La comunidad escolar está compuesta por la Docente (personal único), asistente escolar y seis alumnos de plurigrado.

La Escuela está ubicada en una zona agrícola ganadera rural con pocos habitantes, en la que los niños junto a sus familias viven en una estancia y sus padres trabajan en la misma. Por ello son chicos muy interesados en el trabajo y en la vida de campo, con mucho contacto con la naturaleza, las plantas, los animales y el Arroyo Malabrigo.

En este contexto, dadas las distancias a la que se encuentran las familias de los centros urbanos, y también pretendiendo introducir en la cultura alimenticia productos de calidad y naturales, de producción propia, para mejorar los hábitos de alimentación, es que se propone desde la Escuela el desarrollo de una huerta agroecológica sustentable como herramienta educativa y social. De esta forma se comienza a brindar importancia a los alimentos saludables y de calidad, ya que son producidos por los propios alumnos/as, y son los propios chicos los que transmiten y fomentan esta actividad en su entorno familiar, fortaleciendo los lazos y cuidando el medio ambiente que nos rodea.

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

¿Cómo podemos transformar nuestros hábitos alimentarios produciendo alimentos sanos en la huerta escolar para mejorar nuestra vida y la de nuestras familias?

---

## **DISEÑO PEDAGÓGICO**

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

Promover el desarrollo de la observación, el trabajo manual, los procesos de pensamiento reflexivo y el trabajo colaborativo.

Promover la participación de todos los miembros de la escuela de esta actividad educativa para que actúen como agentes multiplicadores de la propuesta.

Lograr una propuesta de bajos insumos (con materiales reciclados), asegurando un trato amigable al medio ambiente y el menor costo productivo.

Redescubrir la importancia del consumo y la producción de alimentos saludables y de una dieta balanceada generalmente carente de hortalizas.

Trabajar los valores de responsabilidad, cuidado y empatía con el ambiente.

Comprender o descubrir la complejidad de los procesos biológicos y fenómenos ambientales.

Comer lo que siembro y compartir la cosecha.

Reconocer la diversidad, la biodiversidad y su importancia para la vida.

Reconocer los tipos de plantas aromáticas y sus diversos usos.

Apreciar la vida en todas sus formas. Ciclo de vida de las plantas.

Cuidar la naturaleza y reconocer flora y fauna nativa.

Tomar decisiones y Expresar sus ideas.

Hacer cálculos aproximados.

Reconocer tiempo y espacio.

Reciclar materiales orgánicos e inorgánicos. Elaborar compost.

Producir verduras. Elaborar alimentos con las verduras cosechadas.

Reconocer insectos y otros organismos del ecosistema y sus funciones.

## ÁREAS Y CONTENIDOS

Lengua.

Matemática.

Ciencias Sociales.

Ciencias Naturales.

Eje Ético.

Eje Tecnológico.

### Contenidos curriculares:

Lengua: Comunicación oral y escrita, lectura y escucha atenta, comprensión y escritura como elementos indispensables para registrar información y observaciones directas.

Matemática: Número, cálculo, medida.

Ciencias Sociales: Espacio rural y urbano. Transformación de recursos naturales en productos elaborados, circuitos productivos.

Ciencias Naturales: Cuidado del cuerpo, los alimentos naturales; diversidad vegetal, partes de las plantas; ciclo de la vida de las plantas con flor; secuencia flor, fruto, semilla. Reciclaje.

Eje Ético: Valoración de los recursos naturales. Imaginación creativa. Actitud de cooperación, solidaridad y dedicación responsable.

Eje Tecnológico: Relaciones entre el mundo natural y social con los productos tecnológicos. Selección y uso de las herramientas adecuadas.

### Producto final esperable:

Producción de verduras y elaboración de comidas, compost como fertilizante natural y semillas para el próximo año.

---

## PLANIFICACIÓN

### Duración del proyecto:

2026

### Acciones a llevar a cabo:

Se prepararán canteros con maderas de tarima donde se sembrarán aquellas plantas que necesiten sostén (habas, arvejas, chauchas) o protección en el invierno (hortalizas bajas). Se alternarán con aromáticas y florales que son útiles, vistosas y alejan los insectos. Además, uno de los canteros será destinado a la realización del compost.

Se eliminarán cascotes, vidrios y latas, y se colocarán hojas en la parte de abajo. Se aprovechará este material vegetal para iniciar la preparación de compost.

Se llenará de tierra los canteros, hasta lograr la altura apropiada para la siembra. El objetivo es lograr las condiciones apropiadas, tanto físicas como biológicas, para el desarrollo de la germinación de la semilla.

Se planteará la siembra de especies hortícolas que respondan a una rotación racional para la conservación del suelo. Se pueden utilizar distintos recipientes como cubeteras en desuso, envases de yogur, hueveras, tubos de papel higiénico. Colocarle tierra negra, debe ser lo más fina posible y estar suelta.

En cada compartimento sembrar semillas de diferentes hortalizas (lechuga, tomate, perejil) o de plantas aromáticas como el tomillo, albahaca, y orégano.. A continuación, se cubren las semillas con la tierra y se riega suavemente. Agregar cartelitos con el nombre de las mismas y plastificarlos.

Cuando las plantas alcancen de 8 a 10 centímetros se podrán trasplantar a otro recipiente más grande. Regar, sacar malezas, controlar ataques de insectos o aves.

La cosecha se realizará en forma manual de manera que los niños se sientan protagonistas de todo el proceso productivo. Se dejará un stand de plantas para la recolección de semillas que se guardarán para la próxima siembra.

## **RECURSOS**

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

KIT HUERTA

INTERNET

KIT MATEMATICA

KIT RIEGO

KIT AMBIENTAL

### **Organizaciones aliadas:**

INTA. A través de la Comuna se consiguen las semillas.

---

## **FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:**

Alimentación y cocina saludable

Estrategias de Comunicación, Flora nativa, aromática y medicinal, Gestión ambiental: residuos, huella de carbono, agua segura, reciclado, Herramientas digitales para el aula, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponia

---

## EVALUACIÓN

### Criterios e instrumentos de evaluación:

Participación activa y compromiso.

Trabajo en equipo.

Trabajo a campo.

Elaboración de alimentos utilizando lo cosechado.

Conversación antes, durante y después de las actividades centrales, descubriendo acciones positivas, dudando y revirtiendo acciones no esperadas. Incentivando la realización de la huerta familiar en cada domicilio particular de las familias de la escuela.

Observación, diálogos, participación, responsabilidad y colaboración de todos los integrantes del Proyecto.

---

## SOCIALIZACIÓN

### Del proyecto:

En plenarias y reuniones con docentes, directivos y familias.

A comienzos del año lectivo con todos los integrantes de la comunidad educativa.

A través de las redes sociales.

### De los resultados:

A través de las redes sociales.

Folletos para la comunidad escolar.

Encuentros interinstitucionales con otras Escuelas Rurales de cercanía.

---

## IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Aromas, tacto y sabores**

Institución: **C.E.R. NRO 549**

CUE: **8203126**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **LA SARITA DPTO GEN. OBLIGADO**

Región/Zona: **Región 2**

**Integrantes del proyecto:**

Peteán, Ayelén Magalí – Docente

Zamer, Vanesa Irina – Directora

**Cantidad estimada de participantes:**

Docentes y directivos: 2

Estudiantes: 6

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Zamer Vanesa Irina

Email del referente: vanesairina@yahoo.com.ar