

# Bien plantados en la 379: Aromáticas y Huerta Orgánica

Category: Comunidad Saludable  
24 de enero de 2025



## 1. IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **Bien plantados en la 379: Aromáticas y Huerta Orgánica**

Institución: **E.E.S. ORIENTADA NRO 379 «PERITO FRANCISCO MORENO»**

CUE: **8200778**

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

Localidad: **CAÑADA DEL UCLE**

Regional: 7

### **Integrantes del proyecto:**

Alderete Maricel Directora y Profesora de Biología

Sacramone, Stefanía Preceptora

Vinzia, Carina Secretaria y Docente de Educación Física

Nocelli, Estefanía Profesora de Biología, Ciencias de la Tierra, Salud y Ambiente

Jijón, María Laura Psicóloga y docente de Salud y Adolescencia.

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

Docentes y directivos: 5

Estudiantes: 20

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Alderete Maricel

Email del referente: alderetemaricel@gmail.com

---

## **2. INDAGACIÓN**

### **Tema /Subtemas:**

Alimentación Saludable y Nutrición-Producción de Aromáticas y Huerta Orgánica.

### **Pregunta impulsora:**

¿Cómo podemos crear un espacio que fomente el aprendizaje colaborativo y la consciencia a través del uso de aromáticas y la creación de una huerta orgánica?

### **Contexto:**

La propuesta didáctica se lleva a cabo en la EESO N° 379 "Perito Francisco Moreno" de la localidad de Cañada del Ucle. La escuela implementa el ABP "Bien Plantados en la 379" durante los ciclos escolares 2024-2025.

Las prácticas se llevan a cabo en el patio de la escuela, donde hay disponible un espacio para el Jardín de plantas aromáticas y medicinales, en combinación con el espacio en producción hortícola. La propuesta se realiza con el asesoramiento del CEA N° 1 de la localidad de Berabevú y de familias cercanas al mundo de la agricultura de la localidad.

Forman parte de la propuesta profesores y alumnos de 4° y 5° año con el fin de ampliar conocimientos acerca de los nutrientes y aportes medicinales de las aromáticas y los productos de la huerta orgánica escolar.

Es importante destacar que con este proyecto toda la comunidad aprende, practica y lo que se aprende; despliegan actitudes positivas hacia la agricultura;

se crean estrategias que promueven la creatividad en los estudiantes, se enseña y aprende a cultivar sus propios alimentos, e inclusive hasta mejorar los hábitos alimentarios de la comunidad educativa en general y se desarrollan habilidades sociales al trabajar en equipo.

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

Insertar el uso de plantas aromáticas y productos de la huerta, tanto en la alimentación como en su uso medicinal.

---

## **3. DISEÑO PEDAGÓGICO**

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

El proyecto busca desarrollar las siguientes capacidades y aprendizajes

Complementar los saberes o conocimientos de Orientación en Contextos Laborales, Biología y Salud y Ambiente en 5° año Salud y Biología y Salud y Adolescencia en 4° año.

Incentivar a los alumnos en el cuidado de los recursos naturales.

Fomentar la solidaridad.

Valorar la producción de plantas aromáticas y la huerta como un proceso productivo tanto para el autoconsumo como para la comercialización.

Trabajar en todo momento, según criterios orgánicos y ecológicos.

Incorporar y expresar los conceptos fundamentales de un sistema autosustentable en el tiempo.

Reconocer las normas de higiene y seguridad

### **ÁREAS Y CONTENIDOS**

Orientación en contextos laborales

Salud y ambiente

Salud y adolescencia

Biología

### **Contenidos curriculares:**

Orientación en contextos laborales

SALUD Y AMBIENTE

La dimensión comunitaria-social del trabajo. Compromiso, responsabilidad y solidaridad.

Emprendimientos grupales- Higiene y salud laboral. Prevención de accidentes.

Las habilidades y actitudes de valoración social y laboral, la capacitación

permanente, aprender a aprender y emprendedorismo, aprender a emprender. Cultivo y reproducción de las diferentes especies de plantas aromáticas y hortícola.

Control de plagas que afectan los cultivos, fomentando los equilibrios sanitarios del espacio productivo.

Asociaciones y combinaciones convenientes entre es especies aromáticas, medicinales y hortícolas. Diferentes dificultades dentro del sistema orgánico y sus posibles soluciones a través de la introducción de las plantas aromáticas.

Descripción, uso y cultivo específico de especies herbáceas como Melisa, Orégano, Tomillo, Menta, Salvia, Curry, Manzanilla, Albahaca, Caléndula, Aloe, Achiras, Borraja, Cola de caballo, Llantén, Pasto cedrón, Diente de león, Ortiga, Copete, Totorá, Yuyo colorado, Lengua de vaca, Irupé, Verdolaga, Papa del aire, Malva, Taco de reina, etc.

#### SALUD Y ADOLESCENCIA

Promoción y prevención primaria de la salud a través de la investigación de patologías (funcionales, nutricionales, trastornos de la alimentación, congénitas, hereditarias, autoinmunes, infectocontagiosas -bacterianas, virales- ITS, hídricas, telúricas, enfermedades profesionales o laborales, adicciones).

#### BIOLOGÍA

Células: funciones anatómicas y fisiológicas- Fotosíntesis

Conceptos de genotipo, fenotipo, alelo, cromosoma, cromosomas homólogos, cromátidas hermanas. Reconocimiento de cariotipos. Herencia autosómica y gonosómica. Resolución de problemas de genética mendeliana y no mendeliana.

Tipos de herencia no mendeliana, (dominancia incompleta, codominancia, herencia ligada al sexo o gonosómica). Manipulación genética en plantas

Fuentes de variabilidad genética. Procesos de cambios evolutivos en las poblaciones: mutaciones, migraciones, deriva genética, selección natural.

Biotecnología

Biodiversidad

Sistemas de nutrición- Alimentación saludable

#### **Producto final esperable:**

Jardín de plantas aromáticas y medicinales, en combinación con el espacio en producción hortícola.

---

## **4. PLANIFICACIÓN**

#### **Duración del proyecto:**

2024, 2025

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

2024:

Cultivo y reproducción de las diferentes especies de plantas aromáticas y hortícola.

Control de plagas que afectan los cultivos, fomentando los equilibrios sanitarios del espacio productivo.

Asociaciones y combinaciones convenientes entre es especies aromáticas, medicinales y hortícolas. Diferentes dificultades dentro del sistema orgánico y sus posibles soluciones a través de la introducción de las plantas aromáticas.

Descripción, uso y cultivo específico de especies herbáceas como Melisa, Orégano, Tomillo, Menta, Salvia, Curry, Manzanilla, Albahaca, Caléndula, Aloe, Achiras, Borraja, Cola de caballo, Llantén, Pasto cedrón, Diente de león, Ortiga, Copete, Totorá, Yuyo colorado, Lengua de vaca, Irupé, Verdolaga, Papa del aire, Malva, Taco de reina, etc.

Producción de cremas, jabones y champú con hierbas aromáticas.

2025:

Fortalecer la producción de aromáticas, huerta orgánica, producción de jabones, cremas y champú.

Incorporar frutales y un parque decorativo.

## **RECURSOS**

### **Disponibles en la institución:**

Terreno amplio

Herramientas necesarias para llevar adelante el proyecto

Semillas INTA

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

Cerco para la huerta.

Plantas de frutales

### **Organizaciones aliadas:**

Ya realizamos alianza con el:

C.E.A. N°1 Berabevú: Formación Laboral gratuita con certificación oficial para los alumnos que participaron en el proyecto. Ministerio de Educación. Santa Fe.

---

## **5. FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:**

Capacitación en plantación y cuidado de frutales.

---

## **6. EVALUACIÓN**

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

Participación, comprensión y articulación de la teoría y la práctica.

Observación directa y resolución de problemas.

Interpretación de las Buenas Prácticas Agrícolas.

Construcción de las hipótesis correctas de inconvenientes en función de lo desarrollado. Participación, comprensión y articulación de la teoría y la práctica.

Observación directa y resolución de problemas.

Interpretación de las Buenas Prácticas Agrícolas.

Construcción de las hipótesis correctas de inconvenientes en función de lo desarrollado.

---

## **7. SOCIALIZACIÓN**

### **Del proyecto:**

Redes sociales:

Facebook

Instagram

WhatsApp: En los grupos de padres y alumnos.

### **De los resultados:**

Redes sociales:

Facebook

Instagram

WhatsApp: En los grupos de padres y alumnos.

Acto de fin de curso: Resumen del proyecto a través de un video y entrega de certificaciones.