

Cultivando hábitos

Category: Comunidad Saludable

3 de febrero de 2026



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentación saludable y nutrición – Huerta

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos promover una alimentación saludable y de calidad en nuestros alumnos y facilitarles el acceso a alimentos de calidad a bajo costo?

Contexto:

En base a encuestas realizadas a los alumnos se pudo observar en ellos que no tienen una dieta variada, que es relativamente poco el consumo de verduras, que, si bien cuentan con la fortaleza de poseer en sus domicilios un espacio físico propicio para el cultivo, este no es aprovechado.

Objetivo general del proyecto:

Lograr que, por lo menos, el 50% de los alumnos adquieran hábitos saludables de alimentación incorporando diversas frutas y verduras a su dieta.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

- Aprovechar el espacio físico tanto de la escuela como de sus viviendas para la producción de frutas, verduras y hortalizas.
- Conocer las condiciones ambientales que requiere cada especie de cultivo para mejorar su rendimiento.
- Fomentar el consumo de frutas, verduras y hortalizas producidas en la propia huerta mediante la participación en talleres de cocina.
- Promover en los alumnos la acción de replicar los conocimientos adquiridos en sus hogares.
- Ampliar la variedad de alimentos que nuestros alumnos consumen.
- Adquirir y desarrollar responsabilidad en cuanto a la siembra, cuidado, consumo

y venta de la producción orgánica.

- Fortalecer el vínculo de la escuela con la comunidad por medio de campañas de difusión y/o de concientización sobre el manejo de la huerta escolar.

ÁREAS Y CONTENIDOS

- Química
- Laboratorio de ciencias naturales
- Lengua y literatura
- Geografía
- Biología
- Administración I, II y III
- Historia
- Economía
- Derecho y construcción de ciudadanía
- Lengua Extranjera (Inglés)
- Educación tecnológica
- Sistema de información contable
- Orientación en contextos laborales
- Matemática
- Educación física
- Filosofía

Contenidos curriculares:

Química: Análisis del suelo, mantenimiento de la huerta, nutrientes y fertilizantes (composición química, como afectan el crecimiento de los cultivos), preparación de fertilizantes orgánicos con materiales reciclables, análisis del PH del suelo.

Laboratorio de ciencias naturales: Preparación del suelo y siembra; Germinación, crecimiento y desarrollo del cultivo; Mantenimiento de la huerta; Cosecha; Responsabilidad y cumplimiento con los tiempos pautados en el trabajo de la huerta.

Lengua y literatura: Textos expositivos en sus diferentes formatos y tramas; Elaboración de folletos y volantes; Redacción de informes a partir de entrevistas, encuestas, búsqueda de información en diferentes fuentes; Textos publicitarios: anclaje de los lenguajes visuales y lingüístico. El discurso argumentativo, recursos semánticos, estrategias argumentativas.

Geografía: Clima y relieve propicio para el cultivo de alimentos. Actividades económicas que propician buenos hábitos alimenticios.

Biología: Clasificación de los alimentos; Salud, cuidado del cuerpo; Hábitos saludables; Alimentación saludable; Higiene y conservación de los alimentos.

Administración I, II y III: Análisis F.O.D.A.; Gestión administrativa. Operaciones comerciales; Listado de precios; Ficha de movimientos de fondos; Marketing; Estudio de mercado; Promoción y publicidad; Gestión de producción. Sistemas de producción de alimentos; Presupuesto de una dieta saludable.

Historia: Crecimiento económico demográfico urbano en la revolución industrial;

Problemas sociales y de salud en la población.

Economía: Necesidades, bienes y servicios (concepto y clasificación); Actividad económica. Factores productivos; Mercado: Oferta y demanda; Costos e ingresos: Clasificación y cálculo.

Derecho y construcción de ciudadanía: Derecho a una vida saludable y libre de contaminación.

Lengua extranjera (Inglés): Healthy and unhealthy food; Vocabulary (Food); Likes and dislikes; Meals (Breakfast, lunch, dinner); Simple present.

Educación tecnológica: Acciones mecánicas de los materiales: flexión, compresión, torsión, estiramiento, resistencia; Acción de fuerza en diversas acciones mecánicas: Pala usada al cavar, rastrillo, escoba metálica, regadera, técnicas de riego, entre otras; Los materiales y sus transformaciones: combustión, corrosión, oxidación; Contaminación ambiental: La corrosión metálica.

Implicancias económicas y de riesgo para la salud; Contaminación ambiental por sustancias químicas: Herbicidas, insecticidas y metales pesados.

Sistema de información contable I y II: La importancia de la información para la toma de decisiones. La contabilidad como sistema de información. Elementos patrimoniales. Sistema de valuación de mercaderías (Método global). Registración contable. Balance de comprobación.

Orientación en contextos laborales: Concepción de trabajo. Formas de trabajo. Trabajo decente. Mercado laboral. El trabajo autogestionado. Gestión de proyectos: Microemprendimientos.

Matemática: Números enteros. Ganancias y pérdidas. Porcentaje. Función de proporcionalidad. Geometría. Estadística. Tabulación y análisis de recolección de datos.

Educación física: Actividad física. Alimentación saludable y rendimiento físico. Salud y cuidado del cuerpo. Hábitos saludables e higiene personal.

Producto final esperable:

Creación de huertas tanto en la escuela como en sus hogares, con el fin de que los alumnos comprendan la importancia de la alimentación saludable y los beneficios de la producción propia, priorizando los recursos naturales y el cuidado del medio ambiente.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2027

Acciones a llevar a cabo:

-Cuidado de la huerta escolar

- Riego
- Registro contable y control de caja
- Pedidos
- Marketing
- Empaquetado
- Análisis del suelo
- Elaboración de recetas

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT HUERTA
KIT AMBIENTAL
KIT HIDROPONIA
KIT LABORATORIO
KIT COCINA

Organizaciones aliadas:

- INTA
- ASSAL
- Secretaría de producción y turismo
- Ministerio de ambiente de la Provincia de Santa Fe

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Agroecología, Alimentación y cocina saludable, Economía circular, Educación financiera y comercialización, Energía renovables y eficiencia energética
Gestión ambiental: residuos, huella de carbono, agua segura, reciclado, Higiene y salud, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponia, Seguridad e Higiene en el ámbito laboral

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

- Correspondencia entre objetivos, metas y plan de acción.
- Participación y compromiso que propone el proyecto y el que efectivamente se dio.
- Sostenibilidad y viabilidad del plan propuesto a largo plazo y adaptabilidad a los

cambios y desafíos futuros.

-impacto positivo en el aprendizaje, la salud y el bienestar de la comunidad.

-Probabilidad de mejora de los resultados.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

-Creación de folletos y spot publicitarios.

-Difusión por Instagram, comunicación en los grupos de whatsapp de las familias y docentes.

-Articulación con diferentes instituciones de la localidad.

De los resultados:

-Exposición escolar.

-Cartelería en diferentes comercios y espacios de la localidad.

-Redes sociales.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Aguirre, Franco – Catedrático

Balbuena, Susana – Facilitador de la convivencia

Balderrama, Santiago – Catedrático

Bernuzzio, Lorena – Secretario

Boscovich, Martín – Catedrático

Buyatti, – Ma. Silvina – Catedrático

Cabanquí, Melina – Catedrático

Camargo, Diana – Catedrático

Cuatrín, Maximiliano – Catedrático

Dariozzi, Ma. Florencia – Catedrático

Ebenegger, Eliana – Catedrático

Espíndola, Erica – Catedrático

Fiad, Mara – Catedrático

Gasparotti, Florencia – Catedrático

López, Camila – Catedrático

Masin, Lionel – Catedrático

Mendoza, Franco – Catedrático
Meynet, Carina – Catedrático
Minotti, Hernan – Catedrático
Nini, Andrea – Catedrático
Strada, Gabriela – Catedrático
Payeras, Gisela – Catedrático
Valiente, Silvina – Director

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 23
Estudiantes: 40

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Camila Lopez
Email del referente: cmlopez996@gmail.com