

# Cultivando hábitos

Category: Comunidad Saludable

9 de marzo de 2025



## 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 un espacio físico en sus domicilios, este no es aprovechado.

### Objetivo general del proyecto:

Lograr que el 50% de los alumnos adquieran hábitos saludables de alimentación incorporando frutas y verduras variadas 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 producidos 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

Economía I

Administración II y III

Historia

Derecho y Construcción de Ciudadanía

Lengua Extranjera (Inglés)

Educación Tecnológica

Sistema de Información Contable I y II

Orientación en Contextos Laborales

Matemática

Educación Física

Filosofía

### **Contenidos curriculares:**

Química:

- Análisis del suelo.
- Mantenimiento de la huerta.
- Nutrientes y fertilizantes. Composición química de los fertilizantes y como afectan el crecimiento de las plantas. Preparación de fertilizantes orgánicos usando materiales reciclables.
- Análisis del pH del suelo y como este afecta el crecimiento de las plantas.

Laboratorio de Ciencias Naturales:

- Preparación de suelo y siembra.
- Germinación, crecimiento y desarrollo de los vegetales.
- Mantenimiento de la huerta. (compromiso y constancia)
- Cosecha.
- Alimentación saludable.
- 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, volantes.
- Redacción de informes a partir de entrevistas, encuestas, búsqueda de

información en fuentes bibliográficas y en la web.

- 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 generan alimentación saludable.

Biología:

- Clasificación de los alimentos.
- Salud. Cuidado del cuerpo.
- Hábitos saludables.
- Alimentación saludable.
- Higiene y conservación de los alimentos.

Administración I:

- Análisis F.O.D.A. Gestión administrativa.
- Operaciones comerciales. Listado de precios. Ficha Movimientos de fondos.

Economía I:

- Necesidades y Bienes y Servicios: concepto y clasificación.
- Actividad económica. Factores productivos.
- Mercado: oferta y demanda.
- Costos e Ingresos: clasificación y cálculo.

Administración II y III

- Marketing. Estudio de mercado.
- Promoción y Publicidad. Gestión de producción. Sistemas de producción de alimentos. Presupuesto de una alimentación saludable.

Historia:

- Crecimiento económico demográficos urbano en la revolución industrial. Problemas sociales y de salud en la población.

Derecho y Construcción de Ciudadanía:

- Derecho a una vida saludable 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 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: emprendimientos.

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. Cuidado del cuerpo.

- Hábitos saludables. Higiene.

Filosofía:

- La alimentación/ cuidado del cuerpo

- Alimentación/ mente

### **Producto final esperable:**

Que los alumnos construyan su propia huerta, a partir de la cual logren comprender 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:**

2025

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

Cuidado de la huerta escolar.  
Riesgo.  
Registro contable y control de caja.  
Pedidos.  
Marketing.  
Empaquetado.

## **RECURSOS**

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

- Espacio físico
- Sistema de riego
- Herramientas

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

- Herramientas (pala, rastrillo, manguera, pala de mano, etc)
- Tejido de cerco
- Nylon de invernadero
- Alambre
- Plantines
- Semillas
- Postes

### **Organizaciones aliadas:**

- INTA
- ASSAL
- Secretaria de producción y turismo

---

## **FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:**

Charlas profesionales de la salud, ingenieros agrónomos y personas idóneas de la zona.

---

## **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.

Seguimiento de las actividades y resultados por medio de planillas y cuaderno de observaciones diarias. Cronograma mensual de seguimiento y organización. Registro fotográfico. Registro en cm del crecimiento de las plantas entregadas a los alumnos mediante la implementación de tablas para evaluar el proceso. Elaboración de informes y presentaciones. Autoevaluación y retroalimentación presencial y por medio de whatsapp.

---

## **SOCIALIZACIÓN**

### **Del proyecto:**

En reuniones con el equipo docente y de estudiantes, por medio de circulares, en el grupo de whatsapp y en la página de Instagram. Diálogo y encuestas a estudiantes. Creación de un documento compartido donde se volcaron los acuerdos y proyecto.

### **De los resultados:**

Creación de folletos y spot publicitarios. Difusión por Instagram, comunicación en los grupos de whatsapp de familias y docentes.

---

## **IDENTIFICACIÓN**

### **Integrantes del proyecto:**

Balbuena, Susana.  
Balderrama, Santiago.  
Baucero, Marcos.  
Bernuzzio, Lorena.  
Boscovich, Martín.  
Buyatti, María Silvina.  
Cabanquí, Melina.  
Camargo, Diana.  
Cuatrín, Maximiliano.  
Dariozzi, Florencia.  
Ebenegger, Eliana.  
Espíndola, Erica.  
Fiad, Mara.  
Gasparotti, Florencia.  
López, Camila.  
Masin, Lionel.  
Mendoza, Franco.  
Meynet, Carina.  
Nini, Andrea.  
Strada, Gabriela.  
Testa, Ana Belén.  
Payeras, Gisela.  
Valiente, Silvina.

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

Docentes y directivos: 23  
Estudiantes: 42

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