

# De la semilla a la mesa

Category: Comunidad Saludable

16 de enero de 2026



## IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **De la semilla a la mesa**

Institución: **ESCUELA NRO 272 «DOCTOR RICARDO GUTIERREZ»**

CUE: **8201359**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **CARLOS PELLEGRINI**

Región/Zona: **Región 8**

---

## INDAGACIÓN

### **Tema /Subtemas:**

Huerta escolar

Alimentación saludable.

Producción de alimentos y trabajo comunitario.

### **Pregunta impulsora:**

¿Cómo podemos fomentar hábitos saludables en la escuela ?

### **Contexto:**

La escuela se encuentra inserta en una comunidad donde muchas familias presentan situaciones de vulnerabilidad económica y habitacional, lo que dificulta el acceso sostenido a una alimentación variada y saludable. Frente a esta realidad, la huerta escolar se constituye como un espacio pedagógico clave para el aprendizaje significativo, el desarrollo de hábitos saludables y la construcción de valores comunitarios.

A través del trabajo en la huerta, los estudiantes no solo aprenden sobre el origen de los alimentos y los procesos productivos, sino que también se convierten en multiplicadores de estos saberes en sus hogares, fortaleciendo el vínculo entre la

escuela, la familia y la comunidad.

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

Promover hábitos de alimentación saludable y el aprendizaje de saberes agro tecnológicos mediante la implementación, cuidado y uso didáctico de una huerta escolar sustentable para replicar en sus hogares.

---

## **DISEÑO PEDAGÓGICO**

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

Desarrollar hábitos de alimentación saludable a partir del consumo de verduras producidas en la huerta escolar.

Comprender el proceso de producción de alimentos desde la siembra hasta la cosecha.

Fortalecer valores de responsabilidad, cooperación y trabajo en equipo.

Tomar conciencia sobre el cuidado del ambiente y la importancia del suelo y la biodiversidad.

Reconocer el derecho a una alimentación saludable.

## **ÁREAS Y CONTENIDOS**

Tecnología, Ciencias Naturales, Formación Ética y Ciudadana

### **Contenidos curriculares:**

Herramientas y técnicas para la huerta (rastrillo, pala, almácigos, riego)

Proceso productivo: siembra, mantenimiento, cosecha, almacenamiento.

Organización del trabajo en equipo y registro de avances.

Ciclo de vida de las hortalizas de primavera-verano.

Relaciones entre alimentación y salud.

La biodiversidad y el cuidado del suelo.

El valor de la cooperación y la solidaridad en proyectos comunitarios.

Responsabilidad individual y grupal en el cuidado de la huerta.

Derecho a una alimentación saludable.

### **Producto final esperable:**

Elaboración de un recetario saludable con preparaciones sencillas a partir de las verduras cosechadas de la huerta escolar para compartir con las familias y la comunidad educativa.

---

## **PLANIFICACIÓN**

### **Duración del proyecto:**

2026

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

Se inició en septiembre 2025.

Reorganizar y limpiar la huerta en el inicio del ciclo lectivo.  
organizarse para la siembra según calendario

## **RECURSOS**

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

KIT HUERTA

KIT RIEGO

KIT HIDROPONIA

NETBOOK

INTERNET

### **Organizaciones aliadas:**

INTA

---

## **FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:**

Agroecología, Alimentación y cocina saludable

Higiene y salud, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponía, Procesos productivos y comercialización de alimentos

---

## **EVALUACIÓN**

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

#### **Criterios:**

Participación y compromiso en las tareas de la huerta.

Comprensión del proceso productivo de los alimentos.

Incorporación de hábitos de alimentación saludable.

Trabajo cooperativo y responsable.

Capacidad de reflexión sobre lo aprendido.

#### **Instrumentos:**

Observación directa con registro del docente.

Producciones orales y gráficas (dibujos, registros y relatos).  
Lista de cotejo de participación y responsabilidades.  
Autoevaluación guiada de los estudiantes.

---

## **SOCIALIZACIÓN**

### **Del proyecto:**

Socialización con sus pares y familias.  
Divulgación en las redes sociales de la Institución.

### **De los resultados:**

Publicación de fotos, relatos del trabajo y presentación del recetario.

---

### **Integrantes del proyecto:**

Gonzalez Daiana Belén (docente)

Nonino Mariana

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

Docentes y directivos: 2

Estudiantes: 43

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Nonino Mariana

Email del referente: mndemattalia@gmail.com