

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