De la semilla al saber, sembrando aprendizajes en el aula viva

Category: Comunidad Pedagógica
9 de diciembre de 2024

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

La alimentación /La convivencia institucional /Nuestro entorno.

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos diseñar y mantener una huerta en nuestra escuela para promover la alimentación saludable y el cuidado del medio ambiente?

Contexto:

La E.E.S.O. Nº 237 “José Hernández” de Carcarañá tiene una población de alumnos en su mayoría con realidades complejas.
Considerando diferentes aspectos, abordamos el análisis de la situación desde múltiples perspectivas:
Alimentación saludable: mediante una indagación de la profesora de Laboratorio de Ciencias Naturales sobre lo que los estudiantes comen y con la frecuencia en que lo hacen, quedó demostrado que muchos no respetan las comidas principales, pasan horas de ayuno y no ingieren variedad de alimentos (carne, verduras, lácteos), entre otras problemáticas.
Manejo y tratamiento de residuos: observamos cómo estaba nuestro patio con respecto a la contaminación ambiental.

Los vínculos negativos interpersonales: violencia verbal y física, maltrato, bullying. Lazos negativos que no llevan a una buena convivencia.

Objetivo general del proyecto:

Crear un espacio de huerta escolar, fomentando la socialización, la educación ambiental y la promoción de hábitos saludables para mejorar la calidad de vida y el fortalecimiento de los vínculos pedagógicos de los estudiantes.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

• Fomentar la colaboración, la inclusión y la diversidad, fortaleciendo el trabajo en equipo.
• Desarrollar habilidades sociales y de comunicación.
• Crear lazos de apoyo e intercambio de conocimiento entre los estudiantes del establecimiento, con otras instituciones y organizaciones de la localidad y con escuelas de otros países.
• Promover la responsabilidad ambiental y conciencia ecológica.
• Comprender y sensibilizar sobre la importancia del cultivo sostenible.
• Fomentar el compromiso con el cuidado del entorno y la gestión responsable de los recursos naturales.
• Reflexionar sobre el equilibrio ambiental como un valor ético, entendiendo el impacto del consumo en el medio ambiente.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Biología.
Laboratorio de Ciencias Naturales.
Lengua Extranjera (Inglés).
Formación Ética y Ciudadana.

Contenidos curriculares:

– Biología
Ecosistemas, Comunidades, Poblaciones e Individuos.
Relaciones intra e interespecíficas.
Biodiversidad: acciones de conservación y pérdida (contaminación).
Reino Vegetal: órganos y funciones de una planta, reproducción (sexual y asexual), polinización, germinación, etc.

– Laboratorio de Ciencias Naturales
Nutrición saludable.
Técnicas de conservación de los alimentos.
Educación Ambiental: las 3R Reducir, Reutilizar y Reciclar, clasificación y

tratamiento de los residuos, compostaje, etc.
Técnicas tradicionales de agricultura.
Producción, cosecha y elaboración de productos comestibles.
Diseño y resolución de problemas a partir de materiales reciclables.

– Lengua Extranjera (Inglés)
Saludos.
Información personal.
Gustos y preferencias.
Vocabulario específico relacionado con el cultivo de plantas y flores. Procesos.
Alimentos: clasificación. Tipos de frutas y verduras.
Vocabulario relacionado con alimentación saludable.

– Formación Ética y Ciudadana
Constitución Nacional de Argentina: Artículo 41 – Derecho a un ambiente sano.
Derechos Humanos: derecho a la alimentación adecuada, Derecho a la educación, Derecho a la salud y Derecho a un medio ambiente sano.
Desarrollo de valores (responsabilidad, respeto, autoestima, etc.).

Producto final esperable:

• Armado y organización de la huerta orgánica para la elaboración de productos comestibles (budines, dips) a partir de las diferentes cosechas.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

– Armado, planificación y diseño de huerta orgánica y compostera.
– Venta de los productos cosechados, de los productos elaborados (budines y dips) y de algunos residuos a plantas recolectoras locales.
– Elaboración de desayunos y meriendas saludables compartidas con los estudiantes para fomentar el intercambio y la integración entre pares.
– Campaña de concientización con pósteres en inglés y realización de videollamadas con estudiantes de otros países para interactuar e intercambiar proyectos.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

• Espacio físico institucional: laboratorio, cocina, gimnasio, patio y salones.
• Acceso a internet y redes de WiFi.

• Equipo audiovisual: Computadoras, parlantes, proyector, pantalla y televisor.
• Herramientas de huerta y jardín.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Todos los mencionados en el punto anterior.

Organizaciones aliadas:

• Cooperativa Federada de Armstrong.
• Municipalidad de Carcarañá.
• E.E.T.P. Nº 486 Francisco Netri
• Organizaciones ambientales: Ecomarea y Más Río, Menos Basura.
• INTA.
• Coperaña.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Charlas con ingenieros en Ciencias Agrarias, Técnicos agropecuarios, ecólogos u otros especialistas en la temática, principalmente para los primeros años.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Evaluación formativa.
Retroalimentación permanente.

Rúbrica de trabajo en huerta:
Criterios No satisfactorio- Bueno- Muy bueno -Excelente
– Predisposición al trabajo en la huerta.
– Adquisición de saberes y contenidos propios de la huerta.
– Construcción y presentación del producto final.
– Trabajo en equipo

Instrumentos:
– Observación directa.
– Exposición de trabajos.
– Resolución de actividades.
– Autoevaluación.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

• Diseño y elaboración de pósteres para la concientización del cuidado del medio ambiente en inglés y español.
• Realización de videollamadas con otros países para la comunicación del proyecto.

De los resultados:

• Publicación de las actividades y resultados en las redes sociales de la escuela.
• Participación en distintas ferias y eventos sociales como Ciencia Palooza, entre otros.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

• Álvarez, Valeria Mónica – Profesora de Cs Naturales y Vice Directora
• Armoa, Joaquina Andrea – Profesora de Música y Directora
• Lux, María Cecilia – Profesora de Historia y Preceptora
• Ornella, Valeria Claudia – Profesora de Ciencias Naturales
• Pissinis, Noelia Adriana – Profesora de Formación Ética y Ciudadana y Preceptora
• Spinelli, Romina Patricia – Profesora de Lengua Extranjera (Inglés)

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 16
Estudiantes: 280

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Álvarez, Valeria Mónica
Email del referente: profevale29@gmail.com