

De la tierra a la mesa y otras yerbas

Category: Comunidad Saludable

29 de enero de 2026



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **De la tierra a la mesa y otras yerbas**

Institución: **ESCUELA NRO 1403 «HÉROES DEL ARA SAN JUAN»**

CUE: **8204603**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **CASILDA**

Región/Zona: **Región 5**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

huerta

Pregunta impulsora:

¿Cómo la comunidad educativa de la escuela N° 1403 puede desarrollar, fomentar y sostener hábitos saludables?

Contexto:

La Escuela N.º 1403 «Héroes del ARA San Juan» se encuentra en un barrio donde gran parte de la población trabaja de manera informal o en oficios independientes, dependiendo económicamente del trabajo diario. La estabilidad

de estas familias está directamente vinculada a las fluctuaciones económicas y a la demanda de sus servicios, lo que genera una situación de vulnerabilidad e inestabilidad financiera.

En este contexto, la escuela identifica la necesidad de generar una respuesta concreta que permita a la comunidad educativa desarrollar habilidades prácticas, fortalecer hábitos saludables y fomentar la auto sustentabilidad. Para ello, se impulsa el proyecto «De la tierra a la mesa, y otras yerbas...», una iniciativa que, dentro del marco de Comunidades de Aprendizaje, busca integrar la Agricultura Urbana como una actividad saludable, productiva y educativa.

El proyecto se implementa a través de talleres teórico-prácticos, en colaboración con organizaciones aliadas. La propuesta incluye la creación y mantenimiento de una huerta agroecológica sustentable en los predios escolares, así como la producción de alimentos y otros productos derivados (conservas, jabones naturales, entre otros).

Además de proporcionar conocimientos sobre producción agroecológica, el proyecto busca generar conciencia sobre la importancia de la soberanía alimentaria, el consumo responsable y la sustentabilidad. Asimismo, pretende impulsar la participación activa de la comunidad educativa en espacios de intercambio y comercialización, como ferias agroecológicas, promoviendo un modelo de economía circular y el fortalecimiento del sentido de comunidad. Promover la conciencia socio-ambiental en la comunidad educativa, fomentando un modelo de producción agroecológica sostenible que contribuya a la soberanía alimentaria, la inclusión social y el desarrollo de hábitos saludables en un entorno de aprendizaje colaborativo.

Objetivo general del proyecto:

Promover la conciencia socio-ambiental en la comunidad educativa, fomentando un modelo de producción agroecológica sostenible que contribuya a la soberanía alimentaria, la inclusión social y el desarrollo de hábitos saludables en un entorno de aprendizaje colaborativo.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Comprender la importancia del daño causado al ambiente mediante los desechos. Identificar desechos diarios que puedan volver a utilizarse.

Reconocer como el ser humano vive y se alimenta a través del ambiente (el suelo que los rodea)

Desempeñar habilidades para sembrar y cosechar alimentos.

Llevar adelante procesos para la transformación de lo cosechado en subproductos.

Objetivos:

Promover conciencia socio-ambiental en la comunidad educativa respecto de la importancia de un modelo saludable, productivo y alimentario de proximidad, en el marco de la agroecología y la soberanía alimentaria como horizontes y propuestas integradoras de desarrollo sostenible.

Crear conciencia que apunte a la creación de nuevos espacios socio productivos en el barrio.

Incentivar la participación de la comunidad educativa en Feria Agroecológica con venta de verduras producidas de forma artesanal, conservas, jabones, etc., con técnicas ecológicas, libres de agro tóxicos, y otros productos desarrollados a partir de los diferentes sub proyectos.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Lengua

Matemática

Ciencias naturales

Ciencias sociales

Formación ética y ciudadana

Tecnología

Música

Plástica

Contenidos curriculares:

LENGUA:

El desarrollo de la creatividad para expresar sus ideas de forma original y personal.

El impulso a fomentar la lectura y la escritura.

El mejor desarrollo de la expresión oral al compartir sus conocimientos y opiniones.

El aprendizaje de vocabulario nuevo relacionado con la naturaleza y el medio ambiente.

La valoración e importancia del cuidado del planeta y hábitos sostenibles.

CIENCIAS SOCIALES:

La exploración de como la agricultura urbana y el reciclaje contribuyen a construir ciudades más sostenibles.

El análisis y valoración de beneficios del consumo de productos locales y de temporada.

La creación de proyectos sobre el cultivo y la importancia de la alimentación saludable de manera fácil y económica.

El aprendizaje sobre diferentes formas de relacionarse con la naturaleza y producir alimentos.

FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA:

El respeto por el medio ambiente fomentando la conciencia sobre la importancia de cuidar nuestro planeta a través de prácticas sostenibles como el reciclaje y la

agricultura ecológica.

El trabajo en equipo promoviendo la colaboración y la cooperación entre los estudiantes en la construcción y cuidado del huerto.

La enseñanza a los estudiantes a asumir responsabilidades individuales y colectivas en el cuidado del huerto y del medio ambiente.

EDUCACIÓN ARTÍSTICA

La participación en propuestas de producción y análisis que favorezcan la implicación subjetiva y el aprendizaje progresivo en el uso de materiales, soportes, técnicas, recursos y procedimientos propios de los diferentes lenguajes que constituyen el área (Música, Artes Visuales, Teatro y Danza).

Matemática. Estadística. Organización de datos. Cálculos

TECNOLOGÍA

Proceso de saponificación.

Mezcla y dosificación de ingredientes.

Moldes y moldeados: técnicas para dar forma al jabón.

Propiedades de los aceites y grasas: características y beneficios en la elaboración de jabón.

Producto final esperable:

La huerta como eje de múltiples actividades (aromáticas, cocina saludable, elaboración de jabones y pasta dental, espacio de plantas hospederas y nectaríferas, etc.)

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Preparación de la tierra

Siembra

Cuidados

Cosecha

Elaboración de jabones

Elaboración de pasta dental

Elaboración de conservas

Elaboración de comidas

Elaboración de yerba saborizada

Transformar micro basurales en espacios de posible huerta comunitaria

Charlas periódicas sobre el tema con las familias.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT HUERTA

KIT RIEGO

KIT COCINA

KIT AMBIENTAL

KIT LABORATORIO

Organizaciones aliadas:

CEA N° 2 Casilda (Centro de Educación Agropecuaria)

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Agroecología, Alimentación y cocina saludable

Flora nativa, aromática y medicinal, Gestión ambiental: residuos, huella de carbono, agua segura, reciclado, Higiene y salud, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponia, Procesos productivos y comercialización de alimentos, Saberes manuales (destilación de esencias, carpintería, jabonería, costura, Serigrafía, Tejidos artesanales)

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Criterios de evaluación

Exposición y producción de aromáticas, verduras y hortalizas .

Socialización de lo trabajado con las familias a través de una exposición.

Cumplimiento con el material y consignas.

Respeto de los estudiantes para la conformación de grupos de trabajo.

Colaboración y compromiso docente.

Participación activa en las consignas establecidas.

Capacidad para elaborar trabajos escritos, orales y toda presentación que permita la utilización de recursos didácticos varios.

Instrumentos de evaluación

Observación directa y sistemática durante las actividades cotidianas.

Registros anecdóticos de situaciones significativas.

Listas de cotejo simples, adaptadas al nivel, para observar participación, hábitos y colaboración.

Registro fotográfico y audiovisual del proceso y del producto final.

Análisis de producciones (dibujos, afiches, folletos).

Conversaciones guiadas y asambleas breves para recuperar lo aprendido.

Instrumentos de evaluación

Encuesta a estudiantes, docentes y familias sobre la experiencia vivida.

Encuesta a los docentes.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Divulgación de la experiencia en la institución escolar mediante muestra anual de cada grado, con su subproyecto; teniendo como eje la Huerta con el objetivo de replicar en los hogares. Venta de verduras cosechadas y conservas realizadas.

De los resultados:

Difusión del cuidado diario de la Huerta escolar “De la tierra a la mesa y otras yerbas” hacia estudiantes y familias a través de folletería.

Crear un video o documental que muestre el proceso y los resultados del proyecto para compartir con la comunidad.

Integrantes del proyecto:

Mariana Sacripanti Directora

Claudia Papa Vicedirectora

Micaela Rivero Docente

Alejandra Bacalini Docente

María Paula Lucci Docente

María Laura Grisanti Docente de Tecnología

Daniel Volonté Docente de Plástica

Marcelina Astorga Docente de Tecnología

Araceli Ferrón Docente de Música

Sofía Francesconi Docente

Guadalupe Cimini Docente

Romina Rolando Docente

Caren Barison Docente

Leila Paolucci Docente

Mariela Alleva Docente

Lucrecia Aguilar Docente

Gisel Cervigni Docente

Natalia Kemerer Docente

Lorena Bedetti Docente

Carla Mont Docente
Georgina Bordignon Docente

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 21

Estudiantes: 280

Apellido y Nombre del Referente de contacto: SACRIPANTI, Mariana Jesús

Email del referente: escuelaprimaria1403@gmail.com