

Escuela y Comunidad: Generando Hábitos Saludables

Category: Comunidad Saludable
25 de noviembre de 2025



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **Escuela y Comunidad: Generando Hábitos Saludables**

Institución: **E.E.S. ORIENTADA NRO 721**

CUE: **8204726**

Nivel/Modalidad: **Secundario/Educación Rural**

Localidad: **FLORENCIA**

Región/Zona: **Región 2**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentación saludable, huerta, producción de alimentos.

Pregunta impulsora:

¿Cómo los docentes y alumnos de la E.E.S.O. N°721 de Colonia Urdaniz pueden fomentar hábitos alimenticios saludables?

Contexto:

Estamos ante el desafío de crear modos alternativos de educar que contemplen la diversidad de saberes, esto es, no sólo los saberes de la ciencia, sino además saberes de las experiencias, de las culturas y comunidades, de las distintas generaciones, de las instituciones.

En este marco, la Escuela entendida como institución social entramada en un contexto local, presenta varios desafíos para lograr su principal objetivo: educar con calidad promoviendo la inclusión social de todos/as los/las niños, niñas, adolescentes y jóvenes. La calidad educativa y la inclusión socioeducativa son los ejes que sostienen a la escuela como institución social. Esto implica pensarla en un sentido amplio, desde un contexto situado específico que la interpela con sus

problemáticas. Se trata de una escuela abierta a la comunidad, que trabaja articuladamente a través de redes interinstitucionales con otras organizaciones y actores de la sociedad civil.

Los docentes de la E.E.S.O N°721 nos basamos en la alimentación como problemática social y cultural propias del contexto donde habitan nuestros estudiantes.

La Alimentación es una actividad inherente a todo ser vivo en general y al ser humano en particular. A través de ella se produce cultura. Los modos de obtener el alimento, los rituales que se producen en torno él, y todas las actividades humanas que a partir del mismo se desarrollan, resultan de sumo interés para trabajar en la escuela.

La alimentación es importante para la supervivencia, pero también para el encuentro con otro, para el cuidado de la salud, para el desarrollo de la vida misma.

El desarrollo de la huerta orgánica se fundamenta en la propuesta de la agroecología que estudia el diseño y mantenimiento de sistemas de producción buscando la sostenibilidad en el largo plazo. Enfatiza el cuidado de los recursos naturales, respetando y promoviendo la biodiversidad para la producción de alimentos sanos, sin utilizar productos químicos como fertilizantes, plaguicidas o herbicidas sintéticos. Busca también rescatar y revalorizar las técnicas de cultivo ancestrales que vinculan a los pueblos con la naturaleza; por otro lado, también a través de producción de productos de panificación se pretende incentivar a los jóvenes en el desarrollo de diferentes tareas necesarias en el trabajo diario de una panadería, desde el conocimiento de los ingredientes hasta la elaboración de los distintos productos, fomentando así diferentes emprendimientos propios.

Objetivo general del proyecto:

Brindar a la población conocimientos, herramientas para una mejor alimentación, revalorizando costumbres y valores culturales de auto producción saludable de alimentos.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Disponer de información, definiciones, conceptos y técnicas que tiendan a relacionarse con la Producción Agroecológica de la Huerta

Aprender y cumplir las normas de higiene en el ámbito laboral

Elaborar los productos con la máxima calidad, tanto en sabor como en decoración.

Enseñar a los alumnos a crear y mantener huertas y promover la producción y el consumo de frutas y verduras ricas en micronutrientes

Promover oportunidades de generación de ingresos
Desarrollar el interés por el trabajo en equipo

ÁREAS Y CONTENIDOS

Lengua, Matemática, Biología, Orientación en Contextos Laborales, Ciencias de La Tierra, Filosofía

Contenidos curriculares:

Lectura, escritura, textos instructivos
Reglas de tres simples, Proporcionalidad
Proceso de conocimiento, Felicidad
El Trabajo, Microemprendimiento
Salud, Adolescencia, Higiene
Huerta, diseño y planificación, prevención y manejo de enfermedades

Producto final esperable:

Que los alumnos conozcan y adquieran hábitos alimenticios saludables a través de talleres de cocina

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Actividades de capacitación de Panadería y Repostería en la Escuela

Charla taller a cargo de la asociación de diabetes de Florencia:

Elaboración de pastelitos y torta frita

Alimentación en la diabetes, elaboración de hamburguesas de lentejas (junio),

Elaboración de postres como chocotorta: junio

Elaboración de panificados: junio

Elaboración de roscas: julio

Elaboración de fideos integrales: Agosto

Actividades de la huerta

Diseño de la huerta., planificación de la huerta, cerco perimetral: Marzo y abril

Preparación de los canteros: Durante todo el año escolar, cada vez que se va a sembrar.

Siembra: durante todo el año escolar, las variedades dependerán de la estación del año.

Cuidados específicos y riego: todo el año escolar.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT COCINA
KIT HUERTA
KIT LABORATORIO
KIT RIEGO
NETBOOK

Organizaciones aliadas:

Asociación de Diabéticos de Florencia

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Agroecología, Alimentación y cocina saludable, Convivencia, Cooperativismo, mutualismo y emprendimientos, Economía circular
Escritura creativa y producción literaria, Estrategias de Comunicación, Flora nativa, aromática y medicinal, Higiene y salud, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponía, Procesos productivos y comercialización de alimentos

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Convivencia
Incorporación de aprendizajes
Apropiación de conocimientos
Colaboración entre pares
Realización de diferentes producciones

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

La divulgación y promoción de los mismos serán desde realización y entrega de folletería, carteles con afiches, carteles en redes sociales de la institución.

De los resultados:

Fotografías de la elaboración de los panificados y producciones de la huerta,

publicación de las mismas en redes sociales a través de videos y fotografías.
Talleres con las familias.

Integrantes del proyecto:

Brollo Analía
Doceve Fernando
Fantin Mauricio
Fernandez Martin
Grismado Monica
Persoglia Diana
Persoglia Elina
Ponce Ivan
Villa Gerardo
Winkler Nadia
Zarate Danisa

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 11

Estudiantes: 54

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Grismado, Mónica M.

Email del referente: mmgr1207@gmail.com