

Huerta escolar orgánica y saludable

Category: Comunidad Productiva

6 de diciembre de 2024



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Huerta Escolar Orgánica/Alimentación saludable

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos desde nuestro establecimiento educativo generar alimentos saludables?

Contexto:

Al ser un paraje lejos de comercios y lugares de fácil acceso para la compra de materia prima para la alimentación escolar y familiar. Se analizó la posibilidad de crear en la institución un espacio dónde cultivar verduras y además crear el compost (reutilizando los desechos orgánicos del comedor escolar), para que éstas sean orgánicas.

Objetivo general del proyecto:

Promover la alimentación saludable y sustentable, la responsabilidad y el trabajo en equipo de los estudiantes.

La posterior utilización de lo aprendido en sus hogares.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

El proyecto busca desarrollar las siguientes capacidades y aprendizajes

- a) Desarrollar habilidad de sustento: que los estudiantes aprendan a generar su alimento.
- b) Fomentar el trabajo en equipo: que los alumnos compartan las responsabilidades y las tareas diarias que conlleva el cuidado de una huerta.
- c) Enseñar: Facilitar actividades que permitan a los estudiantes aprender sobre las propiedades y formas de cuidado de las verduras a producir. Así como también a generar productos envasados para consumo.
- d) Mejorar las habilidades de comunicación y resolución de conflictos: enseñar estrategias de comunicación asertiva y la resolución pacífica de conflictos.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Lengua y Literatura

Matemática

Salud y adolescencia- salud y ambiente

Educación artística Música y artes visuales.

Historia.

Inglés.

Química.

Biología.

Educción Tecnológica.

Educación Física.

Ciencias de la Tierra.

Geografía

Construcción Ciudadana y participación

Formación ética y ciudadana

Contenidos curriculares:

- Textos Expositivos. El informe. Textos instruccionales: La receta. Instructivo: Construcción compostera. La publicidad y propaganda. Slogan. El folleto. Textos literarios. El cuento. La poesía. El respeto y el interés por las producciones orales y escritas de otros. La reflexión sobre los propios procesos de aprendizaje vinculados con la comprensión y producción de textos orales y escritos. *Sistema de medición (Medidas de la Huerta, los canteros, etc. Elementos a utilizar en la construcción de la misma, ej. Manguera.) Estadística: Recolección y Organización de Datos. Lectura y construcción de tablas y gráficos. (Gráfico de los distintos cultivos).

- Alimentación Saludable.
Trastornos alimenticios.
Obesidad. Bulimia y anorexia.
- Vibración, frecuencia, resonancia./Diseño de Cartelería. Logo. Envase. Etiqueta. Diseño
- Historia de la agricultura orgánica.
- Construcción, mantenimiento e instalación de riego.
- Compostaje, fertilizantes. El suelo composición química. Biodigestor. Ciclo del agua , carbono y nitrógeno.
- Ciclo de los vegetales. Reinos. Sistemas. Nutrición. Propiedades medicinales de los vegetales. Minerales y vitaminas. Enzimas. Respiración aeróbica y anaeróbica.
- Elaboración de un Producto final: la compostera, pickles, alimentos varios envasados.
- Vida saludable: Alimentación saludable y actividad física. Hábitos de higiene, posturales y de vida sana.
- Estructura de el suelo.
- Actividades primarias, secundarias y terciarias.
Distribución poblacional.
- La construcción progresiva de nociones de libertad, paz, solidaridad, igualdad, justicia, responsabilidad, bien común y respeto a la diversidad, considerando situaciones de injusticia, desigualdad o violencia, entre otras, a partir de experiencias, contextos y relaciones sociales concretas.
La Constitución Nacional Art 40 Derecho a un ambiente sano. Art 42 Protección de la salud y seguridad. Derechos Humanos.

Producto final esperable:

Producción de verduras orgánicas y alimentos envasados.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto: 2024, 2025

Acciones a llevar a cabo:

Colocación de postes y media sombra; realización de las parcelas para la siembra, iniciar la elaboración de la compostera. Buscar en internet el calendario de siembra, comprar las semillas necesarias para la siembra. diseñar la planilla de actividades diarias de mantenimiento y riego.

Seleccionar un nombre y realizar el logo de la marca para la venta de los productos orgánicos. Preparación de charlas y folletos sobre la alimentación

saludable , y los trastornos alimenticios: obesidad, bulimia, anorexia.
Interiorizarse de las propiedades del suelo y de los vegetales, funciones,
minerales y vitaminas que aportan.
Producto final una comunidad alimentada a partir de la huerta orgánica para una
vida saludable.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Postes, alambres, mangueras, media sombra, 1 pala, 1 escardadora, 1 azada, 1
rastrillo, 1 biodigestor; computadora, impresora, proyector

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

resmas, envases, etiquetas, semillas, regaderas, palas de punta, material
bibliográfico.

Organizaciones aliadas:

No se ha tomado contacto con organizaciones, sí nos interesaría encontrar el
apoyo de el INTA de San Cristóbal.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Capacitación en huerta escolar y compostaje, manipulación segura de alimentos.
Envasado y conservación de alimentos.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Identifica las diferentes vitaminas y minerales.
Argumenta con propiedad sobre la importancia de la huerta para la alimentación
saludable, la economía del hogar y el cuidado del ambiente.
Muestra interés en las actividades cotidianas del cuidado y mantenimiento de la
huerta.
Incorpora a su alimentación cotidiana verduras.
Reconoce la importancia de socializar los conocimientos a la comunidad.

Rúbricas, cuaderno de campo, observación directa, autoevaluación, debates,
charlas.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Se difundirá a través de una charla y video institucional . además de la entrega de folletos .

De los resultados:

Se realizará una exposición del trayecto y de los productos finales obtenidos.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Maidana, María Fernanda Directora
Mercado, Georgina Lorena Coordinadora
Almirón, Silvina Docente
Bottani, Hugo Fabián Docente
Catena, Erica Lorena Docente
Colasso, Natalia Soledad Docente
Díaz, Sonia Joana Docente
Gauna, Rocío Noemí
Kuhn, Omar Vicente Docente
Martínez, Rocío Soledad Docente
Noé, Sofía Soledad Preceptora

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 11

Estudiantes: 11

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Mercado Georgina Lorena

Email del referente: nucleo2610_huanqueros@santafe.edu.ar