

Institucional

Category: Comunidad Saludable

12 de marzo de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Salud integral. Alimentación y nutrición.

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos construir un ambiente seguro y saludable en nuestra comunidad educativa?

Contexto:

En los últimos años como educadores venimos observando una ausencia de hábitos saludables, es decir un porcentaje importante de estudiantes, concurren a la escuela sin haber desayunado, merendado, con falta de descanso y evidencian uso excesivo de pantalla.

Objetivo general del proyecto:

Promover el desarrollo de hábitos saludables en busca de mejoras en la calidad de vida de la comunidad.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

El proyecto busca desarrollar las siguientes capacidades y aprendizajes:

- a) Incorporar hábitos para una buena alimentación.
- b) Desarrollar habilidades de autocontrol emocional, valorando la implicancia de las mismas y su impacto en el bienestar humano.
- c) Fomentar el uso adecuado y prudente de las pantallas.
- d) Adquirir hábitos de higiene.
- e) Reconocer alimentos sanos y nutritivos.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Matemática, Lengua, Plástica, Música, Formación Ética, Tecnología y Educación Física.

Contenidos curriculares:

La valoración de las posibilidades de la lengua oral y escrita para expresar y compartir ideas, puntos de vista propios, conocimientos, sentimientos, emociones.

Expresión, producción oral y escrita.

El respeto y el interés por las producciones orales y escritas de otros.

Glosario.

La participación, reflexión en diversas situaciones de escucha y producción oral (conversaciones, entrevistas, exposiciones, narraciones, descripciones, instrucciones). (Lengua).

Origen de los productos.

Círculo productivo.

Regiones geográficas. Ubicación. (Cs. Sociales).

El derecho a una alimentación saludable.

Los problemas alimentarios y los factores que los generan.

Consumismo.

Bullying.

ESI. (Formación Ética y Ciudadana).

La participación en propuestas de producción y análisis que favorezcan la implicación y el aprendizaje progresivo en el uso de materiales, soportes, técnicas, recursos y procedimientos. (Plástica).

Procesamiento, conservación de los alimentos.

Control de calidad.

Biotecnología alimentaria.

Nanotecnología en alimentos.(Tecnología).

Cuidado del cuerpo.

Salud y enfermedad.

Sistemas.

La alimentación. Conocer los grupos de alimentos y los nutrientes que contiene.

Auto cultivo.

Aprender a diferenciar los alimentos según su origen.

Mezclas. (Csn Naturales).

Conocer la importancia de la alimentación en el rendimiento físico.

Fomentar la práctica de actividad física.

Reconocer los riesgos del sedentarismo. (Ed física).

Numeración.

Estadísticas.

Medidas. Capacidad.

Cálculo.

Situaciones problemáticas.

Gráficos de barras. (Matemática).

El respeto y el interés por las producciones orales y escritas de otros.

Glosario.

La participación, reflexión en diversas situaciones de escucha y producción oral (conversaciones, entrevistas, exposiciones, narraciones, descripciones, instrucciones).

Origen de los productos.

Círculo productivo.

Se adjuntan demás contenidos en el Proyecto.

Producto final esperable:

Feria de la Salud:

- Visión.
- Salud bucal.
- Reproducción saludable.
- Exceso de pantalla.
- Descanso. Pérdida de horas de sueño.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2024, 2025

Acciones a llevar a cabo:

Formación de comunidades, abordando las problemáticas planteadas.

Consulta y entrevistas con diferentes profesionales de la salud.

Diseño de estrategia para adquirir hábitos saludables.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Biblioteca con conectividad.

Tablets, TV en los distintos salones, equipos de audio con amplificador de sonido.

Materiales diversos para el trabajo áulico (cartulinas, tijeras, fibrones, etc).

Bibliografía.

Videos educativos.

Encuestas.

Actividad Física (Pausas activas)

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Entrevistas y debates con especialistas de la salud.

Organizaciones aliadas:

Nos hemos vinculado con el Samco local y la Comuna de nuestro pueblo.

El próximo año incorporaríamos a especialistas que atiendan las distintas problemáticas

planteadas.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

- Formación en nutrición.
- Formación en psicología de la infancia.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

- Criterios que tendrán en cuenta para evaluar el “éxito” del proyecto.
 - Sociabilización con otras instituciones y nuestra comunidad.
 - Trabajo mancomunado con las familias de todos nuestros estudiantes.
 - Talleres de producción.
-

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Participación en diferentes talleres relacionados con la salud.
Reuniones con las familias.
De los resultados.
Difundir la experiencia a otras comunidades.
Armado de folletos.

De los resultados:

Participación en la Feria de la Salud.
Jornadas institucionales.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Alabarcez, Ana María
Muriado, María Andrea
Bartoli, Carla
Bastianelli, Rosana
Cejas, María Gabriela
Corvalán, Laura
Suarez, Anabel
Ceraso, Soledad
Paccor, Sol
Difulvio, Clide
Escalada, Marisa
García, Alejandra
Godoy, Shialawa
Gómez, Jorgelina
Graizzaro, Vanesa

Heredia, Cecilia
Jimenez, Lorena
Mantero, Andrés
Pérez, Dana
Pérez, Esteban
Portela, Pamela
Redecilla, Bibiana
Rigo, Marta
Rivas, María Eugenia
Scollo, Andrea
Villalba, Diego
Zapata, Rosa

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 27

Estudiantes: 380

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Alabarcez, Ana María DNI 17194600
Email del referente: anagonzalezdorado@gmail.com