La huerta de la escuela

Category: Comunidad Saludable
11 de marzo de 2025

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

La huerta de la escuela. Producción de alimentos saludables. Cultura del cuidado.

“LA HUERTA DE LA ESCUELA” PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES. CULTURA DEL CUIDADO.

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos diseñar e implementar prácticas de agricultura sostenible en nuestra huerta escolar para mejorar la productividad y calidad de los cultivos y promover una alimentación saludable y sostenible en la comunidad educativa?

Contexto:

A partir de que nuestra escuela adopta la modalidad de Jornada Completa, en horas de la tarde, los alumnos participan semana a semana del área Técnicas Agropecuarias, donde pueden conocer y trabajar la tierra. La institución pertenece a una localidad pequeña dónde una de las principales fuentes de trabajo es la agricultura.
Aprovechar la producción de la huerta para mejorar la alimentación.

Objetivo general del proyecto:

Motivar el hábito de cultivar y consumir productos sanos en el alumnado .

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

– Promover hábitos de siembra de hortalizas para complementar la dieta de los/las estudiantes.
– Fomentar el conocimiento de diferentes labores en el manejo de la huerta.
– Sensibilizar sobre la importancia del cultivo para obtener una buena alimentación.

– Planificar, diseñar y atender nuestra huerta.
– Tomar conciencia de la importancia de producir alimentos saludables.
– Conocer los beneficios de una huerta orgánica.
– Sensibilizar a familias y alumnos para trabajar en forma cooperativa y fomentar el trabajo en equipo.
– Incentivar la participación.
– Respetar el trabajo propio y ajeno.

ÁREAS Y CONTENIDOS

– Ciencias Naturales
– Industrialización de Productos Agropecuario
– Técnicas Agropecuarias
– Ciencias Sociales
– Tecnología
– Prácticas del Lenguaje
– Matemática
– Inglés
– Educación Física
– Música

Contenidos curriculares:

– Alimentación saludable. Seres vivos: diversidad, unidad, interrelaciones y cambios. Las plantas durante su desarrollo, germinación y ciclo de vida.
– Calendario de siembra.
– Herramientas, usos y cuidados.
– Labores en la huerta: siembra, cosecha, trasplante.
– Hortalizas de fruto, flor, hoja y raíz.
– Semillas. Aromáticas.
– Protección de las hortalizas.
– Alimentos saludables.
– Problemática ambiental.
– Reciclaje, compostaje, filosofía de las 3R.
– Higiene y seguridad.
– Cuidado de las aves (gallinero).
– Cuidado del medio ambiente.
– La intervención del hombre como agente modificador del ambiente.
– Recursos naturales.
– Tipos de suelo.
– Factores naturales. Mapas y planos.
– Reciclaje.
– Procesos y técnicas.
– Herramientas.
– Materiales.
– Energías.

– Vocabulario específico.
– Tipología de textos: Expositivo, instructivo, literarios entre otros.
– Comprensión oral y escrita. Lectura y escritura.
– Reflexión sobre la lengua (sistema, normas y uso). Uso del diccionario.
– Geometría.
– Medidas.
– Planos.
– Operaciones.
– Gráficos y estadística.
– Situaciones problemáticas.
– Numeración. Cálculos orales.
– Vocabulario específico.
– Recetas.
– Juegos al aire libre, “Memotest saludable” (físico-cognitivo).
– Canciones relacionadas a la huerta.
– Patio sonoro (creación y producción sonora utilizando distintos materiales para la protección de la huerta).

Producto final esperable:

– Alimentos saludables para el comedor.
– Plantines de plantas aromáticas.
– Recetarios.
– Espantapájaros.
– Conservas y dulces.
– Carteles identificatorios ejemplos: Tomates – Lechuga – Acelga – Zapallos – Rúcala – Orégano, etc.
– Cajones para sembrado.
– Pluviómetro, entre otros.
– Instrumentos sonoros.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

– Rotación de cultivo.

– Mantenimiento (pintura de carteles, alambrado).

– Siembra /cosecha.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

– Biblioteca con conectividad.
– Impresoras.
– Elementos, herramientas, máquinas provistas por la Asociación Cooperadora – Comuna Local.
– Terreno de la Institución, herramientas, calendario de siembra, semillas, recursos económicos.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Terreno, herramientas, máquinas, semillas, agua. Recursos humanos.

Organizaciones aliadas:

Asociación Cooperadora Escuela N° 6087, Comuna local, Samco Local, EESO N° 379, Cooperativa Agrícola Ganadera Ltda., Cooperativa de Obras y Servicios Públicos, Biblioteca “Sueños de Papel”, Familias y Comunidad de Cañada del Ucle.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

– Bromatología (manipulación de alimentos).
– Ingeniero Agrónomo.
– Profesionales de la Salud (Nutricionista – Médico).

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

– Continua.
– Diaria.
– Observación directa.
– Procesual.
– Grupal.
– Participación y trabajo del alumno en cada actividad.
– Trabajo cooperativo

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

– Reuniones con las familias.

– Instituciones y Organizaciones aliadas para dar a conocer el proyecto.

– Presentación.

– Avances.

De los resultados:

– Muestra Anual
– Divulgación de la Experiencia en los Medios de Comunicación locales y de la zona.
– Participación en Feria de Ciencias 2025.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Bessone, Eladia Noemí .

Sayavedra, Analía Del Carmen.

Giacobe, Andrea Verónica.

Ferreyra, Romina.

Di Mella, Karen Evelin.

Domínguez, Camila.

De Marco, Nancy Marcela.

Doddi, Mariana Gisela.

Álvarez, María Eugenia.

Andrade, Melisa Elizabet.

Sacramone Lanza, Antonela.

Marchionno, Rebeca.

Nebbia Parga, Javier José.

Ciccarelli, María Jimena

Alfano Gallego, María Antonela

Esparza, María Virginia

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 16
Estudiantes: 82

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Bessone, Eladia Noemí
Email del referente: eladiabessone@gmail.com