

La Huerta Ecológica escolar, sabores con dulce Hansenense

Category: Comunidad Productiva
18 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

La Huerta ecológica. Procesos de elaboración de alimentos saludables: dulce de calabaza, galletitas y otros derivados.

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos aprovechar los recursos de nuestra huerta escolar para crear dulces saludables y sabrosos que podamos compartir con nuestra comunidad?

Contexto:

En el corazón de Colonia Hansen, a 25 kilómetros del pueblo más cercano, se encuentra nuestra Escuela Rural, «un oasis de aprendizaje», un lugar donde la naturaleza y la educación se unen para brindar a nuestros estudiantes una experiencia única y enriquecedora; un espacio para aprender y crecer.

La huerta escolar es más que un simple jardín; es un laboratorio vivo donde ellos pueden experimentar, aprender y crecer en un entorno natural y auténtico. En un contexto donde la ruralidad es una forma de vida, la huerta se convierte en un espacio fundamental para que adquieran habilidades prácticas y teóricas que les permitan desenvolverse en su entorno.

Acercarlos hacia una verdadera educación ambiental, que les permita entender las relaciones y dependencias que tenemos con el medio ambiente y poner en práctica actitudes y hábitos de cuidado y responsabilidad. La agricultura ecológica es el único tipo de agricultura que respeta el medio ambiente, y es por eso que hemos elegido este enfoque para nuestra huerta.

Además, pueden experimentar y aprender sobre los ciclos biológicos, la materia, la energía y la importancia de la conservación del medio ambiente. Pueden realizar observaciones, plantearse dudas, formular hipótesis y realizar comprobaciones, conectando sus ideas y conocimientos con nuevas fuentes de información.

Es también un espacio para la labor colaborativa y en grupo, donde cada uno pueda organizar su trabajo, rotar las actividades, intercambiar informaciones y establecer acuerdos para solucionar problemas. También, con la producción de la huerta, pueden elaborar dulces, mermeladas, panes saborizados, galletitas, jabones, velas, entre otros, fomentando la creatividad y la innovación.

La huerta escolar es un paso hacia un futuro sostenible, donde puedan crecer y desarrollarse en armonía con el medio ambiente. Estamos comprometidos con la educación ambiental y la formación de ciudadanos responsables y conscientes de su papel en la protección del planeta. ¡Únete a nosotros en esta aventura!

Objetivo general del proyecto:

Elaborar dulce de calabaza artesanal con productos de la huerta, mediante un Proyecto colaborativo que fomente la integración de saberes y habilidades, promoviendo el aprendizaje activo, la creatividad y el consumo responsable.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Despertar el interés en los estudiantes hacia su entorno más cercano, así como aprender a valorarlos y conservarlos.

Educar en la sensibilidad ambiental contribuyendo al cuidado y mejoramiento del entorno.

Desarrollar el sentido de la responsabilidad y el compromiso, fomentando la creatividad y el trabajo en equipo en todas las etapas del Proyecto, desde la planificación hasta la presentación final.

Fomentar el respeto por la tierra como fuente de vida y desarrollar el interés por no degradarla.

Investigar y descubrir las propiedades nutricionales y culturales de la calabaza para contextualizar la importancia de su uso.

Identificar y aplicar procedimientos para la elaboración segura y responsable del dulce de calabaza, considerando normas de higiene y manipulación de alimentos.

Aplicar operaciones matemáticas básicas (Medición, proporciones, cálculo de costos) durante la elaboración del dulce.

Desarrollar habilidades comunicativas al documentar el proceso y presentar los resultados del Proyecto a la comunidad educativa.

Reflexionar sobre el impacto del consumo de productos locales y su relación con la sostenibilidad.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Ciencias Naturales

Ciencias Sociales

Lengua

Matemática

Formación Ética y Ciudadana

Arte / Educación Plástica

Contenidos curriculares:

Ciencias Naturales:

Los seres vivos: diversidad, unidad interrelaciones y cambio, se propone la huerta orgánica como un espacio para aprender y construir conocimiento en torno a las Ciencias Naturales, desde una mirada crítica y reflexiva vinculada a la Educación Ambiental y a la Promoción de la Salud.

El agua en el medio ambiente. Agua salada y dulce. El ciclo del agua. El agua como recurso. Uso y abuso. Contaminación y cuidado

Clasificación de las especies hortícolas. Ciclos de siembra y plantación: Especies de desarrollo primaveral estival y otoñal invernal. Calendario de siembra.

Delimitación del terreno, planificación de la huerta y asociaciones, rotaciones con implementación de aromáticas. Laboreo de suelo y herramientas, riego y

preparación de abonos, compost. Cosecha y post cosecha. Las hortalizas y la alimentación saludable. Consumo diario recomendado. Enfermedades. Plagas.

Ciclo de vida de la calabaza: germinación, crecimiento y cosecha. Propiedades nutricionales de la calabaza.

Importancia de la biodiversidad en la huerta.

Procesos de conservación y transformación de alimentos.

Ciencias Sociales:

Campo y ciudad. Circuito productivo. Problemas ambientales: Causas y consecuencias. Conocimiento de costumbres y tradiciones locales relacionadas con la calabaza.

Lengua:

Escuchar leer al docente. Leer por sí mismos. Comprensión lectora. Escritura. La producción asidua de narraciones oral o escrita de la experiencia en la huerta y en la cocina. Descripciones. Texto narrativo: El cuento. Texto informativo: La noticia. La entrevista. Texto instructivo. Elaboración de receta de cocina. Creación de afiches o folletos para compartir la receta.

Presentación oral del proyecto.

Matemática:

Los números. Cantidades. Medición de cantidades e ingredientes (gramos, mililitros).

Proporciones y cálculos para adaptar recetas (doblar, dividir).

Registro y análisis de datos (rendimiento de la cosecha, costos). El Cálculo.

Porcentajes y estadísticas.

Uso de gráficos y lectura para representar datos de la huerta o del proceso.

Formación Ética y Ciudadana

Valores. Normas de convivencias, de higiene, de protección del medio ambiente.

Consumo responsable y respeto por los recursos naturales.

Importancia de la alimentación saludable y local.

Trabajo colaborativo y roles en el equipo.

Arte / Educación Plástica:

Expresión a través del lenguaje plástico. Observación y comprensión a través del arte. Realización de carteles. Diseño de etiquetas o envases para el dulce.

Decoración de frascos o empaques.

Creación de afiches o murales sobre la importancia de la calabaza y la huerta.

Tecnología / TIC

Registro digital del proceso: fotos, videos, bitácora virtual.

Búsqueda de recetas y adaptaciones creativas.

Presentación multimedia final (video, presentación interactiva, etc.).

Producto final esperable:

Elaboración de dulces (principalmente de calabaza) y galletitas, producción de jabones, velas y cosecha de la huerta: lechuga, acelga y zapallitos.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Investigar sobre huertas escolares sostenibles y técnicas de cultivo orgánico
Elaboración de fichas sencillas con las principales familias de hortalizas y sus características.

Mantenimiento de la huerta con registro fotográfico y escrito.

Siembra en almácigos y cubiertas. Control manual y natural de plagas y enfermedades en la huerta.

Elaboración de una revista o folleto con distintas recetas de cocina, producción de panes saborizados, galletitas, jabones caseros con sobras, mermeladas, velas y objetos con elementos reciclados a partir de la huerta orgánica, p

Registro escrito como instrumento para promover la reflexión. La relectura del registro es una manera de volver a mirar la práctica y es esa nueva mirada la que ofrece las posibilidades de enriquecer la tarea cotidiana.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

NETBOOK

KIT HUERTA
KIT COCINA
KIT RIEGO
IMPRESORA

Organizaciones aliadas:

Aún no se realizaron alianzas con ninguna organización.

Sería importante realizar alianza con alguna Escuela Agrotécnica o Centro Agropecuario para llevar adelante nuestro Proyecto y además tener posibilidades de adquirir semillas y plantines para una mejor producción en nuestra institución.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alimentación y cocina saludable, Diseño web

Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponia, Procesos productivos y comercialización de alimentos, Saberes manuales (destilación de esencias, carpintería, jabonería, costura, Serigrafía, Tejidos artesanales), Uso de Inteligencia Artificial

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Aprendizajes significativos y cooperativos.

Autonomía y responsabilidad.

Aprendizaje activo (alumno centro, produce), social y emocional.

Instrumentos:

Monitoreo. Rúbricas. Autoevaluación y retroalimentación. Registro de actividades diarias.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

A través de redes sociales. Folletos. Socialización con familiares y amigos.

De los resultados:

Revista o folleto con distintas recetas de cocina, así como todo el material audiovisual recabado, a través de las redes sociales.

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **La Huerta Ecológica escolar, sabores con dulce Hansenense**

Institución: **ESCUELA NRO 466 «DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO»**

CUE: **8200283**

Nivel/Modalidad: **Primario/Educación Rural**

Localidad: **COLONIA HANSEN**

Región/Zona: **Región 5**

Integrantes del proyecto:

Coronel, Marisel del Luján. Directora de 4ta Categoría. Personal Único

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 1

Estudiantes: 4

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Coronel Marisel del Luján

Email del referente: mariselcoronel@gmail.com