

# **La huerta escolar, el principio para una vida saludable**

Category: Comunidad Saludable  
5 de enero de 2026



## **IDENTIFICACIÓN**

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **LA HUERTA ESCOLAR, EL PRINCIPIO PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

Institución: **ESCUELA NRO 513 «DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO»**

CUE: **8202135**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **EL RABON**

Región/Zona: **Región 2**

---

## **INDAGACIÓN**

### **Tema /Subtemas:**

Alimentación saludable y soberanía alimentaria.

### **Pregunta impulsora:**

¿Cómo podríamos mejorar nuestros hábitos alimenticios en la escuela y en nuestra localidad?

### **Contexto:**

El presente proyecto se encuentra formulado para el abordaje integral de una alimentación con hábitos de vida saludable en el marco de lo que nos ofrece la huerta, a través de sus múltiples caminos se integrarán los contenidos, técnicas, procedimientos y procesos específicos del campo socio-tecnológico para que los educandos logren construir saberes situados con una significatividad y coherencia pertinentes que genere un rol activo en su propio proceso de aprendizaje con un alto contenido sociocultural.

A través de los recursos y escenarios de aprendizajes que nos ofrece la huerta escolar, podremos encauzar una visión interdisciplinaria que se constituye en un

laboratorio natural y vivo, de manera que los y las estudiantes tengan la oportunidad de aplicar y establecer relación entre la teoría y la práctica de un modo vivencial al investigar, indagar y trabajar como un verdadero científico. A la vez aprenden haciendo, y tienen la oportunidad de adquirir mayor destreza y técnicas para mejorar su calidad de vida, la de su familia y su comunidad.

Con la puesta en marcha de esta propuesta los alumnos de la escuela N° 513 "Domingo Faustino Sarmiento" ubicada en: "El Rabón" provincia de Santa Fe contarán con una organización y distribución de actividades que nos permitirán mantener activo el proyecto por todo el año, creando un sin número de experiencias y encuentros que serán compartidos con el resto de la institución educativa como en la comunidad, con una óptica transformadora y abierta para continuar creciendo, llegando a más sectores de nuestra sociedad.

A su vez los vegetales, verduras y legumbres cultivadas en nuestra huerta escolar se convertirán en insumos de alta calidad para la elaboración de manufacturas saludables que serán de sumo interés para comercializarlas en el "Kiosco Escolar Saludable", generando prácticas sustentables que nos permitan instaurar en nuestros educandos la cultura del consumo de alimentos beneficiosos para su salud y crecimiento, con alternativas de trabajo superadoras para el intercambio de procesos productivos favorables para nuestro planeta tierra, dónde se produzca un intercambio de valores, actitudes y hábitos en continua interacción con los aspectos teórico-práctico de su formación estudiantil con grandes beneficios para su constitución ciudadana.

A través de talleres y capacitaciones se buscará la integración de las familias de los estudiantes y la comunidad en general incorporando nuevas técnicas para la manipulación de los vegetales en torno a la producción de alimentos con insumos orgánicos que podrán producirlos en sus propios hogares o en sectores productivos de la comunidad

### **Objetivo general del proyecto:**

Promover y fortalecer hábitos de alimentación saludable para la manipulación y elaboración de alimentos de la huerta escolar.

---

## **DISEÑO PEDAGÓGICO**

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

Valorar la importancia de los recursos que nos ofrece el mundo natural en nuestras vidas.

Utilizar de manera correcta herramientas y medios técnicos propios del campo tecnológico.

Crear mecanismos de control y soluciones innovadoras para la ejecución de las tareas en la huerta, incluyendo sistemas de controles manuales, autónomos y

automáticos.

Reconocer la importancia de los mecanismos y máquinas simples.

Administrar y utilizar los recursos naturales como el agua y la energía evitando desperdicios.

Incorporar hábitos saludables para una buena alimentación.

Respetar las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

Adquirir hábitos para el cuidado y control correcto de las plantas de la huerta.

Generar soluciones creativas y eco sustentables para el enriquecimiento de la tierra, como el control de insectos y plagas.

## ÁREAS Y CONTENIDOS

Educación tecnológica.

Educación musical.

Lengua.

Ciencias naturales.

Matemática

### Contenidos curriculares:

#### EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

- ❖ La energía y sus tipos, destacando la importancia de la incorporación de energías renovables y limpias para el planeta tierra.
- ❖ Cultivo y mantenimiento de la huerta(limpieza, marcado de canteros, remoción y nivelado del suelo, siembra, riego, abono, control de plagas).
- ❖ Procesos y procedimientos vinculados con una producción sustentable, empleando la tecnología y sus innovaciones en el mejoramiento de la productividad.
- ❖ Nutrición y alimentación (recetas saludables, valoración de los alimentos, otros).
- ❖ El cuidado de los recursos naturales y la preservación del medio ambiente
- ❖ Los medios técnicos creados por la tecnología para facilitar las tareas y trabajos de las personas.
- ❖ Mecanismos y elementos de control aplicados a la resolución de situaciones problemáticas.
- ❖ Las actividades productivas en los diferentes contextos socio-históricos.
- ❖ Tipos de abonos y elementos naturales para el control de plagas.
- ❖ Cosecha: recolección de productos obtenidos para su consumo.
- ❖ Talleres de cocina saludable y elaboración de recetas con productos de la huerta.
- ❖ Jornada de capacitación del INTA: investigación sobre variedad de plantas y semillas.
- ❖ Uso de elementos tecnológicos.
- ❖ Ambientes digitales como espacios de confianza y de creatividad.
- ❖ Seguimiento y control de la nutrición, ejercicios que ayudan a una vida sana.

#### LENGUA

- ❖ Búsqueda y selección de información.
- ❖ Uso de diferentes portadores de texto.
- ❖ Escritura de cartelería y confección de folletos sobre alimentos saludables.
- ❖ La confianza en sus posibilidades de expresión oral y escrita.
- ❖ Textos instructivos: Recetas saludables.
- ❖ La participación en diversas situaciones de escucha y producción oral.

#### CIENCIAS NATURALES

- ❖ Alimentación y nutrición.
- ❖ Alimentos saludables y no saludables.
- ❖ Pirámide y óvalo alimentario.
- ❖ Diversidad vegetal: comportamiento frente a estímulos (agua, luz).
- ❖ Agua: uso, propiedades, cuidado y ciclo.
- ❖ Normas y hábitos alimenticios.
- ❖ Enfermedades causadas por una inadecuada alimentación.
- ❖ El suelo: propiedades, clases y procesos de formación del suelo.
- ❖ Rol de los seres vivos en la formación del suelo.

#### EDUCACIÓN MUSICAL

- ❖ Canciones sobre alimentación saludable.

#### MATEMÁTICA

- ❖ Perímetro y área.
- ❖ Situaciones problemáticas de perímetro.
- ❖ Longitud.
- ❖ Capacidad.
- ❖ Peso.
- ❖ Sistema monetario (compra y venta)

#### **Producto final esperable:**

#### **Programa escolar de alimentación saludable y soberanía alimentaria**

- Elaboración de recetas saludables con insumos de la huerta escolar.
- Puesta en marcha del kiosco escolar saludable.
- Talleres de capacitación y formación en alimentación saludable dirigidos a estudiantes, familias y comunidad.
- Exposición anual de las producciones realizadas en la huerta y en los talleres.
- Comercialización de los productos elaborados en la huerta escolar y en el kiosco saludable.

---

## **PLANIFICACIÓN**

## **Duración del proyecto:**

2026

## **Acciones a llevar a cabo:**

Charlas a cargo de profesionales del INTA y el municipio local.  
Taller de manipulación y elaboración de alimentos con su correcto tratamiento.  
Jornadas de concientización sobre alimentación saludable.

## **RECURSOS**

### **Necesarios para llevar adelante el proyecto:**

KIT HUERTA  
KIT COCINA  
KIT AMBIENTAL  
KIT RIEGO  
INTERNET

### **Organizaciones aliadas:**

INTA (instituto de tecnología agropecuaria).  
Municipio local.  
Caps (Centro de Atención Primaria de la Salud).  
Profesional en nutrición para los talleres y charlas.

---

## **FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:**

Alimentación y cocina saludable, Cooperativismo, mutualismo y emprendimientos, Economía circular  
Flora nativa, aromática y medicinal, Gestión ambiental: residuos, huella de carbono, agua segura, reciclado, Higiene y salud, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponía, Seguridad e Higiene en el ámbito laboral

---

## **EVALUACIÓN**

### **Criterios e instrumentos de evaluación:**

#### **Criterios de evaluación**

Responsabilidad y compromiso con las funciones asumidas en torno al cuidado y mantenimiento de la huerta escolar.  
Participación de las actividades grupales e individuales.  
Construcción de proyectos y dispositivos de registro en torno a las actividades realizadas.  
Elaboración de informes y búsqueda de información.

Aportes y acompañamiento de las familias.  
Carpeta completa y prolja.  
Respeto y tolerancia en los trabajos realizados con sus pares y hacia el docente.

### **Instrumentos de evaluación**

Carpeta de campo.  
Grilla de cotejo de las actividades necesarias para el funcionamiento de la huerta.  
Tablas y rubricas.  
Observación directa.

---

## SOCIALIZACIÓN

### **Del proyecto:**

A través de foros y redes sociales que compartirán los avances con la comunidad local.  
Radios de la localidad.  
Afiches y folletos informativos que serán compartidos con las familias.

### **De los resultados:**

Muestra anual de los productos elaborados en la huerta y los productos comercializados en el «kiosco escolar saludable».  
Venta de los productos y manufacturas producidas en los talleres escolares.

---

### **Integrantes del proyecto:**

RIOS PATRICIA  
TOMÉ NICOLÁS  
GALARZA SONIA  
ACOSTA MAGALÍ  
CARRERAS JULIETA  
FISCH ROMINA  
DEL GRECO MARIELA  
WIRTH MARÍA JOSÉ  
GAMARRA VERÓNICA  
ROBERTS JESSICA

### **Cantidad estimada de participantes:**

Docentes y directivos: 11  
Estudiantes: 120

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Tomé Nicolás Alberto.  
Email del referente: tomenicolas51@gmail.com