

Lo que la naturaleza nos regala

Category: Comunidad Productiva

18 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Temática principal: Prácticas sustentables y cuidado del medio ambiente

Pregunta impulsora:

¿Qué podemos hacer en la escuela para cuidar el medio ambiente y aprovechar los residuos orgánicos del comedor?

Contexto:

La Escuela Especial N°2083 comparte el edificio y este Proyecto con la Escuela Primaria N°884 "Ignacio Rodríguez". Nuestra Escuela brinda una oferta educativa destinada a niños, adolescentes y jóvenes con discapacidad intelectual, acompañando trayectorias de estudiantes en Proyecto de Inclusión en instituciones del nivel inicial, primario y secundario del radio escolar. Actualmente cuenta con espacios complementarios en la sede de la Escuela Especial. El Taller de Cocina funciona en la sede escolar, en un aula con equipamiento acorde a las necesidades del mismo. Está destinado principalmente a los estudiantes en Proyecto de inclusión de la Escuela Primaria N°884 "Ignacio Rodríguez", conjuntamente con su grupo de clase, ofreciendo un espacio semanal los días miércoles, (de rotación semanal con cada plurigrado) que garantiza la participación activa de todos los estudiantes. Se cuenta además con una agenda planificada y su cronograma de actividades para cada mes en curso. Este Taller se lleva a cabo con la docente de Actividades Prácticas de la Escuela Especial N°2083 y la DAI referente de dicha institución, en un trabajo corresponsable y articulado con las docentes de nivel primario de la Escuela N°884. Este espacio está abierto además a estudiantes en Proyecto de Inclusión de instituciones cercanas, como parte de una trayectoria educativa centrada en dar respuesta a necesidades específicas y resultando tal decisión como parte de un abordaje conjunto interinstitucional entre el equipo de inclusión y la escuela de nivel, en acuerdo con las familias. El espacio complementario de Cocina se presenta como una actividad colectiva que promueve el trabajo en equipo, la colaboración y el respeto por los demás a través de diversas propuestas donde los alumnos aprenden a compartir tareas, a cooperar con el otro en la elaboración de productos y a respetar el tiempo, los intereses y necesidades de los demás, contribuyendo a la construcción de un ambiente más saludable. Las habilidades sociales son fundamentales en la

convivencia escolar y el respeto mutuo. Además es un espacio que continua abordando el proceso de alfabetización integral desde las distintas áreas de aprendizaje.

Las tareas de preparación de alimentos variados ofrecen una excelente oportunidad para abordar pedagógicamente las transformaciones y los cambios que ocurren en los alimentos durante la etapa de producción. Para que este espacio sea significativo es necesario favorecer en los estudiantes la inquietud, los interrogantes y promover la resolución de situaciones problemáticas que se van presentando en el hacer, promoviendo un trabajo colaborativo, cooperativo y solidario desde la corresponsabilidad y la ayuda mutua.

Contar con un espacio para la producción de alimentos caseros a través de un Taller de Cocina fortalece, consolida y enriquece la convivencia escolar mediante un espacio de aprendizaje activo, innovador y significativo. A partir de lo mencionado previamente, se decide elaborar el presente Proyecto bajo la modalidad de ABP: Producción de compostaje como modo de reutilizar los residuos orgánicos del comedor, empleo de la tierra compostada en la Huerta escolar, utilización de los productos de la huerta en el Taller de cocina y devolución al compostaje de los residuos orgánicos producidos en el Taller, generando así una retroalimentación continua. La idea de producto final también abarca la producción de tierra compostada empaquetada para la comercialización fuera de la escuela, con la posibilidad de entrar en contacto con viveros cercanos y familias del barrio que sean consumidores del producto elaborado.

Objetivo general del proyecto:

Generar prácticas sustentables para el tratamiento de residuos del comedor escolar.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Trabajar colaborativamente, distribuyendo roles y responsabilidades para el logro de un objetivo común.

Dialogar e intercambiar ideas.

Resolver problemas.

Comunicar ideas.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Áreas de conocimiento involucradas: Tecnología, Plástica, Lengua, Matemática, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Formación Ética y Ciudadana,

Contenidos curriculares:

Primer ciclo:

Lengua:

La comprensión de textos instruccionales accesibles para los niños (recetas, instrucciones para elaborar un objeto, consignas escolares, etc.).

La participación asidua en conversaciones acerca de experiencias personales, de lecturas compartidas y para planificar diversas tareas conjuntas, realizando aportes que se ajusten al contenido y al propósito de la comunicación, en el momento oportuno.

Matemática:

Uso de números naturales de una y dos cifras a través de su designación oral y representación escrita al determinar y comparar cantidades.

El reconocimiento y uso de las operaciones de adición y sustracción en situaciones problemáticas simples.

La diferenciación de distintas magnitudes y la elaboración de estrategias de medición con distintas unidades.

Ciencias Naturales:

El conocimiento y desarrollo de acciones que promuevan hábitos saludables, reconociendo las posibilidades y ventajas de estas conductas.

Ciencias Sociales:

El conocimiento de diversos elementos de la naturaleza y elementos contruidos por la sociedad en diferentes espacios, analizando especialmente las transformaciones de la naturaleza que las sociedades realizan para la producción de algún bien primario.

Formación Ética:

El ejercicio del diálogo y su progresiva valoración como herramienta para la construcción de acuerdos y la resolución de conflictos.

El conocimiento y la reflexión sobre el sentido de las normas de convivencia de la escuela y la participación en la elaboración de un acuerdo sobre las mismas así como sobre las acciones de reparación, ante su incumplimiento.

Segundo ciclo y 7° grado

Lengua:

La participación asidua en conversaciones sobre lecturas compartidas y de interés general.

La producción, con la ayuda del docente, de exposiciones individuales referidas a contenidos estudiados y a temas de interés tratados en el aula.

Lectura y análisis de noticias e investigaciones actualizadas acerca del trabajo en la huerta.

Matemática:

Reconocimiento y uso de distintas medidas de longitud y peso.

El reconocimiento y uso de fracciones.

Interpretación y resolución de situaciones problemáticas utilizando las cuatro operaciones básicas para elaborar y responder preguntas a partir de diferentes informaciones.

El registro y organización de la información en tablas y gráficos sencillos.

Ciencias Naturales:

El reconocimiento de la importancia de la alimentación para la salud. Dieta y funciones en el organismo.

La identificación de las funciones de nutrición en el hombre (digestión, respiración, circulación y excreción) comparándola con otros seres vivos.

La identificación de las propiedades de los materiales, estableciendo relaciones con sus usos y sus estados de agregación.

Ciencias Sociales:

El conocimiento de diferentes espacios urbanos y rurales en la provincia.

La importancia del cultivo como medio de sustento de las sociedades a través del tiempo.

El proceso productivo. Actividades económicas.

Formación Ética y Ciudadana:

El cuidado del cuerpo en su aspecto integral y básicamente a través de la alimentación saludable.

El abordaje de los valores y su impacto en uno mismo y en otros.

Reconocimiento de los Derechos establecidos en la Convención sobre los Derechos del Niño.

Producto final esperable:

Bolsas de compost rotuladas. Producción de alimentos con insumos de la huerta.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Escucha activa y comprensión de: -Textos periodísticos: Noticias referidas a la implementación de huerta en otros establecimientos, compost, el medio ambiente sostenible y la seguridad alimentaria. - Textos instructivos: recetas de comidas saludables.

Puesta en funcionamiento de la Huerta con los diferentes momentos: preparación del terreno, siembra, riego, desmalezamiento y cuidado de la siembra, cosecha.

Solicitud y concientización al personal del comedor escolar para realizar la

separación de residuos y el vuelco de los residuos orgánicos en la compostera.
Puesta en funcionamiento de una compostera: cuidado y conservación.
Planteo de situaciones problemáticas que involucren nociones de equivalencias entre fracciones y unidades de capacidad: litro, kilogramo, gramo, etc.
Exploración en sitios webs de recetas de alimentos saludables caseros que sean producidos con los productos de la huerta.
Realización de recetas saludables en el Taller de Cocina.
Observación durante la producción de alimentos caseros de los cambios de estados de agregación de los materiales.
Indagación sobre los circuitos productivos de algunos vegetales de la zona, diferenciando espacios rurales (cosecha y siembra) de espacios urbanos (comercialización en el mercado).
Producción de textos publicitarios como folletos o historias de Instagram promocionando la venta de bolsas de tierra compostada o de los productos del taller de cocina.
Invitación a la comunidad a participar de las actividades planteadas.
Contacto con viveros de la zona para ofrecer la tierra compostada.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT COCINA
KIT HUERTA
KIT RIEGO
KIT AMBIENTAL
NETBOOK

Organizaciones aliadas:

Se están estableciendo contactos con viveros de la zona, interesados en la adquisición del compost.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Agroecología, Alimentación y cocina saludable
Higiene y salud, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponía

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Evaluación:

La evaluación del Proyecto será un insumo para ir haciendo los ajustes necesarios y redefiniendo las acciones planificadas. Este proceso evaluativo como herramienta de conocimiento y mejora se centrará en los siguientes indicadores:

Los alumnos y docentes participan activamente de las actividades planteadas.

Se ha logrado sistematizar el trabajo en huerta y cocina, al menos una vez por semana.

La comunidad conoce el proyecto y se ha sumado con la participación en algunas actividades.

Se evidencia trabajo en equipo, distribución de tareas y cumplimiento de las acciones previstas en cada etapa.

Se ha logrado la colaboración del personal del comedor escolar.

Los alumnos adquieren los hábitos de separar los residuos o compostar en forma consciente durante la jornada escolar.

Los alumnos proponen ideas para los espacios de taller, de huerta o cocina.

Los alumnos reflejan interés y entusiasmo por los espacios propuestos.

En las planificaciones docentes se observan actividades vinculadas a los talleres y a la temática.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Convocatorias presenciales a la familia, redes sociales de la escuela.

De los resultados:

Redes territoriales. Medios de comunicación.

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Proyecto: “Lo que la naturaleza nos regala”**

Institución: **ESC. ESPECIAL 2083**

CUE: **8200623**

Nivel/Modalidad: **Primario/Inclusión - Especial**

Localidad: **SANTA FE**

Región/Zona: **Región 4**

Integrantes del proyecto:

Romina Garetto

Carola Moncada

Maricel Romero

Sandra Martínez

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 4

Estudiantes: 28

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Martínez Sandra

Email del referente: escuelaespecial2083@gmail.com