

Lo que la naturaleza nos regala

Category: Comunidad Productiva

18 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Tema: Prácticas sustentables y cuidado del medio ambiente / Subtemas: Contaminación ambiental - Tratamiento de residuos orgánicos - Compostaje - Huerta orgánica- Alimentación saludable.

Pregunta impulsora:

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

Contexto:

La Escuela N°884 “Ignacio Rodríguez” comparte el edificio y este Proyecto con la Escuela Especial N°2083. Sus características principales señalan una matrícula baja, con un gran porcentaje de estudiantes en proyecto de inclusión y una mayoría de familias provenientes de sectores vulnerables de la ciudad. El comedor escolar es un espacio fundamental en la comunidad. Muchos de nuestros alumnos reciben su única ración de comida diaria en la escuela. En este comedor se asiste además a otras dos instituciones, preparando alrededor de 350 raciones diarias. La cantidad de residuos que se genera en ese ámbito es de gran volumen y ha provocado que al retirar la basura al cesto de la vereda, los animales o las mismas personas rompan las bolsas y desparramen los desechos. Teniendo en cuenta que los recolectores no retiran diariamente toda la basura, se genera un ambiente perjudicial.

Este año, se pensó reactivar un proyecto de huerta que se venía haciendo en la escuela, pero con un nuevo sentido: hacerlo en relación con la producción de compost.

También se decidió dar continuidad a un Taller de cocina que se venía practicando como espacio complementario con la Escuela Especial y vincular estos proyectos que se venían haciendo por separado bajo un eje en común. A partir de lo realizado 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.

El contexto del barrio donde se ubica la escuela tiene un impacto significativo en la calidad de vida de los alumnos y sus familias, el hecho de ver basura tirada en el entorno escolar (ciclovía y esquinas con basura amontonada) tiene influencia directa en la SALUD PÚBLICA (propagación de enfermedades virus, bacterias y otros microorganismos) en el MEDIO AMBIENTE (contaminación del agua, suelo, pérdida de biodiversidad), sin dejar de mencionar lo SOCIAL y ECONÓMICO (degradación del entorno urbano, la basura afecta la estética del barrio, y puede verse afectada la comunidad).

Este proyecto se planifica como estrategia para dar respuesta a esta problemática, desde acciones escolares con repercusión en la comunidad.

Objetivo general del proyecto:

Reducir la cantidad de residuos del comedor escolar generando un círculo sustentable de prácticas que cuiden el medio ambiente: compost – huerta – cocina saludable.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Reflexionar y tomar conciencia sobre la problemática ambiental.

Ejecutar prácticas sustentables.

Trabajar en equipo, aceptando la distribución de roles y tareas, responsabilidad en el logro de un objetivo común.

Aprovechar los recursos que brinda la naturaleza.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Tecnología, 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: bandejas de ensaladas frescas – condimentos deshidratados.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026, 2027

Acciones a llevar a cabo:

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.

Realización de recetas saludables en el Taller de Cocina con la producción de la huerta. Vuelco a la compostera de los residuos orgánicos del Taller.

Contacto con viveros de la zona para ofrecer la tierra compostada.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT HUERTA

KIT RIEGO

KIT COCINA

NETBOOK

IMPRESORA

Organizaciones aliadas:

Aún no se definieron pero la idea es el contacto con viveros de la zona, Vivero Inclusivo de la Municipalidad.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Agroecología, Alimentación y cocina saludable

Gestión ambiental: residuos, huella de carbono, agua segura, reciclado, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponía, Procesos productivos y comercialización de alimentos

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de 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:

Redes sociales de la escuela (Instagram). Radios locales. Jornadas abiertas a la comunidad.

De los resultados:

Jornada de muestra de productos obtenidos.

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Lo que la naturaleza nos regala**

Institución: **ESC PRIM NRO 884 IGNACIO F. RODRIGUEZ**

CUE: **8201154**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **SANTA FE**

Región/Zona: **Región 4**

Integrantes del proyecto:

Debiasi, Julia. Directora

Machado, Alicia Victoria. Docente de Tecnología

Medina, María del Rosario. Docente de grado

Vidal, Cintia. Docente de grado

Enrique Aseguín, Cristina. Docente de grado

Moncada, Carola. Docente de apoyo a la inclusión de la Escuela Especial 2083

Garetto, Romina. Docente de apoyo a la inclusión de la Escuela Especial 2083

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 7

Estudiantes: 30

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Debiasi Julia

Email del referente: ignaciorodriguez@gmail.com