

Nuestra huerta

Category: Comunidad Productiva

9 de diciembre de 2024



1. IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Nuestra huerta**

Institución: **ESCUELA NRO 1355 «VICENTA MAQUEDA DE SALINAS»**

CUE: **8203280**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **FELICIA**

Regional: **3**

Integrantes del proyecto:

Pereyra Perla Directora.

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 1

Estudiantes: 11

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Pereyra Perla

Email del referente: pereyraperla5@gmail.com

2. INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Huerta

Pregunta impulsora:

¿Qué vegetales consumimos?

Contexto:

Cuidar la salud conociendo e incorporando el consumo de vegetales.

Objetivo general del proyecto:

Realizar una sencilla huerta escolar y que los alumnos puedan replicarla en cada uno de sus hogares para poder incorporar a diario alimentos saludables

3. DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Capacidades agrícolas: los estudiantes aprenden a cultivar, cosechar, conservar y preparar alimentos.

Conocimiento de la naturaleza: se adquieren conocimientos sobre los ecosistemas y los beneficios de las plantas.

Habilidades prácticas: se desarrollan habilidades prácticas que pueden aplicarse fuera de la escuela.

Valores: se promueven Valores como la cooperación, la paciencia, la constancia y la responsabilidad.

Organización: se aprende a organizar el tiempo y el espacio, por ejemplo para regar las plantas.

Conocimiento de si mismo: se reconoce y valora el cuerpo y la propia imagen, así como las posibilidades y limitaciones propias. Permite mejorar los hábitos alimenticios y generar espacios de integración y convivencia entre la comunidad.

Vocabulario: se desarrolla el vocabulario al aprender sobre diferentes plantas, verduras y hortalizas.

Aprendizaje al aire libre: se aprende disfrutando del sol y al aire libre.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Ciencias Naturales. Lengua. Matemática. Ciencias Sociales. Plástica. Formación Ética y ciudadana. ESI.

Contenidos curriculares:

Ciencias Naturales: Las plantas, sus partes y beneficios. Cuidado del ambiente y de los distintos seres vivos. Ciclo de la huerta.

Lengua: desarrollo de los quehaceres del lector, escritor y hablante. Producción de textos.

Matemática: resolución de situaciones simples. Medidas.

Ciencias Sociales: la comunicación, la expresión de ideas y la valoración de manifestaciones culturales.

Plástica: murales, dibujos significativos y explicativos. Reutilización de materiales.

Formación Ética y ciudadana: Valores.

ESI: el cuidado de uno mismo y de los demás.

Producto final esperable:

La huerta. Realizar una cartelera recuperando fotografías de los estudiantes trabajando en la huerta e invitarlos a escribir epígrafes y testimonios de su experiencia durante el proyecto. Realizar una comida saludable utilizando vegetales de la huerta.

4. PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

Introducción a la huerta escolar.

Hacer la huerta.

Cosechar alimentos para incorporar en comidas saludables.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Terreno amplio. Recipientes. Semillas. Palas. Rastrillos. Regaderas. Abono.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Preparar el terreno, cantero.

Organizaciones aliadas:

Comuna.

5. FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Sobre que sembrar según la época del año. Formas de combatir plagas de forma natural.

6. EVALUACIÓN**Criterios e instrumentos de evaluación:**

Conocimiento sobre el tema en cada actividad que se realiza.

Participación en la construcción de la huerta y muestra de interés en el trabajo diario.

Cuidado y mantenimiento de la huerta.

Trabajo en equipo.

Seguimiento de instrucciones.

Producciones y muestras sobre el proyecto.

7. SOCIALIZACIÓN**Del proyecto:**

A través de sencillas producciones escritas acompañadas de dibujos que informen su confección.

De los resultados:

A través del mural que cuenta las experiencias vividas en el proyecto.

Distribuyendo parte de lo producido y cosechado en la huerta.