

Nutriendo cuerpos y mentes: aprendiendo a vivir saludablemente.

Category: Comunidad Pedagógica
29 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentación saludable

Pregunta impulsora:

¿De dónde salen las hortalizas y frutas que compramos en la verdulería?

Contexto:

La escuela Raúl Domínguez se encuentra inserta en la localidad de Rosario, más precisamente en la zona sudoeste. Esta institución, en sus inicios funcionaba en unas casitas que el gobierno había construido en cercanías de donde hoy se encuentra emplazada dicho edificio. Hasta principio del año 2025 se compartió las instalaciones con el Jardín N.º 329, por lo que se realizaban algunas actividades de integración. El barrio donde se encuentra la escuela se denomina «Plata». Es un barrio, donde la comunidad se encuentra muy olvidada, la mayoría son familias de bajos o escasos recursos, por lo que, en general los alumnos asisten a diario al comedor escolar. Conversando sobre dicha problemática, los estudiantes junto a sus docentes pensaron la propuesta de una Huerta escolar que les permita no sólo consumir los alimentos en el comedor sino también para la producción de huertas como salida laboral de los estudiantes y sus familias.

Objetivo general del proyecto:

Generar sensibilización y nuevos hábitos alimenticios, a través de la huerta, para mejorar el bienestar de los niños de nuestra escuela y facilitar un aprendizaje positivo que puedan transmitir a sus hogares.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Concientizar para llevar a cabo el proyecto.

Trabajar en equipo.

Pensar críticamente.

Compartir lo que han aprendido.
Disfrute por el mismo proyecto.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Ciencias Naturales, Lengua, Ciencias Naturales, Matemática, Formación Ética y Ciudadana, Plástica y Tecnología.

Contenidos curriculares:

Ciencias Naturales:

La comprensión de que las plantas poseen estructuras, funciones y comportamientos específicos con su ambiente.

El conocimiento, desarrollo y cuidado de acciones que promuevan hábitos saludables.

La identificación y separaciones de distintos residuos reconociendo algunas transformaciones donde un material se convierte en otro distinto: compost.

Cuidado del suelo.

Lengua:

Escritura asidua de diversos textos, narraciones que incluyan descripción de ambientes que puedan comprendidos por ellos y por otros. Ser comprendidos por ellos y por otros.

Escritura de recetas saludables.

Ciencias Sociales:

Análisis de las distintas etapas que componen un circuito productivo (agrario, comercial), enfatizando en la identificación de los principales actores intervinientes.

Matemática:

Registrar y organizar datos en tablas y gráficos sencillos a partir de distintas informaciones.

Reconocimiento y uso de espacios explorables o que puedan explorados.

Uso del calendario.

Formación Ética y Ciudadana:

Fomentar el trabajo en equipo.

Plástica:

Creación de imágenes que impliquen el uso de técnicas plásticas como herramienta.

Tecnología:

Creación y delimitación del terreno para la huerta.

Producción tecnológica de folletos con TIC.

Producto final esperable:

Muestra de diferentes platos elaborados con productos de la huerta ,con la posterior entrega de folletos con las recetas de esos platos.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

- Organización de la huerta en la escuela: ubicación en la escuela con acceso a agua y suficientes horas de sol, diseño de canteros, preparación del suelo, preparación de los almácigos, cuidado de las plantas, etc .
- Talleres de Cocina: Involucrar a los estudiantes en la preparación (siempre bajo supervisión docente). Los grados más altos pueden ayudar a pelar o lavar, mientras los más chicos pueden «armar» los platos.
- Diseño de los Folletos: Los estudiantes pueden ilustrar los folletos en la clase de Plástica, mientras que en Lengua se redactan los pasos de la receta.
- Organización de la muestra o feria: selección del menú: Elegir platos que utilicen productos de estación en Rosario (como acelga, espinaca, habas en invierno/primavera o tomate y pimiento en verano). Recordar consultar el registro de la escuela sobre estudiantes con celiaquía, intolerancia a la lactosa o alergias específicas para adaptar las recetas. Definir si se hará en el comedor, el patio o el salón de actos, como elementos necesarios(mesas, platos, servilletas de papel, etc). Puede haber estaciones de degustación, según tipos de platos.
- Realización de la muestra y entrega de los folletos. Autoevaluación de la misma.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT HUERTA
KIT RIEGO
IMPRESORA
KIT LIBRERÍA
NETBOOK

Organizaciones aliadas:

Desearíamos vincularnos con el punto Cuidar, el cual tienen un sector de producción agroecológica con un parque huerta; otra organización con la cual ya tenemos vínculos es el centro de salud Barrio Plata, pero también nos gustaría formar un vínculo con Parques y Paseos para la obtención de las semillas requeridas y que nos brinden charlas de cómo cuidar y mantener las plantas.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alfabetización digital, Alimentación y cocina saludable, Diseño gráfico y editorial, Emprendedorismo

Estrategias de Comunicación, 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:

El proceso de evaluación será formativo e integrado a la enseñanza mediante una rúbrica con los siguientes indicadores:

Participación.

Responsabilidad compartida.

Calidad de la interacción.

Roles dentro del grupo.

Calidad del trabajo.

Capacidad de resolución de problemas.

También se puede realizar una autoevaluación que les ayudará a desarrollar su espíritu de autocrítica y reflexionar sobre sus aciertos y errores.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Los y las estudiantes expondrán el ABP a través de un corto a sus compañeros/as y la comunidad sobre lo que han aprendido y mostrar cómo han dado respuesta al problema inicial. Es importante que cuenten con un guión estructurado de la presentación, se expliquen de manera clara y apoyen la información con una gran variedad de recursos.

De los resultados:

Los resultados se comunicarán por medio de una Feria donde se presentarán los productos, divulgando información de los resultados obtenidos a la familia y la comunidad en general y celebrar el aprendizaje en el centro educativo, involucrando a los estudiantes en la difusión.

Integrantes del proyecto:

Blasco Nadia, docente de grado. Torres Flavia, docente de grado. Nanci Moreira, vicedirectora. Román Marcela, docente de Plástica y Ángel Ubal, docente de Tecnología.

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 5

Estudiantes: 45

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Torres Flavia

Email del referente: fvtorres20@gmail.com