

# Pensar, producir, prevenir

Category: Comunidad Saludable

9 de marzo de 2025



## INDAGACIÓN

### Tema /Subtemas:

Concientización y protección del medio ambiente, producción orgánica, bienestar físico.

### Pregunta impulsora:

¿De qué manera podemos fomentar la producción de alimentos saludables de una manera mas sustentable?

### Contexto:

A lo largo de los años notamos que en la escuela, la materia orgánica se genera diariamente con los restos de yerba, pieles de la fruta, cáscaras de frutos secos, restos vegetales de podas, hojarasca en otoño. Así mismo, contamos con un espacio amplio destinado al desarrollo de compost y una huerta, donde los alumnos podrán apreciar la importancia del cuidado de plantas y vegetales, que utilizaremos para desarrollar diferentes productos, tanto comestibles como repelentes para diferentes tipos de insectos.

El compostaje en la escuela es una poderosa herramienta educativa que incentiva a nuestros jóvenes y adultos a ser parte de la solución del problema que tenemos con los residuos. Mediante el compostaje escolar, los alumnos aprenden de manera práctica y participativa aquellos aspectos trabajados en el aula como el ciclo de la materia orgánica, entre otros.

## **Objetivo general del proyecto:**

- Desarrollar estrategias destinadas al cuidado del medio ambiente, fomentando habilidades prácticas en agricultura y horticultura a través de la creación de huertas escolares.
  - Generar mejoras en la educación a través de pedagogías dinámicas que incluya un plan de estudio multidisciplinar que incluya conocimientos teórico prácticos.
- 

## **DISEÑO PEDAGÓGICO**

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

- Comprender las formas de producir como construcciones históricas, económico-culturales, entendiendo la posibilidad de la modificación de las mismas.
- Reducir el volumen original de los residuos.
- Transformar la materia orgánica biodegradable en un producto biológicamente estable (compost), que pueda ser usado como enmienda de suelos y como sustrato de plantas.
- Retener el máximo contenido de nutrientes.
- Destruir patógenos, huevos de insectos, semillas de mala hierba.

### **ÁREAS Y CONTENIDOS**

Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Lengua, Economía y Administración, Matemática.

#### **Contenidos curriculares:**

Ciencias Naturales:

Los principios básicos de la agricultura, y en concreto de la agricultura ecológica.

El clima. Calendario agrícola de labores y siembras.

El agua. Sistemas de riego.

El suelo. Los fertilizantes naturales.

El compostaje y vermicompostaje.

El reino vegetal. Familias botánicas hortícolas.

Usos y propiedades de las plantas de huerto.

La fauna del huerto.

Los microorganismos del huerto.

La nutrición de los seres vivos.

Las herramientas del huerto.

Técnicas de cultivo.

La siembra, el trasplante y la cosecha.

El tratamiento ecológico de las plagas.

El origen de los alimentos. La elaboración de los alimentos.

Hábitos saludables, alimentación e higiene.

La huerta como un ecosistema que favorece la diversidad biológica.

Ciencias Sociales:

Formas de producción de alimentos de los pueblos originarios de América y sus vínculos con la agricultura.

Técnicas de cultivo.

El conocimiento de las diferentes formas en que las sociedades indígenas cazadoras recolectoras y agricultoras se relacionaron con la naturaleza para resolver sus problemas de supervivencia y distribución de los bienes producidos.

La identificación de las condiciones naturales como oferta de recursos y de sus distintos modos de aprovechamiento y conservación en la Argentina, con especial énfasis en la provincia.

El origen de los alimentos. La elaboración de los alimentos.

Hábitos saludables, alimentación e higiene.

Problemas geográficos de índole urbana y rural: desarrollo local, actividades económicas y nuevos emprendimientos urbanos. Cultivos industriales y cambios en el tamaño de las explotaciones rurales de la Argentina.

Economía y Administración:

Departamento de producción.

Sistemas de producción.

Tipos de sistemas de producción

Precio, precio de costo, precio de venta.

Punto de Equilibrio Económico (PEQ)

Lengua:

Investigación sobre saberes populares referidos al uso de alimentos regionales que permanecen en el bagaje cultural del pueblo.

Indagación en los lectos referidos a alimentos regionales y sus usos para fines específicos.

Búsqueda de textos ficcionales (mitos, leyendas, cuentos folclóricos) que expresen la cultura colectiva del pueblo sobre el uso de alimentos regionales.

Escritura de invención.

Matemática:

Recolección de datos.

Organización y representación de datos (tablas, gráficos de barras, histogramas, diagramas de sectores).

Medidas de tendencia central (media, mediana, moda).

Análisis e interpretación de datos.

Números y Operaciones

Operaciones básicas (suma, resta, multiplicación, división).

Porcentajes.

### **Producto final esperable:**

Concientización de la importancia de productos naturales y artesanales de bajos costos obtenidos en la huerta para consumo propio y la elaboración de repelente realizado con la cosecha de las plantas aromáticas.

---

## **PLANIFICACIÓN**

### **Duración del proyecto:**

2024, 2025

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

Repelente producido con distintas plantas aromáticas (menta, romero y citronela).  
Cosecha de rúcula y acelga.  
Compost.

## **RECURSOS**

### **Disponibles en la institución:**

Espacio físico  
Herramientas (pala, rastrillo, baldes)

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

Semillas  
Plantas aromáticas  
Botellas de riego  
Frascos de vidrio.  
Alcohol  
Atomizadores

### **Organizaciones aliadas:**

Organizaciones no gubernamentales que nos acercaron sus conocimientos y experiencias para el desarrollo del proyecto: La Comunitaria (charla sobre la elaboración del compost) y Mujer Raíz (encuentros para la transmisión de conocimientos sobre la horticultura y elaboración de productos en base a aromáticas).

---

## **FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:**

Sumaría al proyecto aportes del gobierno municipal. Ej. charlas con especialistas sobre alimentación saludable.

Capacitación docente

---

## **EVALUACIÓN**

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

Criterios que tendrán en cuenta para evaluar el “éxito” del proyecto:

Realización del compost.

Puesta en marcha de la producción de la huerta.

Producción de elementos en base a las aromáticas de la huerta.

Socialización a la comunidad de los productos elaborados.

Métodos y/o herramientas de evaluación:

Encuesta a los estudiantes sobre la experiencia vivida.

Encuesta a los docentes.

---

## **SOCIALIZACIÓN**

### **Del proyecto:**

Participación en ferias municipales llevando los repelentes.

### **De los resultados:**

Jornada recreativa institucional.

Jornadas abiertas a la Comunidad Educativa para dar a conocer el trabajo realizado y los productos elaborados.

---

## **IDENTIFICACIÓN**

### **Integrantes del proyecto:**

Valenti, Graciela Mirta

Abbonizio, Pamela  
Gallardo, Natalia  
Coteja, José Luis

**Cantidad estimada de participantes:**

Docentes y directivos: 4

Estudiantes: 35

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Valenti, Graciela Mirta

Email del referente: gracevalenti.2210@gmail.com