

¿Qué comemos cuando comemos?

Category: Comunidad Saludable

12 de noviembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Huerta sostenible con materiales reciclables

Pregunta impulsora:

¿De qué manera podemos indagar acerca de lo que comemos cuando comemos?

Contexto:

El proyecto está pensado para realizar con 3er y 4to año, modalidad Ciencias Naturales. Es una modalidad nueva por ese motivo pensamos un proyecto relacionando con dicha asignatura para poder abordarlo desde las diferentes materias.

A los estudiantes les interesa realizar actividades prácticas, inclusive a aquellos que se encuentran con una trayectoria escolar fragilizada. Se comprometen con las diferentes tareas propuestas, además de poner en juego sus habilidades y capacidades. Se pensó también en la huerta ecológica escolar como un medio para que ellos puedan llevarlo y replicarlo en sus domicilios.

Objetivo general del proyecto:

Generar un proyecto a nivel institucional para la modalidad Ciencias Naturales

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Desarrollar en los alumnos habilidades para: El diálogo, el trabajo colaborativo, la creatividad, la aplicación de contenidos, la resolución de problemas, responsabilidad, cooperación y construcción (materiales para la huerta con materiales reciclables), por último la investigación.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Geografía

Física

Química

Biología

Salud y ambiente

Ingles

Contenidos curriculares:

Geografía: recursos naturales (Suelo), ambientes, problemas ambientales, soberanía y seguridad alimentaria

Inglés: forma imperativa de los verbos, vocabulario en relación a huerta y recetas.

Salud y Ambiente: estrategias para promover el bienestar y la salud durante la adolescencia.

Producto final esperable:

Huerta ecológica con materiales reciclables. Recetario

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

Primer momento: en la escuela se desarrollarán actividades para concientizar a los alumnos en la importancia del uso racional y la conservación de los recursos e involucrar a la comunidad educativa para que participe activamente en actividades ambientales promovidas por la escuela. Jornada “Ambientalizar la escuela”.

Segundo momento: video disparador “Cambio climático vida cotidiana” cap. 1. Canal Encuentro <https://www.youtube.com/watch?v=utCrQabntZw> y actividades de análisis.

Tercer momento: charlas con personal específico del área de Medio Ambiente GCSJ (Andrea Rosset)

Cuarto momento: salida escolar a San Justo, visitas a “Planta de Tratamiento de Residuos” y a la “Huerta comunitaria” de CIL.

Elaboración de hoja de ruta realizada, retomando los puntos más importantes sobre el recorrido realizado.

Quinto momento: charla con personal del INTA del programa PRO HUERTA, para brindar información y preparación a los estudiantes.

Luego de estas instancias, comenzamos a trabajar con la preparación de la huerta, lo cual requirió diferentes actividades:

- 1- Buscar y reciclar tarimas de madera, desarmarlas y barnizarlas para luego poder armar el cerco.
- 2- Preparar el terreno donde se va a realizar: puntear, agregar tierra, armar las parcelas.
- 3- Seleccionar las variedades que se van a sembrar
- 4- Producción de carteles con nombres y espantapájaros.
- 5- División de los cursos en grupos de trabajo, para el riego y mantenimiento diario de la huerta.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

- Videos y documentales disparadores presentando la problemática en diferentes contextos (local, nacionales y mundiales) “Cambio climático vida cotidiana” cap 1. Canal encuentro <https://www.youtube.com/watch?v=utCrQabntZw>
- Imágenes
- Análisis de datos estadísticos.
- Textos específicos.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Charlas con diferentes profesionales afines al proyecto.

Organizaciones aliadas:

- INTA
- Licenciada en Nutrición.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Capacitaciones, charlas y talleres relacionadas a la comunidad saludable, tales como:

- Nutrición
 - Chef
 - Ingenieros agrónomos
-

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Criterios:

- Trabajo en equipo
- Responsabilidad
- Aplicación de los contenidos.
- Alto porcentaje de asistencia (sino media expresa justificación de inasistencia por enfermedad, trabajo, embarazo, maternidad, etc.)
- Entrega en tiempo y forma de trabajos prácticos individuales y/o grupales tanto para alumnos presentes como aquellos que están ausentes por las causas mencionadas en el punto anterior).
- Liderazgo de iniciativa en las propuestas.
- Rol activo, creativo y autónomo.
- Expresión oral: uso de vocabulario adecuado y propio del espacio curricular, claridad, fluidez, respuestas argumentadas.
- Redactar informes sencillos y exposición oral de los mismos.
- Demostrar respeto hacia todas las personas que conforman la institución y otras que asistan o se contactan con los agentes que conforman la misma.

Instrumentos.

- Portafolio con la memoria de lo acontecido.
- Recetarios
- Narrativas
- Participación en ferias relacionadas con el proyecto.
- Socialización al interior de la institución escolar y la comunidad sobre el proyecto llevado a cabo.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Charla informativa.
Folletos
Participación en distintos eventos locales.
A través de las redes sociales

De los resultados:

Charla informativa.
Folletos
Participación en distintos eventos locales.
A través de las redes sociales

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **¿Qué comemos cuando comemos?**

Institución: **E.E.S. ORIENTADA NRO 359 «BERNABE VERA»**

CUE: **8200580**

Nivel/Modalidad: **Secundario/Común**

Localidad: **MARCELINO ESCALADA**

Regional: **4**

Integrantes del proyecto:

Pérez Yanina

Molina Teresita

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 7

Estudiantes: 18

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Pérez Yanina

Email del referente: yaninaperez996@gmail.com