

Rico y sano

Category: Comunidad Saludable

22 de enero de 2026



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **RICO Y SANO**

Institución: **JARDIN DE INFANTES NRO 84 «EL AROMO»**

CUE: **8200168**

Nivel/Modalidad: **Inicial/Común**

Localidad: **ARMSTRONG**

Región/Zona: **Región 5**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentación saludable. Huerta, Nutrición

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos desde la institución fomentar el cuidado de nuestro cuerpo, comiendo de manera rica y saludable?

Contexto:

En el marco del trabajo institucional, se acordó elegir la Comunidad Saludable como tema central, por considerarlo, lo suficientemente amplio y significativo para abordar diversas dimensiones del bienestar. Esta elección surge a partir de la observación del contexto del Jardín, donde se evidencia que muchos niños y niñas no desayunan o almuerzan antes de ingresar a la institución, lo que refleja la falta de hábitos alimenticios adecuados.

El tema nos permite trabajar de manera integral aspectos vinculados con el cuidado del cuerpo, el descanso, el sueño y la alimentación saludable, favoreciendo la construcción de hábitos que promuevan una mejor calidad de vida. A su vez, posibilita el vínculo con las familias abordando cuestiones relacionadas con la salud, la prevención y las condiciones económicas que inciden en las prácticas cotidianas de alimentación y cuidado.

Objetivo general del proyecto:

Fomentar nuevos hábitos alimenticios para mejorar el bienestar de los niños 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:

Hábitos saludables, cuidado del cuerpo y la importancia de una buena alimentación.

Diseñar situaciones de enseñanza- aprendizaje que posibiliten que los alumnos organicen, amplíen y enriquezcan sus conocimientos acerca del ambiente social y natural.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Formación Personal y Social. El juego y el jugar en la Educación Inicial. Ambiente: Espacio, plantas animales. El cuerpo y el cuidado de la salud. Objetos y materiales en la vida cotidiana.

Contenidos curriculares:

Relaciones entre diversas actividades humanas que se construyen en las comunidades y sostienen formas de vivir.

Construcción de un saber ambiental respetuoso.

Ciclo de la vida de las plantas. Condiciones para el crecimiento, luz, agua,

temperatura y suelo.

Las plantas de la huerta escolar con participación de familia y comunidad.

Identificación de las condiciones necesarias para el desarrollo de los cultivos.

Los alimentos y la alimentación adecuada y nutritiva.

Autonomía, cooperación, cuidado de sí mismo y del ambiente, nuestra casa común.

Producto final esperable:

Realización de la huerta escolar.

Producción de compost para el mejoramiento del suelo en la huerta.

Recetario con preparaciones para incorporar alimentos saludables a su alimentación diaria.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Preparación del terreno para huerta.

Convocar a Profesionales: nutricionista, odontólogo, ingeniero agrónomo.

Talleres de cocina.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT HUERTA

KIT COCINA

KIT RIEGO

KIT AMBIENTAL

KIT LABORATORIO

Organizaciones aliadas:

MUNICIPALIDAD- Planta de tratamiento.

SAMCO

Escuela Especial. (ya tienen huerta)

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alimentación y cocina saludable

Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponía, Procesos productivos y

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Participación activa e interés por el proyecto.
Reconoce los alimentos saludables.
Promueve prácticas de higiene y auto cuidado.
Integra rutinas de alimentación ordenadas.
Incorporan nuevos alimentos como frutas y verduras.

Instrumentos de evaluación

Observación directa y registros docentes.
Rúbricas de trabajo en equipo y producción.
Autoevaluación y coevaluación de los estudiantes.
Encuestas de devolución a la comunidad participante.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Reuniones de familias.
Flayers para repartir en la comunidad.
Fotos, videos, elaboración de recetas.

De los resultados:

Se comunicará a través de las reuniones con las familias, las redes sociales de la institución, mensajes y convocatoria para todas las actividades.

Integrantes del proyecto:

Docentes.
Florencia De Capua
Virginia Grighini
Silvina Zeballos
Silvina Heredia
Estela Mazzieri
Cecilia Balmaceda
Florencia Troiano
Carina Braghieri
Maria Laura Comisso
Mara Silvestro

Carolina Moriconi

Daniela Tosi.

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 14

Estudiantes: 240

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Dari Larguia Alicia

Email del referente: psicoali34@gmail.com