

Ruta saludable. Aprendiendo a producir y a comer

Category: Comunidad Saludable

14 de enero de 2026



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **Ruta saludable. Aprendiendo a producir y a comer**

Institución: **ESCUELA NRO 1186 «LISANDRO DE LA TORRE»**

CUE: **8201972**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **RAFAELA**

Región/Zona: **Región 3**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Circuitos productivos y alimentación saludable.

Procesos productivos como parte del entramado social, económico y cultural e una comunidad.

Educación alimentaria: relación entre alimentación salud y producción.

Pregunta impulsora:

¿Cómo puede la escuela, junto a la comunidad, promover una alimentación saludable y responsable a partir del conocimiento de los circuitos productivos regionales?

Contexto:

En la Escuela N.º 1186 “Lisandro de la Torre” se observa que numerosos estudiantes presentan hábitos alimentarios poco saludables, con alto consumo de alimentos ultraprocesados y bebidas azucaradas. Esta realidad evidencia la necesidad de fortalecer la educación alimentaria y el consumo responsable.

A partir de una salida educativa, surgió el interés por conocer los circuitos productivos regionales y reflexionar sobre la relación entre producción, alimentación saludable y cuidado de la salud. En este marco, se diseñó el proyecto “Ruta saludable. Aprendiendo a producir y a comer”, con el propósito de vincular los aprendizajes escolares con el entorno productivo local y promover hábitos alimentarios más conscientes.

Objetivo general del proyecto:

Promover una comunidad saludable mediante el conocimiento, la valoración y el análisis de los circuitos productivos regionales, favoreciendo la adopción de hábitos de alimentación sana, consciente y sustentable.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Relacionar la producción y el consumo con hábitos saludables y culturales.

Comprender los distintos procesos productivos: artesanal e industrial.

Reconocer la importancia de la educación alimentaria como un eje fundamental para la formación de ciudadanos informados y conscientes.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Matemática, Lengua, Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Tecnología.

Contenidos curriculares:

Ciencias Sociales

– Ubicación geográfica: trabajo con mapas y planos. – Actividades económicas artesanales e industriales: aspecto humano, económico, cultural. – Organización del trabajo (roles, división de tareas, etc.)

Formación ética y ciudadana

– Trabajo en equipo, los derechos del trabajador y la importancia del empleo

digno. Conciencia del consumo responsable y saludable, Derechos del consumidor – responsabilidad social – cuidado de la salud comunitaria.

- Ciencias Naturales: Alimentación saludable – nutrientes – procesamiento de alimentos – impacto del consumo excesivo de azúcares, grasas y sodio en la salud.
- Lengua: Comprensión y producción de textos orales y escritos (entrevista, afiche, eslogan, historieta, podcast).
- Matemática: Elaboración y análisis de tablas comparativas – clasificación de datos – lectura de información cuantitativa en etiquetas.

Tecnología: Procesos de Transformación (Elaboración) de alimentos.

Producto final esperable:

Dispositivo **“Kilómetros de aprendizajes”**, una gigantografía que reflejará el recorrido, las experiencias y los aprendizajes construidos, el proyecto se socializará en la Muestra Anual Institucional.

Los estudiantes elaborarán producciones interdisciplinarias (afiches, folletos, infografías, podcasts y videos) para promover la educación alimentaria y el consumo responsable.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Investigativa: Indagación sobre hábitos saludables, y producciones regionales a través de la búsqueda y análisis y organización de la información.

Vivencial: Realización del viaje educativo a San Carlos y Esperanza para conocer experiencias productivas locales.

Artísticas: Elaboración del mural colectivo con fotografías y expresiones plásticas.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

INTERNET

IMPRESORA

KIT COCINA

NETBOOK

PROYECTOR

Organizaciones aliadas:

Se pretende a futuro la visita de un equipo de profesionales de la salud:

nutricionista, odontólogo, médico del SAMCO de nuestro barrio.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alimentación y cocina saludable, Economía circular
Herramientas digitales para el aula, Higiene y salud, Huertas Escolares,
Agricultura Urbana e Hidroponía, Producción de podcast y streaming, Procesos
productivos y comercialización de alimentos, Seguridad e Higiene en el ámbito
laboral, Uso de Inteligencia Artificial

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Criterios de evaluación

Participación activa y responsable en las actividades investigativas, vivenciales y de producción.
Comprensión de la relación entre producción, consumo, salud y comunidad.
Capacidad para integrar contenidos de las distintas áreas curriculares.
Producción de materiales comunicativos claros y pertinentes.
Trabajo colaborativo y respeto por las ideas de otros.
Reflexión crítica sobre los hábitos alimentarios y el consumo responsable.

Instrumentos de evaluación

Observación directa y sistemática.
Registros docentes y listas de cotejo.
Producciones individuales y grupales (afiches, textos, podcasts, videos, infografías).
Exposiciones orales durante la muestra institucional.
Instancias de autoevaluación y coevaluación.
Participación en la socialización del proyecto y del producto final.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Presentación del proyecto a la comunidad educativa mediante afiches informativos y exposición oral de los estudiantes.

De los resultados:

A través de la Muestra Anual de proyectos que se realiza año a año en la escuela.

Socialización de las de las producciones finales a través de un mural colectivo y video de concientización.. Elaboración de un folleto para difundir entre las familias tanto los aprendizajes como el legado del proyecto.

Integrantes del proyecto:

Sirini Eliana
Eberhard Priscila
Alarcón Blanca
Viale, Mariela Alejandra

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 5
Estudiantes: 65

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Viale, Mariela Alejandra
Email del referente: marielavialevallalba@gmail.com