



PROYECTO: ACEITES ESENCIALES

TITULO DEL TRABAJO: “UN NUEVO SABOR EN TUS COMIDAS”

**INSTITUCION: ESCUELA AGROTECNICA LOS
PIZARRO**

AREA: TECNICO-AGROPECUARIO

NIVEL: SECUNDARIO

DOCENTE: PROF. NORMA PASTRANA

**ESPACIO CURRICULAR: TALLER EXTENSION Y
DESARROLLO LOCAL**

AÑO: 2020



RESUMEN

_PLANTEO DEL PROBLEMA:

Surge de la necesidad, de mantener una costumbre regional sobre la utilización de plantas y hierbas aromáticas en la utilización culinaria, mejorando y proponiendo nuevos sabores al plato de comida en el hogar.

HIPOTESIS:

- Mantener y promocionar el cultivo, preparación y elaboración de los aceites a base de plantas aromáticas, proveerá de una alternativa especial para mejorar diferentes platos de comida, y a su vez valorar esta costumbre ancestral.

OBJETIVOS:

- Que la comunidad de Los Pizarros tome conciencia sobre la importancia de las hierbas o Plantas aromáticas.
- Consultar las propiedades de las hierbas y plantas aromáticas.
- Realizar o elaborar un producto aromatizado.
- Tips para elaborar aceites aromáticos, saborizados, etc.
- Crear un folleto informativo obre uso de las hierbas aromáticas. Recetas.
- Exponer y hacer conocer el producto.



METODOLOGIAS:

Esterilizar los frascos, primer paso lavarlos bien con agua y detergentes, volcarlos y dejar secar, para luego rociarlos con alcohol garantizando un recipiente libre de agentes patógenos, nuevamente repetir los dos primeros pasos, a continuación se debe seleccionar las hierbas aromáticas que estén sanas para luego separar las hojas del tallo y ser lavadas cuidadosamente para sacarle toda la tierra, estas deben ser incorporadas en gran cantidad dentro del frasco, luego se debe agregar el aceite de girasol completando la capacidad del embace, cerrar bien y colocar una cinta de seguridad para evitar ser abiertos por terceros lo cual nos garantizara obtener un excelente producto. Esta preparación debe ser guardada en un lugar fresco, seco y oscuro durante 30 días (proceso de maceración), al cumplir con este periodo se podrá consumir los aceites.

BREVE NARRATIVA

Este proyecto surge en nuestro taller de extensión y Desarrollo Local, organizado por alumnos de 7mo año y su docente de la materia Prof. Norma Pastrana, cuyo objetivo principal es desarrollar esta tarea para lograr que la comunidad de Los Pizarro tome conciencia y la importancia de saber de estas plantas, sobre sus usos ya sean medicinales o gastronómicos, siempre teniendo la precaución de conocer el uso correcto y lograr que estas hierbas y plantas aromáticas no se pierdan en el tiempo ya que son fácil de cuidarlas y cultivarlas en nuestro hogar en un pequeño espacio.

Destacamos que es necesario hacer conocer las propiedades de cada una de ellas. Se busca no perder esta costumbre motivo por el cual realizaremos este proyecto dándole un valor apropiado, en este caso a la elaboración de Aceites Aromáticos de uso gastronómico.

Con la sociabilización y el trabajo colaborativo se busca favorecer el respeto, la valoración del esfuerzo, los conocimientos adquiridos de todos los espacios curriculares, el valor por el producto elaborado y poner en práctica actitudes y cuidados responsables.



Mediante este proyecto nuestra escuela y grupo de taller, llevará a cabo una siembra demostrativa en nuestros hogares debido a la situación que estamos viviendo actualmente (COVID19) con el asesoramiento y guía de la profesora a cargo del Taller.

Se puede ver un video explicativo haciendo click acá:

<https://www.youtube.com/watch?v=-O23GB3coFw&feature=youtu.be>