

“Redondita y Anaranjadita”.

**Tema:** La naranja agria

**Zona** N° 25

**Institución:** Escuela N° 384 Gobernador José María del Campo

**Área:** Ciencias Naturales

**Nivel:** Primario

**Grado** 6° sexto C y D

### **Resumen**

El proyecto se llama redondita y anaranjadita, fue realizado por alumnos de 6º grado C y D de la escuela N°384 Gdor. José María del Campo con el acompañamiento familiar dada la situación de aislamiento social, preventivo y obligatorio por la pandemia. El problema del cual parte este trabajo de investigación fue: la naranja agria o amarga ¿Tiene alguna utilidad? y si es así ¿Por qué no se fomenta su consumo en nuestra ciudad?

Surgieron dos hipótesis posibles, 1º Su sabor amargo impide el consumo de la naranja agria y la 2º hipótesis fue: debido a la falta de conocimiento y difusión sobre sus propiedades y usos no se consume la naranja agria en nuestra ciudad, los objetivos que guiaron el proyecto fueron: investigar, conocer y fomentar el consumo de la naranja amarga; un fruto que se encuentra al alcance de todos en nuestra ciudad y tan característico de los paisajes tucumanos

Se realizó una investigación familiar en el hogar, por teléfono (WhatsApp, mensajes de texto y llamadas), en diferentes fuentes virtuales, en formato papel (libros) y redes sociales (Facebook) sobre la campaña para impulsar el consumo de este fruto que realiza la municipalidad de San Miguel de Tucumán.

Para comprobar las hipótesis y acrecentar la investigación se realizaron encuestas vía telefónica, además se desarrollaron numerosas experiencias (mermeladas, bizcochuelos, magdalenas, jugos, cascaritas escarchadas o acarameladas, etc.) donde la cocina del hogar se transformó en el laboratorio y la familia fue parte importante del equipo de investigación registrando resultados mediante fotografías y videos.

La conclusión a la que se llega es que, el no consumo de la naranja agria o amarga se debe a la falta de conocimiento y difusión sobre sus propiedades y usos, como así también los procedimientos que requiere para eliminar o atenuar su sabor amargo en el uso culinario

La proyección de este trabajo es la elaboración de un recetario y su distribución en la comunidad.

**Problema** La naranja agria o amarga ¿tiene alguna utilidad? y si es así ¿Por qué no se fomenta su consumo en nuestra ciudad?

**Hipótesis:** 1º Su sabor amargo impide el consumo de la naranja agria

2º Debido a la falta de conocimiento y difusión sobre sus propiedades y usos no se consume la naranja agria en nuestra ciudad

**Objetivos:**

- \*Investigar el origen de la naranja agria o amarga “aurantium”
- \*Conocer sus propiedades y usos
- \*Elaborar productos alimenticios con la naranja agria a partir de recetas
- \*Difundir su consumo a partir de sus experiencias

**Metodología de investigación:** Buceos bibliográficos en diferentes fuentes de información, en entornos familiares a partir de experiencias de otros, empleo de la Indagación Escolar para llevar adelante el trabajo, experimentaciones en el hogar para comprobar hipótesis y llegar a la elaboración de conclusiones,



**Narrativa del proyecto**

Este trabajo surgió por una inquietud de los niños por una publicación en Facebook sobre la campaña que realiza la municipalidad de San Miguel de Tucumán para impulsar el consumo de la naranja agria o amarga, esto motivo a plantearse porque en nuestra ciudad no se consume este fruto que está en casi todos los hogares y es propio de los paisajes alberdianos

Teniendo en cuenta la cuarentena por la cual atravesamos todos. Se realizó una investigación en la familia del entorno y allegados vía telefónica que aportaron sus conocimientos y experiencias y también en diferentes fuentes virtuales y otras sobre el uso y propiedades de este fruto, tomando la cocina como laboratorio y la familia como equipo de investigación en la elaboración de alimentos. Las encuestas se llevaron a cabo a través de WhatsApp, mensajes de textos y llamadas telefónicas. Siendo las preguntas propuestas y consensuadas por el grupo clase

Los contenidos abordados desde el área de ciencias naturales fueron: los materiales, cambios químicos y físicos. Mezclas. Los seres vivos: las plantas importancia, usos y propiedades.

**Ciencias sociales:** origen e historia de la naranja agria. Espacios geográficos

**Lengua:** lectura y producción de textos instructivos (recetas). Ortografía en las autocorrecciones de sus producciones escritas

**Matemáticas: unidades de medidas (capacidad y masa). También se trabajó la proporcionalidad** directa ya que no todos los alumnos cuentan en el hogar con instrumentos para pesar o medir los

ingredientes para realizar los experimentos, de esta manera se incorpora la aplicación de la proporcionalidad

La conclusión a la que se llega es que la naranja agria o amarga “aurantium” no se consume en nuestra ciudad debido a la falta de conocimiento y escasa difusión sobre los usos y propiedades de esta fruta. Por ello la proyección de este trabajo está enfocada en la confección de un recetario que sea distribuido en la comunidad para fomentar e incentivar a los vecinos a emplear la naranja agria en diferentes preparaciones ya que es un producto que se encuentra al alcance de todos

**Enlace al video del Proyecto:**

<https://youtu.be/qhe6TgPT66c>



