

PROYECTO TRIMESTRAL

INSTITUCIÓN: Esc. Secundaria Chañar Viejo

CICLO LECTIVO: 2021

CICLO ORIENTADO : 4 °,5° y 6° año

DEPTO: CS NATURALES - materias a fin a la modalidad

| Profesores | Espacio Curricular |
|------------------------|--|
| Cosiansi, Carlos David | Sistemas Agroambientales (4° año) |
| Ferreya, Julieta | Producción Vegetal ; Gestión Agroambiental (5° año) |
| Páez, Juan Pablo | Proyecto Tecnológico Agropecuario; Producción Animal (6° año) |

TÍTULO: **Alimentación Saludable.**

FUNDAMENTACIÓN

El conocimiento requiere una construcción colectiva, integral, contextualizada y objetiva que responda a las necesidades de los integrantes de la comunidad educativa, de la sociedad y de la Nación, que tienen en común objetivos de crecimiento y desarrollo, los cuales deben ser respetuosos y responsables del ambiente, y de quienes habitamos mencionado territorio. Por ello las acciones que desarrollamos en los contextos y formatos escolares deben tratar de responder a estas premisas, esta propuesta; pensada, gestionada y construida en forma colectiva con los docentes de la modalidad intenta realizar un abordaje integral respondiendo a los actuales tiempos, espacios, instituciones y actores, para ello la construcción intenta ser lo más objetiva posible, usando un abordaje transversal y basado en proyectos. Queremos posicionar a los estudiantes en el rol que tienen, proactivos y constructores de saberes, que asuman los desafíos.

Creemos que en momentos de pandemia debemos modificar nuestras estrategias de enseñanza - aprendizaje, éstos deben estar relacionados con la vida cotidiana y ser significativos. La escuela (como lo hizo a lo largo de la historia) debe adaptarse a nuevas situaciones y es por eso que hemos pensado un proyecto que tiene que ver con lo cotidiano, la alimentación y elaboración propia de nuestros alimentos con recursos de la zona.

OBJETIVOS:

- Fortalecer la formación teórica con la elaboración de proyectos donde se involucren sus conocimientos en aplicaciones tendientes a mejorar la calidad de vida de la comunidad.
- Transmitir la importancia de la conservación y cuidado del medio ambiente.
- Interpretar e identificar las etapas de los procesos productivos de la región y el impacto que provocan al medio ambiente.
- Realizar un análisis comparativo entre los procesos agropecuarios y agroindustriales convencionales y los que aplican pautas conservacionistas.
- Comprender las interacciones de los componentes bióticos, físicos y socioeconómicos en los sistemas de producción local y regional, teniendo en cuenta el manejo que hacen de los recursos

ACTIVIDADES, CONTENIDOS Y RECURSOS:

ACTIVIDADES

- Elaboración de mermeladas y conservas realizado con frutas y verduras producidas en la zona.
- Utilización de la cocina de la escuela.
- Utilización de TIC. compartir en el grupo de whatsapp y los registros fotográficos.
- Elaboración de un esquema de flujo sobre los pasos seguidos.
- Revalorización de los alimentos regionales.

CONTENIDOS

| DOCENTE | CONTENIDOS |
|------------------------|--|
| Cosiansi, Carlos David | <ul style="list-style-type: none">*Las actividades antrópicas y su evolución.*Sistemas de producción agropecuaria como espacio de desarrollo personal, profesional y social.*Seguridad agroalimentaria. |
| Ferreira, Julieta | <ul style="list-style-type: none">*El uso eficiente de la materia prima*Alimentación soberana y segura.*Buenas prácticas agrícolas(BPA)*Buenas prácticas de manufactura(BPM)*Normas de seguridad e higiene en la elaboración de productos*Organografía de una planta*Relación flor, fruto y semilla. |
| Páez, Juan Pablo | <ul style="list-style-type: none">*Proyectos, concepto*Proyecto agropecuario*Problemas, necesidades y oportunidades.*La crisis como oportunidades de innovación y transformación. |

RECURSOS

*Cocina.

*Libros.

*Revistas.

*Consultas a familiares sobre la realización de la elaboración.

*Herramientas utilizadas con el celular (TIC).

EVALUACIÓN

Se proponen a lo largo del proyecto diversas situaciones de evaluación incorporadas a las actividades semanales.

Se evaluará el contenido a través de la elaboración de una carpeta de campo, explicando allí lo realizado

También deberán exponer en la escuela, a través de un recurso audiovisual, la experiencia realizada y las conclusiones obtenidas.

Registro pedagógico

La intención de este registro pedagógico es poder contar aquellas actividades que se desarrollaron en el marco del proyecto. Inicialmente este proyecto no surgió como un proyecto de investigación, sino que fue un proyecto pensado para trabajar con los alumnos con promoción acompañada en la institución, pero a partir del interés de los alumnos se fue avanzando en la necesidad de conocer más sobre la alimentación saludable, considerando a la alimentación como un tema transversal que nos compete a todos

El proyecto fue trabajado con dos docentes más de área agro ambiente, que desde sus espacios curriculares motivaron a los alumnos a realizar un trabajo colaborativo e hicieron sus aportes desde la gestión agroambiental y la producción vegetal.

El proyecto se comenzó a desarrollar a partir de la primera semana de septiembre, los alumnos comenzaron a trabajar las distintas etapas de un proyecto, comenzando por la búsqueda dirigida de información, la formulación de hipótesis acerca de la necesidad en la actualidad de una alimentación saludable.

Posteriormente se avanzó en la producción de conservas, mermeladas, donde respetaron los distintos momentos del proceso de producción, como las acciones de conservación de las mismas.



Para poner en marcha el proceso de producción se eligió como materia prima la frutilla por ser la fruta de estación en el mes septiembre.





Una de las tareas que más significatividad tuvo para el alumno fue abordar la premisa de la soberanía alimentaria como un derecho de los pueblos a acceder a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados. Los alumnos de nuestra institución

pertenecen a sectores vulnerables, que su alimentación se basa una gran cantidad de carbohidratos (harinas). Ellos pudieron reflexionar sobre la necesidad de una alimentación saludable, accediendo a alimentos producidos en nuestra provincia con la intención de hacer un mejor aprovechamiento de lo que se cultiva en la provincia.