

# Abastecimiento sustentable

Category: Comunidad Productiva

6 de abril de 2025



## 1. IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Abastecimiento sustentable**

Institución: **E.E. TÉCNICO PROF. Y SECUNDARIA ORIENTADA NRO 299  
«CARLOS SYLVESTRE BEGNIS»**

CUE: **8201733**

Nivel/Modalidad: **Secundario/Educación Técnico Profesional**

Localidad: **SA PEREIRA**

Regional: **4**

### **Integrantes del proyecto:**

ALSINA, Betiana Soledad - 26.301.902 - Docente

BOCCHETTO, Carla Gisela - 20.190.062 - Docente

CÓCCOLO, Lucila Belén - 38.902.336 - Docente

CURTO, María Soledad - 26.528.264 - Docente

ENRICO, Silvina Marcela - 20.627.112 - Docente

IMHOFF, Estefanía - 37.773.562 - Docente

MAROVELLI, Sebastián Ezequiel - 39.687.607 - Docente

MOTTO, Bibiana Rita - 21.947.155 - Docente  
SACHETTO, Noelia Ana - 34.868.708 - Docente  
TELMO, Mauricio Alberto - 22.217.668 - Directivo  
RÉ, Fabián Marcelo - 17.648. 850 - Directivo

### **Cantidad estimada de participantes:**

Docentes y directivos: 25

Estudiantes: 297

Apellido y Nombre del Referente de contacto: SACHETTO, Noelia Ana

Email del referente: noeliasachetto@gmail.com

---

## **2. INDAGACIÓN**

### **Tema /Subtemas:**

Abastecimiento sustentable en la Institución escolar. Implementación en la vida cotidiana.

### **Pregunta impulsora:**

¿Cómo podemos aprovechar los recursos institucionales para lograr el autoabastecimiento sustentable y saludable?

### **Contexto:**

La Institución educativa cuenta con once sectores productivos distribuidos en 555 hectáreas (de las cuales 140 pertenecen al monte nativo). Los mismos son:

- \* Tambo bovino: Cuenta con una producción diaria aproximada de 3.000 litros de leche. Una parte de la materia prima es destinada para el consumo interno (Residencia estudiantil; otra parte es asignada para industrialización interna; y el resto es comercializada con la industria láctea local).
- \* Rodeo de cría bovino: Esta actividad se desarrolla en el monte nativo y cuenta con treinta vientres. Una vez al año se comercializa en la feria local.
- \* Producción de cerdos: El sector cuenta con 30 vientres que se producen para la venta de lechones (en dos temporadas anuales).
- \* Tambo ovino: Se ordeña durante dos meses (por año) y toda la producción es destinada para la elaboración de quesos.
- \* Rodeo ovino para carne: El producto final es destinado a la comercialización.
- \* Granja: Se llevan a cabo actividades de producción de aves de corral, conejos, patos, gansos, gallinas de raza, pavos híbridos. Los huevos son destinados al consumo interno (Residencia estudiantil).
- \* Producción apícola: El sector cuenta con un apiario conformado por 58

colmenas. La miel es fraccionada para luego ser asignada al consumo interno (Residencia estudiantil) o envasada para venta al público en ferias locales.

\* Hortalizas: El predio cuenta con una hectárea y media en el cual la producción se realiza en campo y bajo invernáculo (de formato semicircular y de 7×11 metros) según el calendario hortícola que se rige por las estaciones del año.

Asimismo, se producen escabeches y pickles.

Está prevista, en este año, la instalación y utilización de la hidroponía.

\* Monte frutal: El sector cuenta con árboles de naranja, mandarina, kinoto, limón, pomelo, nuez pecán. Con las cosechas se realizan dulces y conservas caseras.

\* Producción de plantas en vivero y parqueización: Se producen plantines ornamentales y forestales que luego son destinados a la parqueización de la escuela.

\* Sector de mantenimiento de herramientas y máquinas sencillas.

Cabe destacar que en todos los sectores productivos participan las y los estudiantes según corresponda el plan de estudio y su principal fin es educativo.

### **Objetivo general del proyecto:**

Lograr acrecentar el autoabastecimiento de la Residencia estudiantil mediante el equilibrio entre el cuidado del medioambiente, el bienestar personal y social y crecimiento económico; y, asimismo, al finalizar los estudios, las y los egresados puedan aplicarlo a su vida cotidiana como estilo de vida.

---

## **3. DISEÑO PEDAGÓGICO**

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

Las y los estudiantes desarrollarán capacidades como: identificar situaciones problemáticas en torno a la producción agropecuaria, solucionarlas de manera razonada y sustentada, reformular el problema y sus estrategias para abordarlo. Trabajar en equipo, argumentar, presentar información, gestionar emociones, adquirir habilidades de comunicación, valorar la cultura del trabajo, el esfuerzo individual y cooperativo, aprender a respetar la discrepancia y asumir que los ecos individuales pueden tener consecuencias colectivas. Apreciar la vida en contacto con la naturaleza y el cuidado del medio ambiente.

### **ÁREAS Y CONTENIDOS**

Lengua y Literatura, Matemática, Taller de Huerta y Mantenimiento de Herramientas y Máquinas Sencillas, Formación Ética y Ciudadana, Educación Tecnológica, Biología, Dibujo Técnico, Química, Ciencias Naturales Aplicadas a los Procesos Agropecuarios, Física, Taller de Granja y Mantenimiento de Instalaciones y Construcciones Rurales Sencillas, Producción de Plantas en Vivero y

Parquización, Instalaciones Agropecuarias, Producción de Hortalizas, Producción Animal I y II, Producción de Forrajes, Máquinas, Equipos e Implementos Agropecuarios, Ecología y Desarrollo Sustentable, Química Aplicada a los Procesos Productivos, Sociología Rural, Formulación de Proyectos para el Desarrollo Local, Sistemas Agrícolas y Agroindustriales, Producción de Frutas, Industrialización en Pequeña Escala de Frutas y Hortalizas, Producción Apícola, Producción de Aves, Industrialización en Pequeña Escala de Productos de Origen Animal, Organización y Gestión de las Empresas Agropecuarias, Prácticas Profesionalizantes, Taller de Economía y Administración, Administración, Economía, Sistema de Información Contable, Orientación en Contextos Laborales, Derecho.

### **Contenidos curriculares:**

- \* Lengua y Literatura: Producción oral y escrita de textos. Comprensión lectora.
- \* Matemática: Unidades. Medidas. Perímetro. Área. Operatoria.
- \* Taller de Huerta y Mantenimiento de Herramientas y Máquinas Sencillas: La huerta como sistema de producción familiar y comercial. Las hortalizas y la alimentación saludable. Organización, gestión y manejo de la huerta familiar. Taller de mantenimiento y las normas de seguridad e higiene.
- \* Formación Ética y Ciudadana: Valores, normas y trabajo grupal.
- \* Educación Tecnológica: Bienes, servicios y procesos. Instrumentos de medición. Materiales. Energías. Usos de Word y Excel.
- \* Biología: Seres vivos. Cuerpo humano. Salud y calidad de vida. Método científico.
- \* Dibujo Técnico: Vistas. Escalas. Croquis y representaciones.
- \* Química: Conocimientos de átomos y formación de moléculas. Formación de compuestos. Sales. Nutrientes (carbohidratos, proteínas, lípidos).
- \* Ciencias Naturales Aplicadas a los Procesos Agropecuarios: Agroecosistemas. Clima. Relieve. Suelo.
- \* Física: Sistema de unidades. Estática. Máquinas simples.
- \* Taller de Granja y Mantenimiento de Instalaciones y Construcciones Rurales Sencillas: Zonificación. Cunicultura. Avicultura (instalaciones, manejo reproductivo, sanidad, alimentación).
- \* Producción de Plantas en Vivero y Parquización: Clasificación y reconocimiento de especies arbóreas arbustivas (forestales, aromáticas ornamentales). Planificación e instalación de la producción de vivero ornamental forestal. Multiplicación y requerimiento de las plantas.
- \* Instalaciones Agropecuarias: Construcción y mantenimiento de alambrados, corrales, aguadas naturales artificiales y albañilería básica.
- \* Producción de Hortalizas: Especies hortícolas. Planificación de la producción de hortalizas. Laboreo de suelo y uso de agroquímicos. Malezas, plagas y enfermedades.
- \* Producción Animal I y II: Sistema de producción porcina, bovina y caprina. Razas. Técnicas reproductivas. Manejo Sanitario. Legislación.

- \* Producción de Forrajes: Características. Morfológicas. Siembra. Implantación. Clasificación. Plagas, malezas reservas.
- \* Máquinas, Equipos e Implementos Agropecuarios: Suelos, laboreo y uso de herramientas simples.
- \* Ecología y Desarrollo Sustentable: Poblaciones. Recursos naturales. Desarrollo sustentable.
- \* Química Aplicada a los Procesos Productivos: Estudio de agua, aire y suelo, agroquímicos. Procesos agroindustriales. Biocombustibles.
- \* Sociología Rural: Desarraigo, desarrollo y cambio rural. Instituciones agropecuarias argentinas.
- \* Formulación de Proyectos para el Desarrollo Local: Concepto. Tipos. Diseño. Identificación de problemas. Diagnósticos.
- \* Sistemas Agrícolas y Agroindustriales: Sistemas agrícolas. Sistema agroalimentario de cereales y oleaginosas.
- \* Producción de Frutas: Clasificación. Producciones específicas. Podas productivas. Cosechas estratégicas.
- \* Industrialización en Pequeña Escala de Frutas y Hortalizas: Aspectos sociales y económicos de la producción agroindustrial de frutas y/u hortalizas (métodos de conservación, normas legales, máquinas y herramientas, saneamiento).
- \* Producción Apícola: Producción apícola, formación e instalación del apiario. Legislación para el registro de la producción, sanitaria y medioambiental.
- \* Producción de Aves: Avicultura. Reproducción. Incubación. Industrialización y comercialización. Enfermedades. Sanidad.
- \* Industrialización en Pequeña Escala de Productos de Origen Animal: Buenas prácticas de manufactura, higiene y seguridad en la industria alimentaria.
- \* Organización y Gestión de las Empresas Agropecuarias: Importancia, análisis e interpretación del funcionamiento de la empresa agropecuaria.
- \* Prácticas Profesionalizantes: Ejecución y evaluación de proyectos. Pasantías.
- \* Taller de Economía y Administración: La economía como ciencia social. Administración de las organizaciones.
- \* Administración: Estudio de las organizaciones y su comprensión, objetivos y rol que cumplen.
- \* Economía: Comportamiento humano dirigido a la satisfacción de necesidades a partir de recursos limitados.
- \* Sistema de Información Contable: Procesamiento de datos de información válida.
- \* Orientación en Contextos Laborales: Estudio de las diferentes formas de trabajo.
- \* Derecho: Legislación comercial y laboral.

### **Producto final esperable:**

Mediante este proyecto se desea lograr, por un lado, que las y los estudiantes sean: responsables, críticos y comprometidos con la realidad social e institucional; capaces de intervenir en el contexto para proyectar sus valores tanto del núcleo familiar como del educativo. Asimismo, que puedan ser gestores de su propio

aprendizaje con coherencia, creatividad, respeto y trabajo en equipo; tanto si continúan con sus estudios terciarios o universitarios, como así también, si emprenden o se insertan en el mundo laboral en relación de dependencia.

Por otro lado, se ansía generar actividades formativas propias de la producción agropecuaria que permitan a las y los estudiantes el desarrollo de capacidades para desempeñarse competentemente en el sector productivo, de manera comprometida con la realidad socioeconómica y cultural de la localidad y la región; siempre desde una mirada autosustentable, saludable y administrada, comenzando desde la Institución, de manera interdisciplinaria, para luego ser aplicado en la vida cotidiana.

---

## **4. PLANIFICACIÓN**

### **Duración del proyecto:**

2024, 2025

### **Acciones a llevar a cabo:**

- \* Procesos y elaboración de envasados y conservas de hortalizas y frutas (ensalada de frutas, freezados -acelga, espinaca-, conservas de tomate, entre otros).
- \* Trabajo en conjunto con el sector cocina - comedor para organizar menús saludables.
- \* Producción de productos lácteos (yogurt, manteca, flan, quesos y dulce de leche).
- \* Ventas a la comunidad.
- \* Instalación de la estructura hidroponía en el invernadero.
- \* Producción de especias (orégano, laurel, pimentón, romero, entre otros).

## **RECURSOS**

### **Disponibles en la institución:**

Instalaciones de sectores agropecuarios, máquinas y herramientas agropecuarias; computadoras; material teórico; recursos naturales.

### **Necesarios para llevar adelante el proyecto:**

Calculadoras científicas; aulas; reparación edilicia de los sectores productivos existentes; computadoras (se cuenta solo con 6 computadoras de escritorio y 7 netbook para un total de 297 estudiantes y 25 docentes); material didáctico (libros pertinentes a cada materia y para estudiantes debido a que permanecen en la escuela durante toda la semana y el pueblo más cercano se encuentra a 8

km.); fotocopiadora; herramientas para el trabajo en los sectores productivos para que la totalidad del estudiantado pueda participar de las actividades; máquinas simples; televisor; equipamiento para laboratorio (microscopios, tubos de ensayo, vasos precipitados, etc.); pulverizadores; riegos automatizados; máquina de etiquetado; balanza digital de precisión chica; refractómetro digital. Indumentaria acorde a cada sector para respetar las reglas y normas de trabajo.

### **Organizaciones aliadas:**

A continuación, se nombran las organizaciones con las cuales la Institución educativa cuenta con convenios y/o trabaja de manera mancomunada: Brescia Lat; Empresas CREA; Comuna de Sa Pereira; INTA; AFA; Coop. Guillermo Lehmann; CODETEA; Facultad de Ciencias Agrarias y de Veterinaria; Milkaut. Establecimientos agropecuarios: Las Marías, Las Taperitas y La Ramada SA. Por último, desde el año 2012, se realizan pasantías internacionales en Suiza, en la escuela “Centro Agrícola Landwirtschaftszentrum Visp” y en establecimientos agropecuarios de productores de la zona del Cantón de Wallis.

---

## **5. FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:**

- \* Cursos y capacitaciones de higiene y seguridad.
  - \* Rentabilidad sustentable.
  - \* Marketing.
  - \* Cooperativismo.
  - \* Charlas motivacionales, importancia del deporte y los riesgos del sedentarismo.
  - \* Nutrición saludable.
  - \* Capacitación y proyectos con Inta y otras instituciones a fines.
  - \* Cursos de ASSALI.
  - \* Bienestar animal, riesgos y beneficios en la producción vegetal.
- 

## **6. EVALUACIÓN**

### **Criterios e instrumentos de evaluación:**

- \* Trabajo colaborativo.
- \* Creación de conciencia ambiental y desarrollo sostenible.
- \* Capacidades y habilidades desarrolladas.
- \* Resolución de situaciones problemáticas
- \* Participación activa individual y grupal.

- \* Análisis cualitativo de cómo se desarrollan las dinámicas grupales de manera respetuosa.
  - \* Eficacia, eficiencia, relevancia, viabilidad y sostenibilidad del proyecto
  - \* Observación, entrevistas, recopilación y análisis de datos, registro de procesos y resultados, relación teoría-práctica, presentación de trabajos, informes, monografías, exposiciones y presentaciones orales.
- 

## **7. SOCIALIZACIÓN**

### **Del proyecto:**

- \* Redes sociales de la escuela.
- \* Stand en el Día de la Tradición que se realiza en la Institución escolar de manera anual.
- \* Grupos de whatsapp.
- \* Medios de comunicación locales.
- \* Reuniones con familiares de las y los estudiantes.
- \* Relación con medios de difusión regionales y provinciales.

### **De los resultados:**

- \* Redes sociales de la escuela.
- \* Stand en el Día de la Tradición que se realiza en la Institución escolar de manera anual.
- \* Grupos de whatsapp.
- \* Medios de comunicación locales.
- \* Reuniones con familiares de las y los estudiantes.
- \* Relación con medios de difusión regionales y provinciales.