

# ABP «DULCES DESAYUNOS»

Category: Comunidad Productiva

6 de diciembre de 2024



## 1. IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **ABP Dulces Desayunos**

Institución: **ESCUELA NRO 6003 «DOCTOR PEDRO DEFOIX»**

CUE: **8203284**

Nivel/Modalidad: **Primario/Educación Rural**

Localidad: **CHABAS**

Regional: **5**

### Integrantes del proyecto:

Alumno, docente y familias de la Escuela N°6003 «Dr. Pedro Defoix»

### Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 1

Estudiantes: 4

---

## 2. INDAGACIÓN

### **Tema /Subtemas:**

Problemas ambientales

### **Pregunta impulsora:**

¿Qué podemos hacer para que las plantas de mora que están invadiendo la escuela sea un recurso?

### **Contexto:**

Las familias de nuestra escuela viven del trabajo de los papás como peones de campo, son oriundas de Formosa, con una cultura muy diferente a la santafesina. Las mamás no han completado sus estudios primarios y tienen conocimientos muy básicos sobre alimentación y nutrientes. Será uno de nuestros objetivos acercar, a través de los niños, la importancia de la buena alimentación y recetas que se pueden realizar con recursos que nuestro entorno.

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

Desarrollar culinarias básicas: Enseñar a los estudiantes las técnicas y procedimientos para hacer dulce de moras.

Fomentar el trabajo en equipo: Promover la colaboración y la división de tareas entre los alumnos para lograr un objetivo común.

Integrar conocimientos interdisciplinarios.

Promover la responsabilidad ambiental.

Desarrollar habilidades emprendedoras.

Fortalecer la comunicación oral y escrita.

Fomentar la alimentación saludable.

---

## 3. DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Transformar una problemática ambiental en una oportunidad de aprendizaje y aprovechamiento de recursos.

### **ÁREAS Y CONTENIDOS**

Ciencias Naturales- Matemática- Ciencias Sociales- Lengua- Formación Ética y Ciudadana.

## **Contenidos curriculares:**

### **CIENCIAS NATURALES:**

Las plantas. Transformaciones físicas y químicas de los materiales. La función de relación en el ser humano. Los sentidos.

**CIENCIAS SOCIALES:** Las condiciones naturales del ambiente. Los espacios rurales del espacio inmediato y lejano. Actividades económicas. Problemas ambientales.

**MATEMÁTICA:** Numeración. Proporcionalidad. Sistema monetario. Magnitudes.

Cantidades.

**LENGUA:** Lectoescritura. Oralidad. Textos instruccionales. La receta.

**FORMACIÓN ÉTICA Y CIUDADANA:** Responsabilidad y compromiso. Trabajo en equipo y colaboración. Solidaridad y ayuda mutua. Respeto y tolerancia.

## **Producto final esperable:**

Mermelada de mora.

---

## **4. PLANIFICACIÓN**

### **Duración del proyecto:**

2024, 2025

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

Aprendizaje de los contenidos.

Recolección de las moras.

Elaboración de la mermelada de moras.

## **RECURSOS**

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

Recursos humanos: docente, alumnos, familias.

Recursos materiales: cocina, utensilios, moras.

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

Instrumentos de medición, azúcar.

### **Organizaciones aliadas:**

Se espera formar alianzas con emprendedores locales y FESPAL.

---

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

Manipulación de alimentos. Marketing y programas para publicar en redes y vender.

---

## **6. EVALUACIÓN**

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

Metacognición y retroalimentación.

CRITERIOS:

Planificación y organización.

Participación y colaboración.

Conocimientos y aplicación.

Proceso de elaboración.

Calidad del producto final.

---

## **7. SOCIALIZACIÓN**

### **Del proyecto:**

Redes sociales, Feria en la escuela, Participación de la feria: FESPAL de Chabás 2025

### **De los resultados:**

Feria en la escuela, Participación de la feria: FESPAL de Chabás 2025