

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