Con las manos en la masa

Category: Comunidad Productiva
9 de diciembre de 2024

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Elaboración de pastas y su comercialización

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos generar ingresos económicos con productos de nuestra elaboración?

Contexto:

Pertenecemos a 7 diferentes barrios periféricos de la ciudad de Reconquista y la localidad de Nicanor Molinas. Nuestros alumnos no cuentan, en su gran mayoría, de profesión y/o trabajo formal. Viven de ayuda asistencial municipal o nacional. El interés de los mismos para mejorar su forma de estar y vivir en sociedad da origen a este proyecto.

Objetivo general del proyecto:

Lograr en los estudiantes aprendizajes significativos y herramientas para superarse en la vida en comunidad, sintiéndose útiles y proactivos en el crecimiento personal y familiar.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Buscamos formar personas altamente capacitadas que puedan contribuir a un desarrollo sostenible.

Seguridad e higiene
Manipulación de alimentos
Estudio de mercado para la comercialización

ÁREAS Y CONTENIDOS

Capacitación Laboral
Lengua
Matemáticas
Ciencias Sociales y Naturales

Contenidos curriculares:

Circuito productivo – Elaboración de productos comestibles
Texto instructivo – Desarrollo de la oralidad
Medidas – Capacidad – SIMELA – Cálculo
Alimentación saludable y nutritiva

Producto final esperable:

Elaboración y comercialización de variedad de pastas simples y rellenas por parte de los estudiantes.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto: 2025

Acciones a llevar a cabo:

Indagación. Buscar recetas posibles. Costos de materiales.
Investigación acerca de los productos a utilizar.
Trabajo en equipo y planificación del proceso

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Horno eléctrico – Netbook

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Anafe – multipastas – utensilios – elementos de seguridad e higiene

Organizaciones aliadas:

Municipio de la ciudad – Sindicato de trabajadores municipales – INTA

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Se deberán concretar previamente a capacitaciones específicas a la Universidad de Chef, Nutricionista, INTA, ASSAL, etc.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Observación Directa de la práctica del Compromiso, aceptación, productividad, rentabilidad, continuidad y mejora.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

En programas de radio, redes sociales, folletos y cartelería

De los resultados:

En medios de comunicación y redes sociales

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Leiva, Mariela Yolanda Capacitador Laboral

Gregoret, Carlos Raul Responsable Zonal

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 12
Estudiantes: 120

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Gregoret, Carlos Raul
Email del referente: gregoret_carlos619@hotmail.com