

# 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:

Pertenece 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