

Conservá lo dulce

Category: Comunidad Productiva
28 de diciembre de 2024



1. IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Conservá lo dulce**

Institución: **PABLO PIZZURNO**

CUE: **8202574**

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

Localidad: **TOSTADO**

Regional: **1**

Integrantes del proyecto:

Nombre: Lelia Ruiz

Cargo: director

Nombre: Mónica Pino

Cargo: docente

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 2

Estudiantes: 15

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Ariel Chaya

Email del referente: arielchaya@gmail.com

2. INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Dulce de zapallo

Pregunta impulsora:

¿Qué hacemos con lo que cosechamos en la quinta?

Contexto:

La comunidad educativa es muy pequeña, estamos ubicados al noroeste de la provincia de Santa Fe. Uno de los mayores inconveniente que hemos tenido, fue el tema del agua. Se ha sembrado de todo, pero al no poder regar como debíamos, no se podía observar avances. y como a los chico, les interesa, poder hacer uso del espacio que hemos preparado para la quinta, pensamos de manera conjunta, que sembrar y que nos resulte productivo. Y así surgió, la idea de sembrar semillas de zapallos, como mas factibles de poder ver sus frutos.

Objetivo general del proyecto:

Hacer un uso responsable y sostenible de la materia prima.

3. DISEÑO PEDAGÓGICO

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

*Desarrollar habilidades de trabajo en equipo, para la producción del dulce de zapallo.

*Adquirir habilidades de microemprendimiento y el aprovechamiento de los recursos del entorno.

*Diseñar un producto sostenibles y saludable.

*Promover una vida saludable y de bienestar, al producir dulces caseros, libre de conservantes.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Formación Ética y Ciudadana. Plástica. Tecnología. Lengua. Matemática. Ciencias Naturales. Ciencias Sociales.

Contenidos curriculares:

Tecnología:

*El trabajo artesanal. Manipulación de alimentos.

*Procesos técnicos, para la elaboración de dulces.

*Conservas.

*Uso de herramientas.

Plástica:

*Diseño de etiquetas y moldes.

*Pintura y decoración.

Formación ética y ciudadana:

*Trabaja en equipo.

*Normas de convivencia.

*Roles.

*Organización del trabajo.

Lengua:

*Texto instructivo. Características.

*La propaganda.

*Lectura de recetas. Reflexión y análisis.

Matemática:

*Capacidad.

*Peso.

*Porcentaje.

*Sistema métrico.

Ciencias naturales:

*Relación campo y ciudad.

*Áreas rurales. Cultivos.

*Los alimentos. Cosecha. Control de plagas.

^Rueda de los alimentos.

Ciencias sociales:

*Regiones geográficas.

*Economía regional.

*Relación industrial y región agrícola.

Producto final esperable:

Dulce de zapallo

4. PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

*Investigación y desarrollo del dulce.

*Promoción, mediante, una publicidad u otros medios de difusión.

*Evaluación del resultado, para discriminar obstáculos y crear mejoras.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Consideramos que contamos con los recursos necesarios: cocina, ollas, fuentes,

recipientes varios, caucharas, entre otras.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

En relación al trabajo en la quinta, nos falta equipamientos para el trabajo diario en ella (rastrillo, desmalezadoras, palas, regadera, entre otras).

El espacio para la elaboración es muy pequeño.

Organizaciones aliadas:

*Inta regional.

*Escuela secundaria EFA.

*Comedores comunitarios de la región.

5. FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

*Técnicas de envasado y conservas.

*Manipulación de alimentos.

6. EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

*Valoración del trabajo tanto individual como grupal.

*Descripción de las acciones se llevaron adelante en la elaboración del dulce.

*Expresar oralmente las debilidades y fortalezas que se presentaron.

*Uso de las diferentes herramientas.

*Soluciones alternativas.

7. SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Mediante un propaganda en formato papel y digital.

De los resultados:

Mediante una exposición con distintos soportes que muestren el trabajo.

