Proyecto Espuma

Category: Comunidad Productiva
6 de diciembre de 2024

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Ambiente, Contaminación

Pregunta impulsora:

¿De que manera podemos sumarnos a la conservación del ambiente, desde el punto de vista de la producción?

Contexto:

Las necesidades que reconocen los estudiantes se basan en tres principios, 1) conservación del ambiente, 2) trasformación de desechos en recursos, y 3) aprendizaje con impacto socio-económico.

Objetivo general del proyecto:

Promover la Educación Ambiental, integrando los saberes de distintos espacios curriculares, enfocados en un proceso productivo; en consonancia con el lema de nuestra escuela «Tecnificar y Producir Conservando»

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

-Compromiso para sostener un Proyecto Productivo
-Conocer las etapas de un Proyecto Productivo
-Aplicar contenidos específicos aprendidos en un Proyecto concreto
-Concientizar acerca del impacto ambiental de nuestras prácticas
-Transmitir conocimientos ancestrales para utilizarlos como herramienta de progreso económico a partri de un producto de bajo costo

ÁREAS Y CONTENIDOS

1-Química Aplicada a los Procesos Productivos
2-Ecología y Desarrollo Sustentable
3-Lengua y Literatura
4-Formación Ética
5-Sistemas Agrícolas y Agroindustriales

Contenidos curriculares:

1-Agua, Procesos agroindustriales
2-Los recursos naturales, Agricultura y ambiente en Argentina
3-Publicidad
4-Derechos humanos (generaciones), derecho ambiental, trabajo en comunidad
5-Sistemas agroalimentarios, Procesos industriales de extracción

Producto final esperable:

Detergentes solidos y líquidos a partir de aceite usado de cocina

---

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2024, 2025

Acciones a llevar a cabo:

-Capacitación
-Recolección de materia prima
-Elaboración de producto

RECURSOS

Disponibles en la institución:

-Laboratorio, reactivos (hidróxido de sodio, hidróxido de potasio), esencias, materia prima (ACU), envases, etiquetas, licuadora, harina cítrica, material de laboratorio, moldes de madera, coladores, notebooks, redes sociales, docentes, alumnos, capacitadores, comunidad.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Reactivos, licuadoras, balanza electrónica, material de vidrio varios.

Organizaciones aliadas:

Fundación Agricultores Federados Argentinos

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Específicas de jabonería
Destilación de esencias
Visitas a plantas de tratamientos de residuos, etc.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Se evaluarán a los alumnos tanto de manera individual, como grupal, a partir de la explicación de los procesos y productos obtenidos, por medio de la venta a la comunidad y la promoción del proyecto en la Feria Agroalimentaria que la escuela realiza cada año. Cabe destacar que el compromiso que los alumnos asuman en relación al proyecto será especialmente valorado.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Redes sociales, Feria Agroalimentaria, ventas en la Comunidad, televisión y radios locales

De los resultados:

Los datos de producción, una vez obtenidos, se darán a conocer indicando, la trazabilidad del proyecto en cuanto a los litros de agua recuperados.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Borghiani, María Eugenia Química Aplicada a los Procesos Productivos
Bordignon, Gabriela Cecilia Ecología y Desarrollo Sustentable
Pittacolo, Valeria Ester Lengua y Literatura
Tornich, Lorena María del Luján Lengua y Literatura
Grassi, Mauro Esteban Sistemas Agrícolas y Agroindustriales

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 5
Estudiantes: 26

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Borghiani, María Eugenia
Email del referente: borghianimaria@gmail.com