

Una huerta en mi escuela

Category: Comunidad Tecnológica

31 de diciembre de 2024



1. INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

• Alimentación • Medio ambiente • Salud • Herramientas y sus funciones

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos conseguir verduras libres de químicos y qué podemos sembrar en esta época del año?

Contexto:

Vivimos en una zona rodeada de chacras, donde la siembra es algo muy común. Con el paso del tiempo el incremento de químicos para conseguir avances tanto en el aumento de la producción como reducir tiempo y mano de obra sustituidas por maquinas, ha sido masivo. La escuela cuenta con espacios verdes disponibles para intervenir y ser aprovechados.

Desde el año 2023 en nuestra institución se ha empleado el consumo de frutas en el desayuno para incentivar a la buena alimentación de los/as niños/as. Por tal motivo y para continuar con esta línea de trabajo en conjunto desde el área de Tecnología se propone a los niños de 5to de ambos turnos, la creación de una huerta escolar.

Las personas que trabajan en las chacras del pueblo y se dedican a sembrar y cosechar...¿lo realizan manualmente como nosotros en nuestra huerta? ¿Qué máquinas utilizan? ¿Por qué?

¿Para qué sirven esas máquinas?

Puesta en común, intercambio de información en forma oral.

A los estudiantes les interesa cosechar verduras y elaborar pickles para compartir con sus familias.

Objetivo general del proyecto:

Promover una alimentación saludable, aprovechando espacios verdes y sembrando verduras libres de químicos.

2. DISEÑO PEDAGÓGICO

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

- Valorar los espacios verdes y la importancia de la buena alimentación.
- Relacionar la alimentación saludable con el cuidado de la salud.
- Identificar los beneficios de la incorporación de verduras a la dieta diaria.
- Trabajar en equipo e intercambiar saberes previos con sus pares.
- Identificar y emplear las herramientas necesarias para cada tarea.
- Conocer y emplear técnicas de teñido con recursos naturales como la remolacha.

ÁREAS Y CONTENIDOS

TECNOLOGÍA

Contenidos curriculares:

_El interés y la indagación crítica acerca de las actividades en las que los medios técnicos permiten reemplazar el esfuerzo o el control humano.

- analizar las acciones que realizan las personas para ejecutar una operación (por ejemplo: aserrar, moler, extraer agua, arar, sembrar) utilizando herramientas y compararlo con el uso de máquinas accionadas por la energía (proveniente de los animales, los combustibles o de las corrientes de agua, aire, eléctrica);

_En relación con la reflexión sobre la tecnología como proceso sociocultural; diversidad cambios y continuidades

- reconocer los cambios socio técnicos que implican en la vida cotidiana y en diversos procesos técnicos de trabajo el paso del control manual al control mediante instrumentos en sus procesos
- La identificación de las tareas que realizan las personas en los procesos tecnológicos. Esto supone: – participar de experiencias grupales de producción y reorganización de un proceso cuando se pasa de elaborar “productos unitarios” a “muchos productos iguales” y asignar las tareas, determinando la cantidad de personas y los medios técnicos

Producto final esperable:

- ☐ Teñido natural de telas
 - ☐ Verduras libres de químicos.
 - ☐ Revistas sobre una alimentación saludable
-

3. PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

Acciones a llevar a cabo:

- Regar
- Desmalezar
- cosechar

RECURSOS

Disponibles en la institución:

- Rastrillos
- Palas
- Regadera
- manguera

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

- Semillas para sembrar.
- Abono orgánico.
- Tela de lienzo para realizar el teñido
- Gomitas para realizar la técnica de batik.
- Recipientes para teñir
- Espacio físico para el secado de prendas
- Cámara fotográfica digital u otro dispositivo para captar ,registrar y producir imágenes para la revista.

Organizaciones aliadas:

Taller manual N° 84

4. FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Bibliografía: INTA

Prohuerta, manual de la huerta agroecológica

Técnicas de teñido con recursos naturales.

5. EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Evaluación en proceso, formativa, crítica y reflexiva siendo actores activos en nuestro proyecto.

6. SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

- Notas a las familias solicitando semillas.
- Pedido formal a la comuna para obtener ayuda en la limpieza del área a sembrar

De los resultados:

7. Exposición de llaveros de lienzos ,frascos de pickles, revistas y fotografías en la Muestra de Tecnología.

Integrantes del proyecto:

Farioli, Ayelén – directora del taller manual N° 84

Vazquez , Darío – profesor de taller

Menghi ,Natalia – docente de tecnología

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 4

Estudiantes: 54

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Schaller, Irma Beatriz

Email del referente: irmaschaller05@hotmail.com