

Naranjitas agrias tucumanas

Zona de supervisión: N° 9

Nombre de la Institución: Escuela Maternal y de Jardines de Infantes Municipal.

Área: Indagación del Ambiente Natural, Social y Tecnológico

Nivel: Inicial

Sala: 5 años.

Resumen

La ciudad de Monteros, en especial la plaza principal, se encuentra arbolada por plantas de naranjas agrias que dan color, impregnan con un aroma sensacional y embellecen las calles, pero no suelen ser aptas para el consumo de la población.

El proyecto “Naranjitas agrias tucumanas”, pretende crear un espacio de investigación, búsqueda de información, manifestación de ideas, planteamientos de preguntas, resolución de problemas mediante la experimentación e indagación que ayuden a los niños a construir nuevos y significativos aprendizajes.

Planteo de problema

La gran cantidad de naranjas agrias que crecen en los espacios públicos no son aprovechadas por la comunidad de Monteros y en muchos de los casos se encuentran tiradas en las veredas y calles o se mantienen en los árboles a la espera de ser recogidas por empleados municipales.

Supuestos

Las naranjas agrias de las calles no sirven para comer. Son amargas. Ensucian las veredas. No las regalan porque no se comen.

Objetivos

- Observar con detenimiento el paisaje que los rodea, descubrir e investigar sobre la planta de naranjas agrias como patrimonio cultural de la provincia de Tucumán.
- Conocer los beneficios y propiedades de la naranja agria como un recurso natural al alcance de todos.

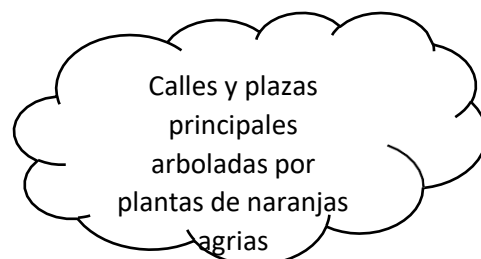
Estrategias y actividades

- ✓ Recorrido a partir de fotografías, enviadas vía WhatsApp, de calles y plazas principales para descubrir las plantas de naranjas agrias como parte del paisaje natural.
- ✓ Indagación de ideas previas sobre el tema.
- ✓ Recolección de naranjas agrias, de lugares cercanos a los hogares, para realizar la primera experiencia.
- ✓ Caracterización de las frutas según su peso, tamaño, color, apariencia, perfume, sabor.
- ✓ Extracción del jugo utilizando distintas herramientas.
- ✓ Determinación de la acidez y amargor de la misma. Comparación con otros tipos de naranjas: tangerinas y criollas.
- ✓ Búsqueda de información del proyecto provincial “Campaña de Revalorización de la naranja agria”. Registro de información.
- ✓ Selección de preguntas para la entrevista virtual al encargado de espacios verdes de la Municipalidad de Monteros.
- ✓ Observación del video institucional sobre la cosecha de naranjas agrias y la entrega a la cooperativa de Orán para la elaboración de mermeladas.
- ✓ Preparación de recetas aportadas por las familias de los alumnos: mermeladas, jaleas, pan casero (con el hollejo), salsas para acompañar carnes y aceites para la piel.
- ✓ Preparación de un recetario que recorrerá los hogares de los alumnos/as.
- ✓ Elaboración de un folleto informativo con las propiedades y los beneficios de la naranja agria.
- ✓ Entrega del proyecto y las conclusiones a autoridades municipales.

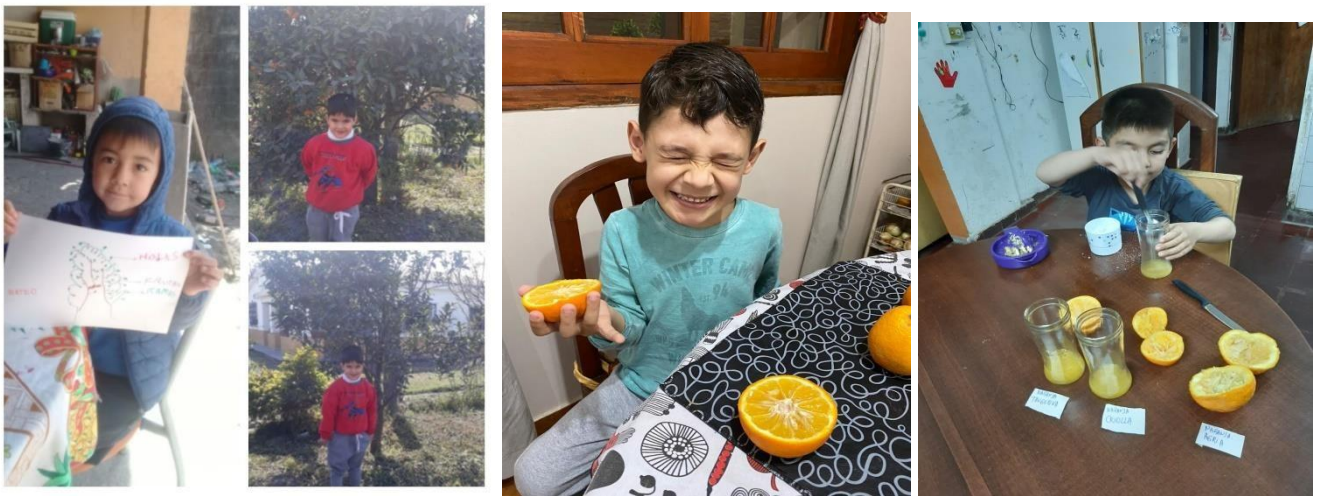
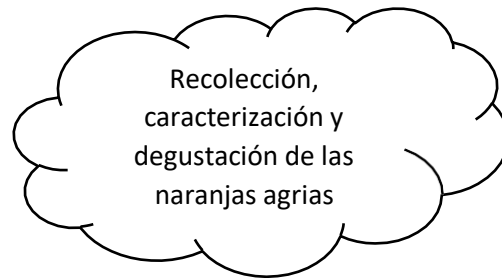
Narrativa

Con el proyecto “Naranjitas agrias tucumanas” se pretende investigar las propiedades de éste producto que está al alcance de todos, y que puede convertirse en un aporte importante para el consumo familiar y la economía local.

La metodología fue planteada desde el modo virtual; se hizo un recorrido de los principales lugares donde están las plantas de naranjas agrias, se utilizó como recurso fotografías enviadas vía WhatsApp.



Se invitó a los alumnos a recolectar de lugares cercanos a sus casas el fruto para caracterizarlo según su tamaño, peso, apariencia, perfume y color. Luego con la extracción del jugo se determinó la acidez y el amargor del mismo.



Para continuar con la investigación se propuso la búsqueda de información sobre el proyecto provincial “Campaña de Revalorización de la naranja agria” entrevistando virtualmente, al encargado del área de “Espacios Verdes” del Municipio de Monteros quien manifestó que la municipalidad cosecha las naranjas agrias que crecen en la vía pública para prevenir posibles accidentes provocados por la caída de las frutas y para evitar la acumulación de residuos orgánicos en las veredas.

Los contenidos para desarrollar el proyecto fueron seleccionados del Recorrido de Experiencias de las Ciencias Naturales:

- Plantas de naranjas agrias. Rasgos principales.
- Frutos: Naranjas agrias: Características y propiedades.
- Consumo y beneficios para la economía familiar.

Durante el desarrollo del proyecto se pudo observar que los alumnos participaron con entusiasmo de las propuestas, recabaron informaciones de sus padres y familiares, registraron datos, hicieron comparaciones y comprobaciones utilizando distintos elementos e instrumentos para realizar las experiencias.



Comprobación de anticipaciones

Además surgieron como emergentes la preparación de: compost, pan casero y de aceites para la piel utilizando el hollejo y las cáscaras de la fruta.



Preparación de compost y pan casero

Si bien el proyecto continúa desarrollándose, se puede decir que llegaron a las siguientes conclusiones:

- Las naranjas agrias se encuentran a disposición de todas las personas de Monteros.
- No son utilizadas para el consumo habitual.
- Son distintas a las que se consumen en los hogares.
- Se pueden aprovechar para hacer compost, pan casero, aceites para el cuidado de la piel, aderezos para comida, dulces y mermeladas.
- La municipalidad de Monteros realiza la recolección de las naranjas y las entrega a una cooperativa para la producción de mermeladas.
- No hay total aprovechamiento del recurso natural por parte de la población en general.

Si bien el proyecto “Naranjitas agrias tucumanas” se caracteriza por ser una propuesta abierta y todavía está en proceso de ejecución, se pretende sistematizar la información obtenida a través de la investigación- acción, y hacerla llegar a las autoridades municipales como un proyecto Institucional para ser desarrollado el próximo período lectivo.

Como producto final se elaborará un folleto con las propiedades, beneficios de las naranjas agrias y un instructivo con recetas caseras para ser distribuidos en los sectores más necesitados.

La idea principal estará centrada en el compromiso de la Institución Educativa de organizar, distribuir las naranjas y el folleto correspondiente a las familias de la comunidad educativa con el fin de promover el consumo y utilización del recurso natural.

Enlace al video del proyecto: https://youtu.be/Km7p_8lu5H4