

JURISDICCIÓN: TUCUMÁN

TÍTULO DEL TRABAJO: “DE LA VACA A LA MESA”

NIVEL: PRIMARIO

ÁREA: CIENCIAS NATURALES

ESCUELA: N° 73 “RAMÓN SORIA”

Grado: 2°

Docentes:

- Zárate Susana
- Villagrán María de los
- Ángeles

Alumnos:

- Alarcón Kiara
- Contrera Estefanía
- Flores Geremias
- Guerrero Franchesca
- Ortiz Eunice
- Peralta Jazmín
- Quispe Lastra Milagros

Informe de trabajo

El proyecto “De la vaca a la mesa” inició cuando se estaba trabajando desde el área de lengua la canción *Señora Vaca*. Esto despertó el interés de los alumnos de 2° grado de la Escuela N°73 Ramón Soria de investigar sobre el circuito productivo de la leche de vaca y sobre la elaboración de productos caseros derivados de la misma.

Para iniciar la investigación se planteó el problema que fue el siguiente: ¿Cuál es el recorrido que realiza la leche desde que se ordeña la vaca hasta llegar a los supermercados para su venta? Posteriormente se establecieron los objetivos de investigación y se planteó la hipótesis sobre el tema.

En nuestro caso los alumnos pensaban que después de que se ordeñaba la vaca a la leche se la llevaba directamente a los supermercados para su venta. Para comprobar si nuestra hipótesis era verdadera o falsa comenzamos con nuestra investigación utilizando la siguiente metodología de trabajo:

La Metodología Explicativa estuvo centrada en determinar cómo es el circuito productivo de la leche de vaca.

La Observación directa estuvo dada por las siguientes actividades: buceo bibliográfico, selección y análisis de la información, contemplación de imágenes, observación de videos, elaboración de encuestas a los habitantes de la comunidad de El Corralito y realización de experiencias (elaboración de dulce de leche y manteca casera).

Todo el grupo de alumnos tuvieron interés por el tema elegido en forma conjunta. Llegaron a la comprobación de la hipótesis planteada y disfrutaron de cada actividad de investigación.

Los contenidos adquiridos fueron enriquecidos y articulados con los de las otras áreas. Se lograron los objetivos propuestos de investigación mediante la observación directa, la experimentación y la realización de encuestas.

A partir de nuestra investigación llegamos a la conclusión de que nuestra hipótesis era falsa ya que después de que se ordeña a la vaca la leche pasa por diferentes procesos hasta llegar a los supermercados para su venta.

La temática trabajada en este proyecto nos gustó mucho por lo que nos gustaría en un futuro seguir profundizando sobre el tema.

Registro Pedagógico

El proyecto denominado “De la vaca a la mesa realizado por los alumnos de 2° de la Escuela N° 73 “Ramón Soria” de las áreas de Ciencias Naturales y la colaboración de la docente de Tecnología. Surgió al trabajar la canción Señora Vaca. Esto despertó en los alumnos la inquietud por investigar sobre el recorrido que realiza la leche desde que se ordeña a la vaca hasta que llega a los supermercados para su venta y también sobre la elaboración de productos caseros derivados de la misma.

Se inició la investigación indagando sobre los conocimientos previos que tenían los alumnos sobre el tema. También se planteó la hipótesis del trabajo en la cual se puso de manifiesto que los alumnos pensaban que después de que se ordeñaba a la vaca a la leche se la llevaba directamente a los supermercados para su venta.

Para comenzar la investigación realizamos buceo bibliográfico, selección y análisis de la información, observación de imágenes y videos.

Los alumnos quedaron muy entusiasmados al descubrir los diferentes recorridos que realiza la leche desde que se la ordeña a la vaca hasta que llega a los supermercados para su venta. De esa manera pudieron comprobar que su hipótesis era falsa. También realizamos encuestas a diferentes habitantes de la comunidad de El Corralito para informarnos si conocían el circuito productivo de la leche de vaca y si elaboraban de forma casera productos derivados de la misma. Además experimentaron en la fabricación de productos caseros, como dulce de leche y manteca. Para ello buscamos información en páginas de internet y también recetas familiares sobre la elaboración casera de estos productos.

Primeramente, buscamos los ingredientes necesarios para la elaboración de los productos. Una vez que tuvimos todos los elementos, los alumnos con la colaboración de los familiares fabricaron en sus hogares los productos caseros.

Los diferentes pasos en la elaboración de los productos quedaron registrados a través de fotos y videos.

Una vez que tuvimos los productos elaborados los envasamos y diseñamos la etiqueta para el mismo.

De esa manera culminamos con la investigación de nuestro proyecto.

Queremos expresar que nos sentimos satisfechos con nuestro trabajo de investigación ya que hemos aprendido sobre el circuito productivo de la leche de vaca y también sobre cómo elaborar dulce de leche y manteca casera.

Enlace de video:

<https://www.youtube.com/watch?v=OhKo7lg3Dy8>