

FERIA DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA 2021



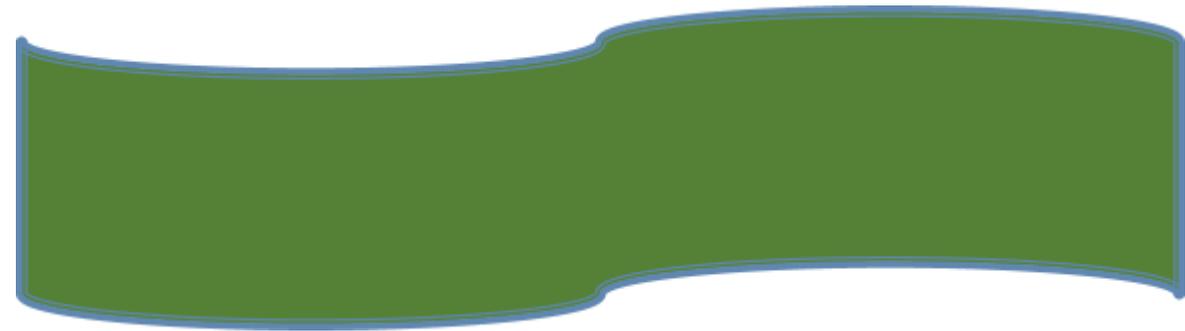
Escuela: Dr. Pedro Medrano

Localidad: Pueblo Viejo- La Cocha

ENLACE AL VIDEO:

<https://youtu.be/n90WUU9noyI>

FERIA DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA 2021



ESCUELA: DR. PEDRO MEDRANO

LOCALIDAD: PUEBLO VIEJO- LA COCHA

DIRECTORA: CLAUDIA GIMENEZ

GRADO: 3°

Docentes asesores: Viviana Villafañe

Silvia Soria

José Ortiz

Índice:

Presentación- Fundamentación.

Resumen.

Problema- Hipótesis- Objetivos.

Metodología.

Marco teórico.

Proyección.

Informe pedagógico.

Agradecimiento.

Presentación:

La difícil situación que se atravesó en el año 2020 y parte del 2021 por parte de la pandemia del covid-19 trajo muchas situaciones críticas. No solo en salud sino también socio económicas.

Hoy tratando de retomar la presencialidad se puede apreciar muchas carencias de los niños, desde lo psicológico, emocional y alimenticio.

Ante esta situación no podemos estar ajenos y tratamos de una manera dar una solución a las necesidades de los niños que asisten a el establecimiento escolar.

Fundamentación:

Debido a la desastrosa situación económica del país que en estos meses de pandemia se acentuó, llegando a cifras alarmantes provistas por el INDEC, quien informo que el 40,6 % de la población es pobre, lo cual representa a un 11,7 % millones de personas.

Dentro de ese universo de pobreza, es especialmente alarmante en el segmento d los niños: 54,3 % de los menores de 14 años son pobres.

La pobreza y la desigualdad en el marco de covid-19 nos pasó ante ella el desafío de preparar, concientizar a nuestros alumnos sobre la importancia de generar sus propios alimentos, trabajando la tierra y comiendo lo que ella nos provee.

Resumen:

Aprovechando la producción local de frutas y verduras, se procedió a través de textos instructivos a la elaboración de comidas sencillas de preparar y ricas en nutrientes.

También se procedió al estudio de beneficios que cada uno aporta para mantener el cuerpo, mente y espíritu en equilibrio.

Problema:

Buscar nuevas alternativas de alimentación que sean saludables, nutritivas, económicas, de la zona y accesible a todos.

Hipótesis:

si trabajamos la tierra ella nos dará todo lo que necesitamos para alimentarnos y poder vivir.

Objetivos:

- Conocer sobre el cuidado de la salud y la alimentación.
- Articular saberes desde diferentes áreas.
- Afirmer sus aprendizajes de una manera diferente y divertida.
- Fomentar la vida saludable.
- Promover actitudes críticas y creativas.
- Incentivar a la huerta y al consumo de productos naturales.
- Intercambiar experiencias con sus pares.

Metodología:

La propuesta metodológica que el curriculum nos presenta no esta ni cerrada ni acabada. Es un andamiaje donde se ira construyendo en forma continua, y a través del trabajo diario en el aula, una propuesta cada vez mejor.

En el siguiente trabajo se abordarán mediante un formato **TALLER** contenidos y metodología propia de cada área, mediante la elaboración **PROYECTO MULTIDISCILINARIO Y ARTICULADO** para que logren descubrir lo importante del cultivo de productos naturales, mediante un aprendizaje experimental, diferente y divertido.

Marco Teórico

Los niños tienen derechos a una nutrición y alimentación adecuada a su edad que permitan crecer y desarrollarse.

Se ha demostrado que cuantas más comidas reciban los niños en edad escolar, más posibilidades tienen de adquirir buenos hábitos alimenticios que después lo acompañaran toda la vida.

La dieta de un niño debe incluir alimentos de los cinco grupos básicos. Si tenemos en cuenta las deficiencias de nutrientes más comunes en esta edad son el hierro y el calcio. Incrementar el consumo de alimentos en preparaciones variadas y atractivas pueden ser una buena opción.

En el área de lengua se utilizó el proyecto para trabajar el texto instructivo que tiene como propósito orientar en forma detallada, clara y precisa, para realizar una actividad ya sea simple o compleja.

En este caso “la receta” que servir para preparar alimentos como ensalada de frutas, bocaditos de papas con queso. Leyendo paso a paso cada acción que deberá realizar para llegar al producto final.

Destacando la utilización de los verbos como fundamental dentro del texto.

Las partes del instructivo en las que suele dividirse generalmente son: índice, instrucciones de armado, materiales necesarios, recomendaciones, instrucciones básicas o normas de uso.

¿Para qué sirve un instructivo?

Sirven para ilustrar información útil sobre cómo hacer algo en particular.

¿Cuáles son los pasos para hacer un texto instructivo?

- Numera los pasos utilizando conectores cronológicos y oraciones claras.

- Utiliza verbos en infinitivo, imperativo o tercera persona. El texto debe ser claro para que otras personas lo entiendan.
- Para primaria, un texto instructivo es aquel que presenta instrucciones para armar un artefacto, organizar un juego, para hacer experimentos. Es un texto de circulación social.

Áreas	Contenidos
Tecnologías agropecuarias	Cultivos de la zona, la planta y sus partes-Importancia nutricional.
Educación Musical	Exploración, construcción y ejecución de fuentes sonoras.
Lengua	Texto instructivo.
Ciencias Naturales	Alimentación sana. Saludable. Pirámide nutricional
Tecnología	Producción de comidas- Técnicas de preparación.

INFORME SOBRE LOS ALIMENTOS

Todos los días oyes hablar sobre los alimentos ¿Qué vamos a comer hoy? ¿Qué hay para cenar? Todos los días dedicas parte de tu tiempo a alimentarte. Pero ¿te has preguntado alguna vez qué son y por qué necesitamos los alimentos? Pues bien, los alimentos son todo aquello que los seres humanos comemos o bebemos para estar vivos. Nuestro cuerpo necesita los alimentos para vivir.

¿POR QUÉ NECESITAMOS COMER Y BEBER?

Los alimentos nos proporcionan la energía necesaria para saltar, correr, jugar o aprender. Tu corazón necesita la energía que obtenemos de los alimentos para latir; tu cerebro, para pensar, y tus músculos, para moverse. Todos los procesos que tienen lugar dentro de tu cuerpo requieren energía.

Además, para crecer también necesitas alimentarte. Los alimentos nos proporcionan los componentes necesarios para construir o reparar los tejidos que forman tu organismo.

¿QUÉ OCURRE CON LOS ALIMENTOS DENTRO DE TU CUERPO?

Para que tu cuerpo pueda utilizar los alimentos, es necesario que en tu aparato digestivo tenga lugar el proceso de la digestión. La digestión divide los alimentos en sustancias más pequeñas y simples. Estas sustancias que proceden de los alimentos y que tu cuerpo puede utilizar se llaman nutrientes.

LOS NUTRIENTES

Existen cinco grupos principales de nutrientes: las proteínas, los hidratos de carbono, las grasas, las vitaminas y los minerales.

Las proteínas se utilizan principalmente para construir los tejidos del organismo como los huesos, los músculos o la piel y para formar algunas hormonas, enzimas y otras sustancias importantes.

La música en post- pandemia debe reinventarse, en las clases ya no solo se enseña una canción o una serie de ritmos, sino que se reflexiona sobre los acontecimientos y consecuencias de la pandemia covid-19.

Para ayudar a los niños a través de la música a entender hechos de la vida personal, a buscar soluciones sencillas para resolverlas, como sucede en la canción “Si viene de la tierra”, del Grupo “Cuanticuenticos”, ritmo de cumbia colombiana, donde se plantea el tema de una alimentación saludable aprovechando los productos que nos proporciona la “Madre Tierra” o “Pachamama”.

La cumbia: es una fusión de bailes indígenas, africanos e hispanos del siglo XVIII

Tres culturas dispares que han creado una maravilla de la danza como esta. De ahí que la cumbia colombiana provoca, ritmo y tradición.

Cumbia: proviene del vocablo africano, *cumbé*, que como no podía ser de otra manera significa fiesta, jolgorio. La cumbia se ha hecho tan famosa que incluso la Real Academia Española la ha incluido en su vocabulario como “bale de negros”. No hay dudas que es una danza que deja ver todo lo que sus culturas representan.

¿Con que instrumentos se toca?

Estos son los más característicos:

El guache: Se trata de una maraca especial que acompaña los compases del tambor. Se



fabrica con bambú y se llena de semillas.

Gaita: No hablamos de la gaita asturiana que conocemos sino de una flauta de 80



centímetros usada por los indígenas kogui.



Maracas tradicionales.



Maracón:



Tambores africanos e indígenas.

- **Idiófonos:** Son aquellos instrumentos en los que el sonido procede de un cuerpo sólido y es generado por vibración del instrumento mismo mediante percusión, frotación o pulsación, como en el caso de las **claves**, **xilófono**, **campana**.
- **Membranófonos:** son aquellos en los cuales el sonido es generado por la vibración de una membrana por percusión o frotación, como es el caso del **timbal**, **tambor**, **conga**.
- **Aerófonos:** Son los llamados **instrumentos de viento**, donde el sonido es generado por la vibración del **aire**, a causa del roce con una **lengüeta**, **labios** o **cuerdas vocales**.
- **Cordófonos:** o también conocidos como **instrumentos de cuerda**, son aquellos que producen el sonido mediante la vibración de cuerdas tensadas. Estos instrumentos tienen además una caja de resonancia para amplificar el sonido. En base a la forma en la que obtenemos el sonido podemos dividirlo en tres tipos diferentes: frotada, pulsada y percutida.

Construcción de instrumentos no convencionales con materiales reciclables.

Materiales: botellitas plásticas, botella plástica de 3 litros, cinta adhesiva, silicona en barra, semillas, polenta.

Potes de cartón de 10 kg vacío, palo de madera liviano (de árbol), pedacito de cuero de oveja, o papel y cinta de papel,

Horquetas de árbol, tapitas de gaseosa de chapa, clavo, martillo, alambre fino manuable.

Retazos de goma eva, papel de colores, cintas variadas.

Pote de cartón fino (papas lays), semillas.

Proyección:

Preparar huertas familiares.

Utilizar los productos de la tierra para la preparación de alimentos saludables y económicos.

Cuidar y respetarla tierra que nos brinda sus productos.

Agradecimientos:

Para llevar adelante este proyecto fueron importantes muchas personas, van para ellos nuestros agradecimientos:

A las familias de los niños que nos acompañaron en cada momento.

A la Directora del establecimiento educativo por poner su confianza en nosotros y en este proyecto.

A las cocineras y colaboradoras del establecimiento por su paciencia y predisposición.

Y muy especialmente a los niños por compartir nuestros sueños.

Informe Pedagógico:

Este proyecto “NUTRITIVA, SALUDABLE, CASI PERFECTA” es una propuesta interdisciplinaria con formato taller entre las áreas: Lengua, Ciencias Naturales, Educación Musical, Tecnologías Agropecuarias junto a los niños d 3° grado de la Escuela Pedro Medrano, de la localidad de Pueblo Viejo, Departamento La Cocha.

La escuela es de zona rural, donde la población en un 80 % son de escasos recursos, razón por la cual tratamos de realizar los proyectos con materiales de fácil acceso para ellos, ya que mucho les cuesta llevarlo si implica su compra.

Es un grupo de niños activos, les gusta trabajar, tienen predisposición para nuestros desafíos, es difícil coordinar el trabajo, ponerse de acuerdo en ideas y consensuar para llegar a un fin en común en un proyecto de tal característica.

A partir del abordaje de contenidos propios de cada área surgió la propuesta de trabajar algún alimento ya que la cocina les llama mucho su atención y es una oportunidad de trabajar sobre el bienestar corporal y mental, aun mas después de la pandemia. Esto dio pie a la investigación y observación de distintos cultivos de la zona y de su forma de consumo.

Al trabajar los alimentos saludables se vio que los niños tenían conocimientos previos sobre el tema. Se propuso la elaboración de productos sanos de elaboración rápida y sencilla para realizar en sus hogares, que son ricos y nutritivos para toda la familia, eta experiencia fue muy rica, ya que durante el desarrollo de los talleres se pudo mejorar la relación entre ellos y el trabajo en grupo, la repartición de roles y la coordinación de ideas para el trabajo, situaciones que no son común al trabajar simultáneamente con todos los niños.

Para la elaboración de la Ensalada de Frutas, las Bombas de papas con queso y los instrumentos no convencionales, contamos con la colaboración de las familias, ya que cada uno llevo los elementos necesarios para realizar dichas propuestas, (frutas, papas, harina, materiales reciclables: botellitas plásticas, semillas variadas, etc.

Cuando se terminó con el trabajo los niños pudieron explicar utilizando sus propias palabras sobre la importancia del cultivo de hortalizas, el consumo de frutas para contribuir a su desarrollo físico, mostrando que lograron integrar el conocimiento adquirido anteriormente.

En todos los talleres se los vio motivados, entusiasmados, felices, aun mas cuando fue la hora de elaborar los productos elegidos (ensalada de frutas, bombas de papas, maracas, maracon, bombo) fueron muy cuidadosos al trabajar con fuego y con la sarten, ya que consideraban que era peligroso trabajar con estos artefactos, el temor se fue marchando a medida que fueron pasando las distintas etapas de elaboración y ganaron confianza en el proceso, al igual que con el martillo y clavo.

Fue todo un proceso de aprendizaje, tanto de ellos como para los docentes ya que eran desafíos constantes al trabajar de una manera distinta a la habitual, con distintas situaciones que surgían en el momento y se debían solucionar. Usando el conocimiento más una dosis de creatividad se pudieron sortear los obstáculos.

El proceso de elaboración se facilitó ya que nuestra escuela tiene comedor por lo que muchos de los elementos que eran básicos se los tenía en la cocina, otros proporcionados por los docentes y cocineras y colaboradoras.

Durante el proceso ellos mismos se dieron cuenta que se pueden equivocar, que puede haber más de una técnica, que es necesario debatir para elegir la mas adecuada, que debemos investigar, preguntar y compartir conocimiento, solo por mencionar algunas.

Lo valioso de este trabajo que queremos rescatar es que más allá de poder adquirir, integrar, interpretar y aplicar el conocimiento aprendieron que también se pueden divertir, reír, compartir y trabajar para un fin común.

Realmente fue una propuesta interesante para todos, faltó profundizar en algunos contenidos que por razones de tiempo no se hizo con mayor profundidad. Aun asi se logro cumplir con los objetivos planteados, darles la posibilidad de aprender de manera diferente.

