

ACTIVIDAD Nº 6 DE LAS MATERIAS:

AGROALIMENTOS, GESTION DE PROYECTOS E INTENSIFICACION AGROPECUARIA

DOCENTES: GABRIELA RUIZ, e- MAIL: 1aprenderpensarser@gmail.com

CLAUDIO NUÑEZ, e- MAIL: czescuelas@gmail.com

ALBERTO INGLES, e- MAIL: adi768@gmail.com

INTRODUCCION

La siguiente actividad integra las materias correspondientes al diseño curricular para el 6 ° año de la escuela secundaria agraria: Agroalimentos, Gestión de Proyectos e Intensificación Agropecuaria, también esta actividad se vincula con el proyecto institucional “MARGUERITTE”. La materia Agroalimentos involucra a las producciones del campo que luego serán parte de las dietas alimentarias del mundo, siendo una materia en que se debe conocer la importancia de elaborar alimentos sanos, nutritivos y seguros, entre otros factores. En el presente trabajo desde Gestión de Proyectos se busca integrar a dos ejes contemplados como básicos en el trayecto formativo que es el de SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL y al de BUENAS PRACTICAS. Con esta actividad se busca fortalecer conocimientos necesarios para la preparación de un proyecto propio y continuar trabajando también en temas tan valiosos como el respeto, la integración, los valores, la familia y el compromiso.

Respecto a la materia Intensificación Agropecuaria nos pareció oportuno llevar adelante esta actividad 6 ya que se puede realizar una comparación entre actividades con efectos deseados y otros no deseados (como la generación de residuos). También nos involucra en lo relacionado a la transformación de las materias primas con la posibilidad de agregar valor, su identificación de origen y trazabilidad.

¿CÓMO REALIZAR EL TRABAJO?

La propuesta es que, con lo que hay en casa, realicen una receta, pongan el paso a paso y que ingrediente sustituyen por otro (si lo tienen que hacer por falta de algo o porque no les gusta como lo propone el autor). Esto lo realizan en la carpeta, lo dejan escrito.

Hay que seguir cada paso de la elección de ingredientes, receta, cocción y el resultado final con material fotográfico, o sea una foto de cada paso (4-5 estará bien).

Al terminar y compartir, pueden relevar las características:

Sabor, color, aroma y gusto, textura con una encuesta o puntaje, esperamos que salga genial!!!

Tenemos en cuenta que siempre lo más importante es proponerse hacer algo nuevo, animarse y si no sale del todo super bien o como imaginamos, nunca será un fracaso sino que se convertirá en “un aprendizaje”.

CONCLUSIONES

La alimentación constituye uno de los pilares sobre los que se sustenta la vida y, particularmente, en la vida humana tiene connotaciones que trascienden la función biológica de aportar nutrientes al cuerpo; también están involucrados aspectos sociales, culturales, económicos, sanitarios, ecológicos, por nombrar algunos.

Es importante remarcar dos cuestiones relevantes en la producción, preparación y consumo de alimentos: por un lado, las buenas prácticas en la elaboración y, por otro, la formación de conciencia respecto del uso racional de los recursos disponibles. Ambos aspectos se enlazan para crear pautas de trabajo orientadas a reducir tanto la proliferación de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA's) como el impacto que tienen para el ambiente y la vida. Esto último, que llamaremos *Huella Alimentaria*, es uno de los ejes centrales que abordaremos con más detalle en la materia.

Vimos en este trabajo que en la preparación de los alimentos suele haber (y lo habrán experimentado, o por lo menos ese es nuestro deseo) todo un conjunto de experiencias: elegir los ingredientes, modificarlos, seguir una receta, compartir con la familia. Todo confluye en la elaboración de una

comida que, como dijimos, no solo tiene la finalidad de nutrirnos (que no es poco) sino que además constituye un verdadero *elemento vinculante* entre las personas y un factor de identidad cultural de los pueblos.

Desde el proyecto Margueritte, llevado a cabo en forma colaborativa entre nuestra Escuela y una institución francesa, propondremos tratar estas cuestiones como una manera más completa de comprender el concepto de **alimentación**.