

**PROYECTO INTER-DISCIPLINARIO**  
**AULA-TALLER Ciclo Básico**  
**SU+TE**

FUNDAMENTACIÓN

El I.P.E.A. N° 293 “Agr. Orestes Chiesa Molinari” de la ciudad de Bell Ville es de un establecimiento educativo que se encuentra en un profundo y real proceso de transformación.

Estos cambios se han ido visualizando a través del denominado Laboratorio de Granja; que incluye el desarrollo de clases teórico-prácticas que tienen como eje la explotación granjera, como así también en los diversos grados de compromiso contraídos por los docentes del establecimiento en relación a este proceso.

Esta institución a lo largo de su rica historia ha sido foco de erradicación socio-cultural, apuntando siempre a optimizar la calidad de la Educación Agropecuaria.

Nuestra propuesta es utilizar como instrumento un proyecto integrador como forma de integrar conocimientos en los alumnos.

Esto permitirá a los jóvenes del Ciclo Básico, desarrollar competencias del conocimiento científico, la formación ético-ciudadana, el contacto con la

realidad productiva de la región; y conocer los potenciales recursos humanos.

Vale destacar en esta circunstancia precisa que este Establecimiento, cuenta con una sólida comunidad educativa conformada por docentes, técnicos, preceptores, personal administrativo, cooperadora escolar, alumnos y padres.

Este proyecto surgió como una necesidad de desarrollar y afianzar en el alumno conocimientos, y que los mismos sean captados en forma transversal desde todas las áreas del conocimiento; ya sea desde las clases prácticas hacia las clases de aula o viceversa, lo que le permitirá aprender de manera transversal los conocimientos que lo ayuden a crecer y superarse permanentemente, para que de esta manera, pueda valerse a sí mismo, servir a la comunidad y muy especialmente a su familia.

## **OBJETIVOS**

- 1- Aprovechar la predilección de los alumnos por los Talleres de Granja, para incentivar el interés por las asignaturas de aula.
- 2- Lograr la articulación entre los Talleres de Granja y las asignaturas de aula desarrollada a través de las distintas áreas y disciplinas del Ciclo Básico.
- 3- Propiciar el trabajo en equipo entre el personal docente áulico y técnico del establecimiento.

- 4- Preparar al alumno para adquirir conocimientos y habilidades teórico-prácticas que le permitan generar estrategias para la resolución de situaciones problemáticas.

### **ESTRATEGIAS DE ACCIÓN**

- 1- El mapa conceptual que se adjunta grafica las relaciones entre los talleres del Ciclo Básico, correspondientes a 1º, 2º y 3º Año y las asignaturas de aula, en cumplimiento del objetivo propuesto.
- 2- Designación de coordinadores que actuarán de enlace entre los docentes de aula y de práctica.
- 3- Implementación de planillas donde figuren las actividades prácticas realizadas en los talleres. Los profesores de cada disciplina volcarán en dicha planilla los temas relacionados con esas actividades.
- 4- Reuniones periódicas con el personal docente y técnico para chequear el desarrollo de la temática planteada y para planificar las nuevas estrategias a emplear que permitan el desarrollo, seguimiento y evaluación del proyecto.
- 5- Introducir en las distintas evaluaciones temas relacionados con el proyecto.

### **PERSONAL AFECTADO**

- A) COORDINADORES:  
- Coordinador del Ciclo Básico.-
- B) DOCENTES :  
- De todas las asignaturas del Ciclo Básico.
- C) TÉCNICOS DOCENTES :

- Todos los Maestros de  
Enseñanza Práctica del Ciclo Básico, responsables del Laboratorio de  
de Granja.-

## **FECHA DE INICIO Y FINALIZACIÓN DEL PROYECTO**

Durante el desarrollo del ciclo lectivo.-

## **EVALUACIÓN**

Será sistemática y continua, haciendo que esté presente a lo largo de todo el proceso y formando parte del mismo. De esta forma podrá inferirse si se están cumpliendo los objetivos planteados y permitirá realizar los ajustes necesarios, para ello se deberán realizar reuniones periódicas de los docentes involucrados.-

# PROPUESTAS INTER-DISCIPLINARIAS

## HUERTA

### PARQUE Y JARDINES E INVERNÁCULO

1° - 2° y 3° AÑO

ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN LOS TALLERES	DISCIPLINAS	TEMAS
Las hortalizas: su importancia en la dieta.	Lengua Castellana	Lectura y Escritura de bibliografía y artículos sobre huerta, jardinería e invernáculo
Especies ornamentales: arbóreas y herbáceas (florales y forestales).	Inglés	Nombre de semillas, plantas y flores
Partes de una planta. La huerta: ubicación geográfica.	Geografía	Puntos cardinales. Orientación. Espacio geográfico. Estructura del suelo. Contaminación del suelo.
La huerta y el invernáculo: Dimensiones.	Educación Plástica	Forma. Textura. Simetría. Color. Representación Bi y Tridimensional.
El Suelo: Componentes: Nutrientes.	Química	Tipos de sistemas. Soluciones. Ph. Composición química. Ciclo del Nitrógeno.
Herramientas: sus partes y funciones.	Física	Magnitudes. Medición. Fuerza. Máquinas Simples.
Siembra: Sistemas. Densidad.	Matemática	Suma, resta, multiplicación y división. Perímetros y áreas.

Labores Culturales: Implementos	Biología	Raíces y tallos comestibles. Estudio de especies locales. Descripción de raíz, tallo, hoja, flor, frutos y semilla. Descripción e identificación de hongos e insectos que atacan las plantas. Seguimiento de la germinación de especies.
Enfermedades y plagas.	Historia	Historia de la huerta y jardines. Jardines con historia. Especies de origen americano y argentino.
Confección de registros	Formación Ética y Ciudadana	Cuidado del medio ambiente. Normas de seguridad
	Música	Danza: Gato “El Campo te está esperando”.
Normas de Higiene y Seguridad Laboral	Educación Física	Caminatas a los lugares donde se efectúan los talleres. Explicación sobre las posturas correctas en las tareas que realizan en dichos talleres.
	Educación Tecnológica	Herramientas. Tipos Organización del trabajo.

CUNICULTURA Y AVICULTURA

1° Y 2° AÑO

ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN LOS TALLERES	DISCIPLINA	TEMAS
Los animales de la Granja: aves, abejas, conejos: origen.	Biología	Características de las especies. Descripción de los animales. Estudio de enfermedades que atacan a los animales. Tipos de reproducción. Descripciones.
Nociones de anatomía y Fisiología. Razas.	Plástica	Forma. Textura. Color. Simetría. Bidimensión. Planos. Escala.
Sistemas de explotación.	Música	Musicalización de cuentos y leyendas folklóricas sobre animales.
Métodos de crianza.	Matemática	Porcentajes. Costos.
Alimentación: Nutrientes.	Historia	Historia de la granja. Especies autóctonas y extranjeras. Origen de nuestras granjas.
Requerimientos.	Inglés	Vocabulario técnico.
Cálculo de conversión.	Geografía	Ubicación cartográfica.
Sanidad: Enfermedades.	Física	Construcción de conejeras. Dimensiones. Colmenas. Corrales.
Prevención y control	Lengua Castellana	Lectura y escritura.
Reproducción. Eficiencia reproductiva. (% de Mortandad. N° de partos por año, N° de crías por año, etc.)	Formación Ética y Ciudadana	Cuidado solidario de las aves.
Instalaciones: Diseño. Construcción.	Educación Tecnológica	Avance tecnológico en el uso de implementos.

Confección de registros.	Química	Tipo de alimentos.
	Educación Física	Caminata a lugares donde se efectúan los talleres.
Índice de eficiencia.		
Higiene y Seguridad Laboral.		

## MANTENIMIENTO

### 3° AÑO

ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL TALLER	DISCIPLINAS	TEMAS
Conocimientos básicos de Carpintería:	Matemática	Escala. Superficie. Cálculo de materiales y costos.
Construcción de colmenas y conejeras.	Física Química	Campo eléctrico. Corriente eléctrica. Circuitos eléctricos.
<u>Conocimientos básicos de Electricidad:</u>		
Planificación y Construcción de instalaciones eléctricas simples.	Plástica	Representación tridimensional. Planos. Escalas.
<u>Conocimientos básicos de instalaciones aéreas y subterráneas.</u>	Educación Tecnológica	Análisis tecnológico de máquinas y herramientas.



<u>Conocimientos básicos de mecánica:</u>  Maquinarias: sus partes. Funcionamiento. Mantenimiento.	Historia	Fuentes de energía: origen de la electricidad y máquinas.
	Formación Ética y Ciudadana	Normas que regulan la convivencia entre compañeros.

## INDUSTRIA

### 3° AÑO

ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL TALLER	DISCIPLINAS	TEMAS
Elaboración de:  Derivados de hortalizas, frutas y carnes	Físico-Química	Química de los Alimentos. Conservación de los Productos. Aplicación de fenómenos físicos. Calor y temperatura.
Selección de materia prima		
-Equipamiento	Plástica	Formas. Texturas. Representaciones.
-Envasado y esterilización	Educación Tecnológica.	Proceso de producción. Equipamientos.

<p>-Almacenamiento y conservación.</p> <p>-Comercialización</p> <p>-Higiene y seguridad laboral.</p> <p>Control bromatológico.</p>	<p>Historia</p>	<p>Del taller a las Fábricas.</p> <p>Principales industrias americanas, argentinas, regionales y comunitarias.</p> <p>Historia de la industria en nuestra Escuela.</p>
<p>-Valoración económica</p>	<p>Formación ética y Ciudadana</p>	<p>Ética industrial y Comercial.</p>
	<p>Matemática</p>	<p>Calcular costos</p>