

El trabajo presentado es a los fines de aprobar el **Curso Memorias de la Localía 2020: “Sistema agro-alimentario y Agroecología”**, para ser incorporado en el **Repositorio de trabajos finales** del corriente año



Cooperativa Escolar

“MANOS A LA OBRA”

Integrantes del grupo:

- + Vanesa Jaqueline Arce DNI N° 31.287.004 vanejarce2016@gmail.com
- + Antonela Magali Repossi DNI N° 36.731.324 repossiantonela765@gmail.com

Etapa N°1

CONTENIDO

El motivo del presente responde a la elaboración del proyecto Cooperativa Escolar “Manos a la obra”, el mismo nace como una herramienta pedagógica que mejore la calidad educativa, fortaleciendo los aprendizajes de los alumnos del bachiller en agro y ambiente, contribuyendo a mejorar la convivencia y el bienestar durante la permanencia en la escuela.

En su abordaje podemos destacar como temáticas de interés: la seguridad alimentaria, la diversificación del sistema productivo, cuidado del medio ambiente, entre otras.

No existen dudas respecto del rol que cumple la escuela promoviendo en los jóvenes una actitud abierta, crítica, participativa y de compromiso con su comunidad y cultura.

La educación nos permite integrar los procesos de individuación y socialización lo cual aporta a forjar un juicio crítico y lograr una actitud reflexiva. Nos permite participar responsablemente para el bien común en las iniciativas y decisiones, como también ser parte del proceso de transformación social y de sí mismo en el educando.

Por lo expresado anteriormente es que apuntamos a implementar un espacio taller para desarrollar el interés de nuestros jóvenes, pensando en las actividades de formación como aquellas instancias que nos permiten acercarnos a la realidad para pensarla, repensarla y transformarla, como personas, como miembros de la comunidad educativa que somos.

FUNDAMENTACIÓN

Esta iniciativa resulta una vía idónea para formar, desarrollar y perfeccionar hábitos, habilidades y capacidades que le permiten al alumno operar con el conocimiento y ser transformadores de su vida cotidiana, posterior a su egreso.

Cooperativa Escolar “Manos a la obra” surge, dado que consideramos a la educación cooperativa como una herramienta valiosa, para mejorar la calidad de los aprendizajes, favorecer la convivencia entre pares, reconocer e identificar los conocimientos adquiridos en algunos espacios curriculares. La educación cooperativa implica además, incorporar a las prácticas pedagógicas, el concepto de trabajo como actividad socialmente productiva, en que los alumnos aprenden a aprender y a emprender, a partir del planeamiento de situaciones problemáticas extraídas de la realidad y del

desarrollo de las estrategias para resolverlas, integrando en dicho proceso las competencias intelectuales, prácticas y sociales necesarias que suponen saber, saber hacer y saber ser responsable.

“Frente a una sociedad dinámica en continua transición, no admitimos una educación que lleve al hombre a posiciones quietista, sino aquellas que lo lleven a procurar la verdad en común, “oyendo, preguntando, investigando”. (Paulo Freire- La educación como práctica para la libertad)

Por lo tanto los saberes que se ponen en juego, permiten un intercambio fructífero entre escuela, cultura escolar, comunidad y cooperativismo.

La escuela es el ámbito de encuentro de los estudiantes, donde se orientan contenidos y sus prácticas, pensando en las actividades de formación como aquellas instancias que nos permiten acercarnos a la realidad para pensarla, repensarla y transformarla.

Teniendo en cuenta el contexto de nuestros estudiantes y sus realidades. A través de una estadística institucional se ha comprobado que solo una pequeña minoría sigue estudios de formación superior. Y la mayor parte solo termina el secundario por su obligatoriedad. Y se dedican a trabajos rurales de las fincas donde viven, sin aprovechar los conocimientos que adquirieron en su paso por la escuela secundaria. Por ejemplo: elaboración de productos regionales, realización de una huerta orgánica para luego comercializar y/o auto sustentarse.

A partir de esta realidad se proyecta formar una cooperativa escolar ficticia sin fines de lucro, que puede considerarse una experiencia enriquecedora y en definitiva, la garantía de apuntar a la educación integral y a la calidad pedagógica, articulando con algunos espacios curriculares que serán de gran aporte en esta iniciativa. Y que le permitan visualizar las dificultades que puedan aparecer en la práctica concreta.

Desde los siguientes espacios se abordará:

- Agricultura Familiar y Desarrollo Sustentable: pequeños y medianos productores, desarrollo sustentable, estrategias de organización rural, desarrollar experiencias concretas como: una huerta ecológica.
- Procesos productivos: procesos agroalimentarios, gestionar la producción de bienes y servicios que satisfagan necesidades de la zona, transformación de la materia prima como: diseño y elaboración de productos regionales.

PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO

El proyecto está dirigido a la comunidad educativa en donde las docentes autoras están insertas. Esta institución secundaria N° 4-237 “Sin Nombre” cuenta actualmente con una matrícula de 167 alumnos, con un sólo turno: tarde (13:00 a 18:00 Hs), teniendo dos 1^{ros} años, dos 2^{dos} años, un 3^{er} año, un 4^{to} año y un 5^{to} año.

Mantiene un estilo de gestión estatal y se ubica en una zona rural, en el Carril Norte s/n, Ramblón, Santa Rosa, Mendoza. Con un título de Bachiller en Agro y Ambiente. En los alrededores no se evidencian barrios, solo fincas alejadas. No cuenta con todos los servicios esenciales, solo electricidad, gas llenado en zepelín, y un pozo séptico.

Además comparte edificio con una escuela primaria, que funciona de mañana. La frecuencia de colectivos es mínima.

A la institución asisten alumnos de las fincas aledañas, El Mercado, B° 12 de octubre, y de algunos puestos. Los padres de los alumnos en su mayor parte no poseen estudios secundarios y/o terciarios, solo el nivel primario y muchos incompletos. Tienen por oficio el trabajo de agricultores, tractoristas, operarios, obreros rurales, temporarios y celadores.

El tema a abordar será puesto en marcha en alumnos de 5^{to} año, el cual tiene una cantidad de 19 alumnos, entre los que encontramos 7 varones y 12 mujeres, con una edad promedio entre 17- 18 años.

El proyecto fue pensado de esta manera debido a que conocemos muy de cerca la realidad y la forma de vida de nuestros alumnos. Observamos que es de suma importancia que ellos reconozcan y refuercen sus conocimientos para llevarla a la práctica en su vida cotidiana. Este se llevará a cabo tipo taller, que durará según los tiempos y circunstancias eventuales que puedan presentarse. Dentro del mismo los estudiantes vivenciarán y pondrán en práctica distintas habilidades y capacidades en la elaboración de productos, y aprender a diseñar una huerta orgánica, siempre preservando el cuidado por el ambiente.

Luego estudiarán las diferentes formas de producción sin la utilización de productos agroquímicos para la puesta en marcha de la huerta, y así obtener un producto final inocuo. Además de manipulación de alimentos, siguiendo diferentes etapas de elaboración para llegar al producto final elaborado.

Pretendemos que nuestros alumnos conformen una cooperativa de acción con el esfuerzo propio y la ayuda mutua, sin fines de lucro. A modo que vivencien una experiencia que puede o podría ser llevada a la realidad.

OBJETIVO GENERAL

✚ Conformar una cooperativa de acción sin fines de lucro, con el esfuerzo propio y la ayuda mutua, para afianzar y reforzar sus conocimientos adquiridos durante su trayectoria escolar, fortaleciendo el bachiller en agro y ambiente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

✚ Reconocer medidas que satisfagan las necesidades y demandas de su comunidad.

✚ Desarrollar competencias básicas a partir de la elaboración de productos de materias primas regionales.

✚ Estimular la reflexión de los alumnos y facilitar la concreción de este proyecto.

METAS

✚ Que el 100% de los alumnos se involucre y participe en la puesta en marcha y desarrollo del proyecto.

✚ Que el 100% de los alumnos reflexione y modifique un presente adverso para contribuir un futuro digno al finalizar sus estudios.

✚ Que el 70% de los alumnos adopte nuevas ideas a su vida cotidiana.

METODOLOGÍA

El trabajo será variado, este llevará una complejidad creciente y en articulación con los espacios curriculares de Agricultura Familiar y Desarrollo Sustentable y Procesos Productivos implementándolo de la mejor manera con los estudiantes de 5^{to} año.

En una primera etapa, cada docente lo pondrá en marcha con su grupo de alumnos dentro del aula. Posteriormente, se distribuirán las diferentes tareas. Se trabajará a modo de cooperativa, se designará un tesorero, un secretario y los socios de la cooperativa. Los productos elaborados se venderán dentro de la comunidad educativa (este dinero se donará a la institución, solo es para que tengan la experiencia de la venta)

Se deberá trabajar en grupo de alumnos, y designar un responsable del mismo. Cada grupo se hará cargo de traer el material solicitado por el docente.

Además se deberá respetar las normas de higiene y seguridad (barbijos, guantes, delantal, cofias, etc.). Dejar limpios los espacios físicos de trabajo como la cocina o el aula misma.

Trabajarán por turnos, con las tareas designadas por el docente (con un cronograma del día).

Se destinará un 10% de la producción, a las distintas muestras y/o exposiciones de los productos a fin de poner en marcha y evidenciar la labor de la cooperativa.

ETAPAS

Actividades de inicio (primeras dos semanas de agosto)

1- Se les hará preguntas para saber que conocimientos previos tienen los alumnos del tema. En base a las respuestas el educador irá guiando la clase para llegar a la definición de cooperativismo.

Algunas preguntas:

- ¿Qué conocen acerca del cooperativismo?
- ¿Qué significado le das a la palabra cooperativa?
- ¿Conoces alguna cooperativa en tu zona?
- ¿Conoces a alguien que forme parte de una cooperativa?
- ¿Formarías parte de una cooperativa?

2- El docente después de concluir el significado de cooperativismo, les hablará de las cooperativas de sus valores y sus principios, con el fin de motivar en los estudiantes la idea de la realización de una cooperativa ficticia. Motivándolos desde la importancia y la necesidad de formar un espacio cooperativo, que permita la subsistencia y consolidación de los pequeños productores que les servirá de herramientas para formar un micro emprendimiento.

3- Se les pedirá a los alumnos que busquen en internet el logo de cooperativismo y su significado. Y que plasmen en un afiche el símbolo y su significado.

4- Luego se hará la puesta en común.

5- Para finalizar la actividad en forma democrática y participativa se hará la elección de los miembros de la cooperativa (un tesorero, un secretario y los socios).

Actividades de desarrollo (agosto, septiembre y octubre)

En este periodo desde el espacio de Agricultura Familiar Y Desarrollo Sustentable se trabajará:

1- Se les preguntará a los estudiantes:

- ¿Qué entendemos por agricultura orgánica?
- ¿Qué beneficios tiene producir de una manera orgánica?
- ¿Qué diferencia existe entre la agricultura tradicional y la agricultura de conservación?

2- Luego haremos una puesta en común con lo trabajado y anotarán las conclusiones en sus carpetas.

- 3- Se pedirá que busquen información a los estudiantes sobre:
- ¿Qué modelos de producción conocen?
 - ¿Qué diferencia hay entre una chacra y una huerta orgánica intensiva?
 - ¿Qué medidas se adaptan al cambio climático?
 - El docente les brindará material con las pautas a tener en cuenta para diseñar una huerta y con la información trabajada anteriormente, deberán dibujar en sus carpetas un modelo de huerta con los datos suministrados.

4- Investigar ¿Qué son las buenas prácticas agrícolas para la agricultura familiar?

- Los alumnos tomarán apuntes de lo que consideren importante y comprendido.

- Luego realizarán un mapa conceptual relacionando el tema.
- Y al terminar lo expondrán al resto de sus compañeros.

5- Debatiremos grupalmente, que se siembra en las diferentes estaciones del año, a partir de las respuestas el docente les pedirá que elaboren un calendario de siembra, en un afiche, el cual se pegará en el aula.

6- En caso de que la infraestructura del edificio escolar lo permita, se desarrollará experiencias concretas de pequeñas producciones (siembra de plantas aromáticas, semillas anuales), dependiendo en la época en la que estemos, para llevar a la práctica, los conocimientos adquiridos.

Para la elaboración de productos regionales se trabajará en el espacio de Procesos Productivos: (se les pedirá a los estudiantes que aporten la materia prima necesaria. Los demás insumos serán aportados por la escuela)

7- Los alumnos tendrán una charla sobre Manipulación de Alimentos. Ésta estará a cargo del Área de Bromatología de la Municipalidad de Santa Rosa.

8- Se les dará a los alumnos un múltiple chooice, para reconocer e identificar los saberes aprendidos del curso de Manipulación de Alimentos.

- 9- Debatiremos con el grupo:

- ¿Cuáles son las medidas de higiene y seguridad a la hora de manipular alimentos?
- ¿Crees que son importantes? ¿Por qué?
- Pensar cuáles son los riesgos o peligros de no utilizar estas medidas a la hora de estar elaborando productos.
- Definiremos los grupos de trabajo y deberán elegir un encargado, el cuál deberá conseguir los elementos de higiene para comenzar con la producción.
- 10- Se les preguntará a los estudiantes:
 - ¿Qué les gustaría elaborar?
 - Luego del popurrí de sugerencias, se elegirá la que tenga mayor elección.
 - Se les dará un material de trabajo, con las etapas del proceso de elaboración del producto elegido.
- 11- Se procederá a la elaboración de los productos: licores, mermelada, provenzal disecado y mix de frutas secas.

Actividades de cierre (octubre-noviembre)

- 1- Pondremos en marcha ficticiamente la cooperativa.
- 2- Con la participación de los socios (alumnos del curso). Realizarán la comercialización dentro de la comunidad educativa de sus productos elaborados.
- 3- Previo a la comercialización sacarán presupuestos, para ponerle un valor al producto.
- 4- El tesorero y secretario se encargarán de juntar el dinero, rendirlo a los socios. Y luego hacer la donación de lo recaudado a la institución.
- 5- Se hará una muestra abierta a la comunidad. Donde se presentarán los productos elaborados dentro de la cooperativa. En la cual no solo expondrá los productos, sino que también el proceso de elaboración de toda la cooperativa y sus conocimientos.

RECURSOS HUMANOS

-  Alumnos: investigación, compromiso, responsabilidad, respeto y valoración hacia el otro.
-  Docentes: Búsqueda de información, preparación del material.

RECURSOS FINANCIEROS

-  Fotocopias
-  Internet

- ✚ Afiches o cartulinas
- ✚ Semillas, plantines de plantas aromáticas
- ✚ Tierra
- ✚ Herramientas de trabajo
- ✚ Materia prima
- ✚ Frascos, tapas
- ✚ Alcohol
- ✚ Rejillas
- ✚ Recipientes
- ✚ Utensilios de cocina
- ✚ Hojas adhesivas
- ✚ Insumos de higiene

Estos recursos serán costeados por docentes- alumnos e institución.

IMPACTO

Mediante la creación de una cooperativa escolar se pretende que el alumno afiance y refuerce el conocimiento de su trayectoria educativa, desde la vivencia y práctica ficticia de la misma. Para que pueda llevarla a una nueva formación para el trabajo y mejorar la calidad de vida.

Nuestros educandos reconocerán sus habilidades, virtudes, valorizando el aprendizaje y que éste sea más emocionante ya que abarcará no sólo el ámbito educativo sino que, lo aprendido y lo vivido los acompañará en su vida cotidiana.

Etapa N°2

CLASE INVERTIDA

Antes de la clase presencial

- 1- Los alumnos observarán unos videos de elaboración de mermeladas

<https://youtu.be/Ve6Vnzd92b8>

<https://you.be/cRzKq11BZWc>

<https://you.be/n0FPbAtyPEo>

- 2- Los alumnos realizarán la elaboración de un producto elegido en su casa.

Teniendo en cuenta algunas preguntas previamente enviadas, que posteriormente estudiarán en clases.

- ¿A qué proceso productivo hace referencia?
- ¿Qué ingredientes son necesarios para la elaboración?

- ¿Qué medidas de seguridad e higiene aplicas a la hora de realizarlo?
 - ¿Cuánto tiempo de cocción es necesario?
 - ¿Por qué es importante el proceso de esterilización?
 - ¿Por qué es importante realizar el baño maría?
- 3- Los estudiantes deberán hacer uso de las tic's como por ejemplo: Movie Maker, Quik u otro de su preferencia, para realizar el video haciendo el producto desde su casa. Para luego ser compartido al resto de sus pares y docentes.

En clase presencial

- 4- Los alumnos expondrán su video al resto de la clase.
- 5- Los alumnos comentaran cual fue la tic's utilizada y el producto elaborado, y si se les presento alguna dificultad al momento de realizarlo.
- 6- Se debate sobre lo aprendido y la vivenciado.
- 7- Los alumnos se agruparán y practicarán para la exposición de la escuela abierta.

Etapa N°3

Rúbrica holística para evaluar el proceso.

INDICADORES	Mejorable (1-2-3-4 pts.)	Bueno (5-6 pts.)	Muy bueno (7-8 pts.)	Sobresaliente (9-10 pts.)	Puntaje obtenido
Indicador 1: Participación	El estudiantado no interviene en la presentación del tema, ni en la preparación y decisiones sobre el contenido ni el desarrollo del proyecto. La participación del alumnado es simple.	El estudiantado opina y da su parecer sobre el tema. Se les anima a opinar o valorar sobre ello y hay un espacio determinado para ello. La participación del alumnado es consultiva.	El estudiantado participa en la definición del proyecto, en la determinación de su sentido y sus objetivos. También participa en el diseño, la planificación, la ejecución y la valoración. La	El estudiantado pide, exige o genera nuevos espacios y mecanismos de participación en el proyecto. Equivale a un nivel máximo de participación: metaparticipación.	

			participación es proyectiva.		
Indicador 2: Contenido	Los estudiantes no se interesan ni involucran con el contenido presentado.	Los estudiantes se interesan e involucran medianamente con el contenido presentado.	Los estudiantes se interesan e involucran adecuadamente con el contenido presentado.	Los estudiantes se interesan e involucran satisfactoriamente con el contenido presentado.	
Indicador 3: Organización del trabajo	Los alumnos apenas trabajan y no muestran interés en el tema.	Los alumnos trabajan, pero sin organización.	Los alumnos trabajan, aunque se detectan algunos fallos de organización.	Los alumnos trabajan constantemente y con muy buena organización.	
Indicador 4: Responsabilidad en la realización de las tareas	La responsabilidad recae en una sola persona.	La responsabilidad es compartida por la mitad de los integrantes del grupo.	La responsabilidad es compartida por la mayor parte de los miembros del equipo.	La responsabilidad es compartida por igual por todos los miembros del equipo.	
Indicador 5: Creatividad	Los alumnos no muestran esfuerzo en haber pensado cómo presentar a la mujer empoderada estudiada.	Los alumnos muestran un poco de interés en la presentación de la mujer empoderada estudiada.	Los alumnos muestran un adecuado interés en la presentación de la mujer empoderada estudiada.	Los alumnos muestran un alto interés en haber pensado cómo presentar a la mujer empoderada estudiada.	
				Puntaje total 50 pts. = 100 %	

 Rúbrica analítica para evaluar el resultado final de los alumnos.

ASPECTOS A EVALUAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE TOTAL	PUNTAJE OBTENIDO
Compromiso y responsabilidad	Los alumnos ponen en práctica los aprendizajes obtenidos de este proyecto.	30 pts.	
	Los alumnos se involucran y cumplen con su propio proyecto.	10 pts.	
	Los alumnos se comprometen con la puesta en marcha de la cooperativa planteada, asistiendo al menos una vez para brindar ayuda.	10 pts.	
Trabajo en equipo	Todos los miembros del equipo trabajan equitativamente.	15 pts.	
	La cooperación es claramente vista durante el proceso y el resultado final.	15 pts.	
Contexto	Los alumnos tienen en cuenta la realidad de su localidad al momento de elegir los productos regionales a elaborar.	10 pts.	
	Los alumnos tienen consideración con los materiales a aportar dentro de sus posibilidades.	10 pts.	
		100 pts.	