Escuela Agrotécnica Sarmiento-7º año Agropecuaria-Proyecto Integrador

Escuela Agrotécnica Sarmiento 7 mo año Tec. en producción agropecuaria PROYECTO INTEGRADOR (PI 1)

Tema: AGUA Ciclo Orientado

Espacios curriculares a integrar:

- > Agroturismo
- > Industria
- Control de calidad en prod. agrop.

● TITULO EL BUEN USO DEL AGUA EN EL SUELO

OBJETIVOS GENERALES

- > Investigar las características y propiedades de los distintos tipos de suelo.
- > Analizar información acerca del requerimiento nutricional de las distintas especies.
- Discriminar según el estado fenológico de las plantas, que requerimientos específicos de nutrientes se pueden aportar mediante el suelo y/o el agua.
- > Considerar funciones que aseguren las condiciones de sanidad e integridad de los cultivos considerando recomendaciones de valores obtenidos en laboratorio.
- Confeccionar diagrama de flujo de un producto de la industria y confección de etiqueta de información con datos de calidad de agua.

INSTRODUCCION

El desafío prioritario: "Alcanzar en el proceso de enseñanza aprendizaje, conocimientos prácticos, implementando el uso de tecnologías apropiadas en la producción agrícola", tiene como base la enseñanza de los educando a un nivel tecnológico actual, como el campo de acción lo demanda. En la escuela Agrotecnica Sarmiento, se lleva adelante un complejo "Diseño Curricular" para que el alumno en que completa el cursado de 7 años lectivos, reciba el titulo de Técnico en Producción Agropecuaria o Técnico en Alimentos. Es por ello que la producción que realizaban nuestros aborígenes es parte de la historia, y en la actualidad el profesional debe actuar en un mundo totalmente globalizado y tecnificado

CAPACIDADES (generales)

Aprender a aprender Comunicación Responder a situaciones problemáticas.

ACTIVIDADES

DOCENTES: Marisa Krywokulski-Josè Furió- Griselda Riera

Escuela Agrotécnica Sarmiento-7º año Agropecuaria-Proyecto Integrador

CONTROL DE CALIDAD

- 1) Investigar la mecánica del agua en el suelo agrícola, optimizar el recursos hídrico fundamentales para el desarrollo agropecuario?
- 2) Los alumnos, deberán planificar y llevar a cabo tomas de muestra de suelo para evaluar su estructura, y posibilidad de capacidad de campo, en caso de que se opte por el olivo, por ejemplo consignar necesidad hídrica del olivo, calidad de agua de riego, etc.

INDUSTRIA

1) Confeccionar un diagrama de flujo de un producto de fábrica, consigne en qué parte de la cadena de producción interviene el agua y calidad para el pto. Se sugiere aceita de oliva.

AGROTURISMO

1) Confeccione una etiqueta que incluya información del producto, por ejemplo orgánico, de fabricación propia, y cuidados de calidad para producirlo.

3) EVALUACION

- Desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo.
- Resolución de situaciones problemáticas del entorno productivo local.
- Trabajo en equipo con espíritu colaborativo, con compromiso individual y social.
- Incorporación de destrezas en el manejo de instrumental de laboratorio (equipos, muestras) y de dispositivos tecnológicos.
- Responsabilidad en la observancia de protocolos específicos de trabajo.
- Interpretar necesidades y valores, determinando la conveniencia de rectificar o rectificar la orientación de los proyectos considerando resultados físicos, económicos y sociales de la explotación.

PRESENTACIÓN DEL TRABAJO

- Presentación del trabajo en formato Word que incluya foto de etiqueta.
- Fecha límite de entrega 11 de Dic. 2020
- Contactos
- 4) Marisa Krywokulski 264404069
- 5) José Furió 2646625963
- 6) Griselda Riera 2645199155

DIRECTOR: Agron. Luis Pérez

DOCENTES: Marisa Krywokulski-Josè Furió- Griselda Riera