

El Semillero

El Semillero, Año 2 N° 2

Formando personas que aman la tierra y sus frutos.



Índice de Notas

La importancia del riego.....Pág 2	Biblioteca..... Pág 6
Invitación a un festejo histórico..Pág 3	Olimpiadas matemáticasPág 7
Novedades animales Pág 4/5	InnovarPág 8/9
Comienzo de tutoríasPág 6	La foto del festejo anterior..... Pág 10

La Importancia del riego.



Construyendo el invernáculo 2010

En la escuela agropecuaria todo crece. Crecen los alumnos, los papines, los papás, la edad de los docentes, la cantidad de cursos, la rúcula, los conejos, la acelga y la cantidad de animales en el corral.

Crecen las pasturas, los gladiolos, se multiplican los plantines, aumentan los talleres.

Todo aquello que ingresa en la escuela, se riega y crece.

Crece en potencial, en estructura e infraestructura, crece en calidad humana y en la posibilidad de hacer cosas. Crecen las expectativas y los contenidos, se multiplican las aves y aumenta el conocimiento.

Crece la alegría y el bullicio en los pasillos, crecen los pollos y también las responsabilidades.

Con dedicación y paciencia, todo aquello que ingresa en la escuela, se riega y crece.

Cambia porque crece y crece porque se transforma.

Esto, solo sucede cuando se camina hacia un objetivo claro, cuando se sabe como queremos crecer y cuando aprendemos entre todos.

Por eso, el número dos de El semillero creció, se transformó.

De gacetilla en boletín y quién dice, evolucionemos en revista. Para eso, necesitamos que todos colaboren con su comentario, nota, relato o foto y participen de esta publicación que forma parte de la comunicación entre muchas personas, áreas y materias, voces y puntos de vista, en una escuela cada vez más grande.

Porque todo aquello que ingresa en la escuela y se riega, crece. ▲



Invernáculo automatizado 2012

El Semillero.

Invitación a un festejo en familia

Este año nuestra querida escuela tiene numerosos motivos para festejar. Los sectores didáctico-productivos continúan equipándose con maquinarias, herramientas e insumos, adquiriendo animales y plantas para llevar adelante un gran año de aprendizaje en conjunto.

Cada año, cuando nos reunimos para conmemorar una fecha patria, generamos además, la historia de la escuela. Somos partícipes de un evento único e irrepetible.

Estamos seguros que cada persona que integra este proyecto educativo, tiene algo para festejar porque se multiplican las posibilidades de hacer cosas, lo que nos da más de un motivo de felicidad.

El crecimiento de la escuela, que este año incorporó dos nuevos cursos, nos presenta el desafío de sumar a nuestra comunidad nuevos alumnos con sus respectivas familias.

La Dirección de la escuela, conjuntamente con las Familias Coordinadoras y el equipo docente del área técnica, queremos invitarlos, este martes 9 de julio a construir y festejar la historia.

La convocatoria será de 11:00 a 15 hs momento en el cual se podrá degustar un exquisito guiso de lentejas elaborado con carne ovina, y productos de nuestra huerta. Los docentes del área agro industrial con la generosa colaboración de la abuela del alumno Ryan Sharpin, serán los encargados de mimarnos con este delicioso plato.

El inicio del acto escolar estará a cargo del coro y cuerpo de baile de la escuela, conformado por alumnos de 3º, 4º y 5º año.

Las familias coordinadoras, solicitan a los invitados, una donación participativa.

Las familias de 1º y 2º año son convocadas a colaborar con una docena de empanadas de carne, y las de 3º, 4º, y 5º con algún alimento para vender en la mesa de dulces.

Para finalizar el encuentro se realizará una rifa y se ofrecerán los productos elaborados en la escuela. ▲

Agenda:

11:00 Ingreso de invitados y de integrantes de la comunidad educativa.

11:30 12:00 Bienvenida a cargo del Coro y Conjunto de baile de la escuela.

12:00 12:30 Inicio del acto educativo: 9 de julio Día de la Independencia.

13:00 Almuerzo participativo.

14:30 Rifas y ventas de productos elaborados en la escuela.

¿Sabías que una oveja tiene cinco meses de gestación y que su lana limpia es ignífuga?

Novedades Animales.

El proyecto de incorporar nuevas razas de animales comenzó en el 2011. La propuesta consistía en incorporar nuevas ovejas que contaran con la mejor calidad genética posible debido a que el espacio y ciertos recursos eran limitados.

El INET (Instituto Nacional de Educación Tecnológica) compartió nuestras inquietudes y realizó un aporte económico con el cual se comenzó la búsqueda de proveedores dentro del marco legal que requería el Estado.

“Es acá donde nos ponemos muy contentos porque sin duda el aporte del Estado es valiosísimo y también el aporte de empresas particulares que significó obtener el doble o triple de animales que hubiéramos podido comprar al valor del mercado. (Horacio Martínez, Profesor)

Hasta el año pasado los alumnos contaban con la oveja Pampinta que presenta rusticidad por ser un híbrido y da la posibilidad de hacer todos los manejos zootécnicos: despezuñado, carabañado, esquila, control de peso de los corderos, pastoreo en forma intensiva, desparasitación y vacunación, dentro de la materia de Pequeños Rumiantes.

Estas ovejas Pampinta fueron donadas por el padre del alumno Matías Bermann de 5º año, las cuales son de un incalculable valor educativo.

Pero hacer cabaña es diferente ya que habilita distintas interacciones de los alumnos con los animales.

Este hecho es de vital importancia ya que a partir de este año se brinda a los alumnos la posibilidad de entrenarse en el cuidado intensivo de los animales de pedigrí.

Hacer cabaña es la actividad que permite criar animales de mérito genético, es decir destacados genéticamente. Esto brinda la posibilidad de comercializar como producto principal a los reproductores tanto machos



Dos ejemplares de la raza Romney Marsh

como hembras y comercializar como subproducto, la carne de aquellos animales que no hayan sido seleccionados por no cumplir con las expectativas, los cuales serán faenados.

Los animales que presenten las mejores características genéticas serán utilizados para llevar adelante la actividad pedagógica educativa cuyo objetivo es la realización de las prácticas profesionalizantes.

Las prácticas profesionalizantes, permiten el intercambio de los alumnos con otros estudiantes de escuelas agrotécnicas así como también con otros profesionales de la agroindustria.

Los ovinos de pedigrí posibilitan la cría y la mejora constante de la genética, habilitando a los estudiantes a participar de eventos fuera del colegio.

La estrecha vinculación que la escuela tiene con el Tambo ovino de la Facultad de Ciencias Veterinarias, nos permite contar con una raza particularmente lechera. La idea de incorporar nuevas razas es poder brindar opciones, una paleta de colores.

Actualmente se cuenta en el tambo con una raza netamente lechera, que cumple con el triple propósito, de proveer leche, carne y lana.

Este proyecto posibilitó incorporar una raza que presenta otro tipo de función zootécnica. Se eligió, para esto la raza Hampshire Down o "cara negra" que es la raza número uno en producción carnicera y Romney Marsh que es una raza rústica, conocida en la argentina por su función dual: proveer lana y carne.

Actualmente, los chicos tienen la posibilidad de interactuar con una raza lechera, una raza carnicera y una dual.

Esta iniciativa de tener cabaña se complementa con la posibilidad de darle un fin social.

El proyecto solidario consiste en preparar un sistema de canje con pequeños productores, donde se intercambian animales de merito genético, por animales de la majada general.

"Tal vez somos muy jovencitos como institución y de a poquito se van a ver hechos significativos donde la escuela pueda participar solidariamente, no desde el asistencialismo, sino desde la ayuda real y concreta y seguramente esa vocación va a ir creciendo en cada uno de nosotros". (Horacio Martínez, Profesor.)

Para la escuela representa un futuro aumento en la cantidad de animales y



Ejemplar macho de la raza Hampshire Down o "cara negra".



El nuevo plantel en su corral.

conservar los animales de pedigrí. Para el pequeño productor implica una mejora genética de toda su majada.

Los animales necesarios para elaborar, por ejemplo los chacinados, serian seleccionados de la majada general y no de los animales que presentan merito genético.

"En una instancia superadora, se pueden incorporar los caprinos, pero por ahora la unidad de producción pecuaria, y la cátedra de Pequeños Rumiantes estamos más que satisfechos con poder contar en el colegio, con estas dos razas". (Jorge Suhevic, Profesor)

También es posible generar un intercambio con otras escuelas públicas, que necesiten de estos recursos.

Estas actividades solidarias consistentes en la realización de proyectos con una fuerte intención social, es altamente promovida por esta institución favoreciendo e instando a que los alumnos tengan una buena formación técnica reconociendo el esfuerzo que hace el Estado para facilitar su aprendizaje. ▲

La Biblioteca

Con la escuela en crecimiento, los nuevos lugares para apropiarse van apareciendo lentamente, y cada uno responde a las necesidades de todos.

Los espacios, tienen un nombre que habilita a ciertos usos, reglas y comportamientos, pero su utilización es la que finalmente los define.

La biblioteca se va instalando entre todos, y su aprovechamiento es múltiple. Con mesas y sillas donadas, con un moderno televisor, con nuevas estanterías que permiten organizar el material, y su modesto cuaderno de registro de libros, son una invitación a participar de este espacio.

El coro la usa para ensayar los lunes a la

tarde y en los pasillos queda impresa la música. Hay quien sostiene que es el único lugar del primer piso donde la señal de Internet no es ficción y es posible recorrer y navegar por las bibliotecas virtuales.

Por el momento los libros más consultados son aquellos que facilitan la investigación para el proyecto supervisado de 4º año.

En la biblioteca el tiempo transcurre menos deprisa, el silencio permite concentrarse y genera las condiciones recomendables para disfrutar de la lectura.

Entre la sala de profesores, la oficina del Director y la cocina, en el primer piso de la escuela, la biblioteca puede ser, parte de tu lugar en el mundo.▲

Nuevas tutorías

Queremos contarles que a partir del mes de abril hemos iniciado el trabajo de tutorías de 1º a 4º año. Los profesores tutores llevarán adelante la tarea de orientación, acompañamiento personal y afirmación de los procesos de aprendizaje escolar.

Parte del trabajo tutorial se está llevando adelante a través de un aula virtual, utilizando la herramienta edmodo, donde cada grupo de alumnos y sus tutores pueden interactuar en un espacio virtual común.

El proyecto tutorial institucional está pensado como una alternativa de intervención pedagógica para enriquecer la experiencia escolar de los estudiantes ya sea en aspectos que hacen a las cuestiones de orden académico como en aquellas ligadas a la convivencia,



Sostener, proteger, ayudar.

articulando los esfuerzos del conjunto de la institución.

Se proyecta a partir del año próximo implementar para 5º y 6º año un sistema de tutorías destinado a lograr una más eficiente articulación entre el secundario y la universidad.▲

“Los llamados Pitagóricos, matemáticos antiguos pensaban que la matemática podía explicar el mundo.”

Olimpiadas Matemáticas

Las Olimpiadas Matemáticas se realizan en el país hace 30 años, y proponen a los alumnos de enseñanza media, la experiencia de interiorizarse sobre el quehacer matemático a partir de la resolución de problemas. La matemática es una disciplina que ayuda a formar estructuras de pensamiento y originan la capacidad de pensar múltiples enfoques frente a un obstáculo.

Por eso desde los comienzos de la escuela, hemos propuesto a los alumnos participar de estos certámenes, porque consideramos que promueven los mismos valores y características que fomenta la institución.

Cabe destacar también, que la importancia de la matemática consiste en que muchas otras disciplinas basan sus conocimientos, teorías y principios en lógicas matemáticas. Existen nuevas tecnologías que se han desarrollado, entre otras cosas, gracias al encuentro de las matemáticas con otra disciplina.

Sin embargo la matemática olímpica difiere mucho de la escolar.

La matemática olímpica apunta al ingenio, la creatividad, el descubrimiento, la invención y el desarrollo de la intuición, características que tratamos de impulsar en todos nuestros alumnos.

En estas competencias participan jóvenes de todo el país, y muchas veces implica viajar hasta el lugar del certamen, por todo ello, estas experiencias se transforman en un aprendizaje en múltiples niveles y sentidos.

Los principios generales que motiva la organización de las olimpiadas son la participación libre y voluntaria, la finalidad

Para pensar en familia

Un oso se encuentra en su cueva, camina 1 Km al Sur, 1km al Este, 1 Km al Norte y llega nuevamente a su cueva. ¿De qué color es el oso?

educativa y cultural y la igualdad de oportunidades para todos los participantes.

En función de esto a partir del Ciclo 2013 hemos incorporado un Taller de Resolución de Problemas Olímpicos a cargo de la Prof. Patricia Rodas que desarrollaremos los jueves de 12.10 a 12.50 hs.

Cabe mencionar también, que nuestra escuela es desde el 2011, sede de muchos certámenes de las olimpiadas.

Asimismo en marzo de este año y en oportunidad de la visita a nuestro país del Secretario General del ICMI (International commission on Mathematical Instruction), el Dr. Profesor Abraham Acardi se realizó en nuestra escuela un encuentro de docentes de matemáticas de CABA y Gran Buenos Aires donde se problematizó el quehacer matemático en la escuela media.

La Fundación Olimpiada Matemática Argentina, además invita a participar de otras competencias nacionales donde la matemática se entrelaza con otras disciplinas: Computación Literatura y Fotografía.

Para más información pueden consultar ingresando en la página de los organizadores, la Fundación Olimpiadas Matemáticas. www.oma.org.ar ▲



Certamen Regional. Mar del Plata 2012

Crear, descubrir, inventar.



Dulce de leche, elaborado con leche de cabra y oveja

La industria agroalimentaria constituye un pilar indispensable para la economía Argentina.

Por este motivo la Escuela Agropecuaria se ha propuesto el desafío de la creación y aplicación de nuevas tecnologías con el objetivo de obtener nuevos productos por medio de la innovación en la utilización de materias primas.

Desde el año 2011, el área didáctica productiva de esta institución realiza diferentes pruebas y mediciones de varios parámetros de las llamadas leches finas (leche de cabra y de oveja).

Luego de varios intentos, búsquedas, mediciones y de verdadero trabajo en equipo con tambo de otras escuelas agropecuarias, se logró elaborar un dulce de leche único, producido con el 100% de leche finas.

Ninguno de estos adelantos hubiera sido posible sin el esfuerzo conjunto del equipo que integra el Tambo de la Facultad de Veterinaria, y del equipamiento provisto por el Instituto Nacional de Educación Tecnológica (INET) que constituyen un

significativo adelanto en cuanto a tecnología destinada a la enseñanza de la agroindustria.

Para ello se necesitó de diferentes pruebas y correcciones que dieron por resultado un dulce de leche que presenta una combinación de sabor, color, textura y alta calidad, convirtiéndose posiblemente, en el primer dulce de leche elaborado con leches finas producido en nuestro país.

Este logro constituye un hecho muy significativo para la tarea que realiza el tambo de Pequeños Rumiantes, quien continuamente se encuentra innovando e investigando con la finalidad de diversificar su producción.▲

La innovación en quesos

En esta área formativa también se realizan mejoras e innovaciones en la industria quesera.

El Plan de Mejoras del INET, posibilitó el armado completo de la Sala de Industria Láctea proveyendo equipamiento específico para que los alumnos apliquen el conocimiento teórico a la elaboración de quesos.



Docentes y alumnos equilibraron temperatura y humedad de la Cámara de Maduración y realizaron la puesta a punto de la temperatura y presión de la caldera de cocción.

Utilizando fermentos y cultivo de yogurt natural se elaboraron en el 2012 dos variantes de queso de masa lavada: uno dura y otro semidura.

Este nuevo desarrollo proporcionó diferentes elementos que permitieron la elaboración de nuevas propuestas creativas referidas a la utilización de materias primas. ▲

Nuevos proyectos: Taller de Panificado.



Preparación para elaborar pan francés.

Todos los años se incorporan nuevos proyectos e iniciativas que nos llenan de orgullo y confirman que estamos en la senda correcta. Este año se suma a la oferta de materias prácticas del área formativa agroindustrial, el Taller de Panificación, que con el apoyo del Plan Estratégico Agroalimentario y gracias al esfuerzo conjunto de la comunidad educativa se logró equipar el Sector de Panificado. Esta iniciativa tiene por objetivos enseñar las nociones básicas en la manufactura de un

buen pan, experimentar con diferentes farináceos y también que los alumnos se integren en un proyecto solidario.

En este sentido, la iniciativa se encuadra con la filosofía fundacional de la escuela: la de formar excelentes Técnicos Agropecuarios, y más importante aun, el deseo de formar ciudadanos libres, solidarios y comprometidos con la realidad Argentina. ▲

Festejo histórico: 9 de Julio

Almuerzo participativo:

Un plato de guiso de lentejas con estofado de carne ovina, pan y un vaso de vino o gaseosa.

También habrá empanadas de carne, bebidas y dulces varios para comprar y colaborar. Baile, Canto y música para toda la familia.

La foto del festejo anterior.



Esta foto del equipo docente de la escuela se tomó en el festejo de cierre escolar del 2012. El próximo martes 9 de julio sacaremos la foto para el número 3 de El Semillero! Los esperamos a todos!

Agradecimientos:

María Isabel Clemente, Paula Grunblatt, Nicolás Villar, Horacio Martínez, Jorge Suhevic, Leonel Guñazú, Daniela Álvarez Suárez, Ximena Quiroga, Germán Lozano, Andrea Giordani, Silvia Mamone, Romina Busnelli, Ximena Tanghe.

Editor Responsable: Miguel Brihuega (Director) Diseño y Contenidos : Romina Varnerin.

Comunicate con El Semillero: mediosagrop@fvvet.uba.ar

El Semillero //10