

Formando personas que aman la tierra y sus frutos.



Alumnas de 2° año en pleno proceso de ensilado.

Índice de Notas

Editorial.....	pág. 2	Plantas que ciudad el agua.....	pág.7
Menú a la carta.....	pág. 3	Forrajes: Microsilos.....	pág.8
Nuestro logo	pág.4	Conversaciones grabadas.....	pág.9
Integración de contenidos.....	pág.4	La escuela nunca cierra: Guardias.....	pág.10
Los porcinos, herramienta didáctica.....	pág.5	Tutorías:	pág.11
Sector cunicultura.....	pág.6	La escuela va a las olimpiadas.....	pág.12
Simple y delicioso: conejo al horno.....	pág.7		

Editorial.



Iniciamos este año con la satisfacción de haber cumplimentado el 6º año de la escuela, lo que nos permitió poner en práctica ideas, asignaturas y nuevos espacios que hasta ahora eran solo proyectos.

Con renovadas energías llegamos a la mitad de este ciclo para afrontar los nuevos desafíos y así lograr que tanto docentes como alumnos de 1º a 6º tengamos un año lleno de buenos acontecimientos.

Este año tendremos nuestra primera camada de egresados y lo que por allá en el 2007 eran solo sueños, hoy en el 2014 lo veremos plasmado como una hermosa realidad.

Hay muchas cosas que pasan por primera vez, que nos emocionan y nos llenan de orgullo. Es la primera vez que tenemos un logo de la escuela que nos representa como institución, una pequeña síntesis de lo que somos como escuela, un diseño construido entre todos que nos une y agrupa. Este logo simboliza un *nosotros inclusivo* que nos incluye, nos representa y distingue de otras instituciones. Un *nosotros* construido desde el lenguaje que nos va a ir permitiendo comunicarnos para conformar entre todos un lenguaje en común.

Partiendo de esta idea, la intención de *El semillero* es que esta publicación tenga un carácter didáctico con un lenguaje comprensible y a la vez sea atractivo para todos los lectores, pertenezcan al universo agropecuario o no. Del mismo modo intentaremos hacer honor al "*nosotros*" y lograr que nuestra revista sea cada vez más participativa y que todos puedan enviar fotos, relatos, preguntas y todo aquello que les guste compartir con nuestra comunidad. Por eso, manos a la obra y contamos con ustedes para seguir creciendo juntos. //

Menú a la carta.

La materia Biotecnología y mejoramiento vegetal conjuntamente con los alumnos de 6º año, comenzaron a trabajar este año con nuevos proyectos destinados a la investigación y desarrollo de estrategias alimentarias.

La labor pedagógica de investigación se realiza con una perspectiva integrada de los alimentos y del producto, respetando el medio ambiente y con el animal como eje central.

Los alumnos han desarrollado dos estrategias alimentarias en ovinos: la primera, el ensilado de hoja de mora y el segundo, la producción de forraje verde hidropónico con semillas de avena.

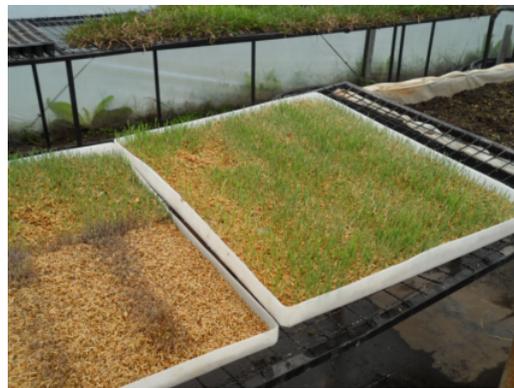
El ensilado permite diferir el tiempo de la cosecha del aprovechamiento por parte del animal, lo que permite diseñar un modelo de producción y consumo eficaz y responsable.

El cultivo hidropónico se realiza en bandejas y bajo cubierta (invernáculo), con las condiciones ambientales controladas.

Las semillas se siembran de manera directa en la bandeja, sin la presencia de ningún sustrato y aproximadamente en 15 días se puede cosechar para dar de comer a los animales. Esto genera un producto eficiente y competitivo de excelente digestibilidad y alto valor proteico.



Semillas de avena en la primera semana.



Bandejas donde se produce el alimento.

El sistema de bandejas posibilita aumentar la cantidad de forraje verde sin aumentar la superficie de siembra.

Estos proyectos presentan la posibilidad de integrar conocimientos entre los bloques de producción pecuaria y producción vegetal.

Lo más simple en alimentación es que el animal pastoree libremente pero el interés de la escuela es poder mostrar diferentes estrategias, todas biotecnológicas, donde se puedan aprovechar los recursos propios y los alumnos puedan apropiarse del conocimiento de manera práctica.

Este tipo de proyectos permiten diseñar diferentes dietas con valores nutricionales distintos y observar los efectos en las distintas etapas reproductivas de los animales.

Desde esta materia se promueve, a partir de la investigación y la innovación de productos la búsqueda de nuevas propuestas tecnológicas que mejoren la nutrición animal.//



Semillas de avena en la segunda semana.



Las diferentes etapas de crecimiento.

Los porcinos como herramienta didáctica.

Aprender-Haciendo.



Ejemplar porcino.

aprendizaje repetitivo.

En esta oportunidad se realizó una actividad práctica en el criadero porcino que consistió en desparasitar 30 lechones con Ivermectina en dos dosis repetidas por 15 días.

En ella, los alumnos aprendieron las maniobras de



Alumnos con la indumentaria necesaria.



Alumna practicando la sujeción del animal.

sujeción, volteo, cargado de jeringas, vías de administración y aplicación.

De esta manera, los alumnos adquieren conocimientos y habilidades dentro de un esquema de manejo zootécnico y cumpliendo con los preceptos de Bienestar Animal.

Se trabajó en pequeños grupos donde todos pudieron ejercitar las diferentes partes de la actividad. Mientras un alumno sujeta el animal otro desinfecta el sitio de



La explicación del docente.



El aprendizaje del alumno.

inyección, un tercero administra vía intramuscular el antiparasitario y por último otro alumno lo identifica con una marca en el lomo, para indicar que ya está desparasitado.

Este tipo de actividades promueven el desarrollo de la responsabilidad, el compromiso, la solidaridad, el respeto en las relaciones interpersonales, valorizando el trabajo en equipo, y aprendiendo de sus pares, afianzan la cultura del trabajo. //

El aprovechamiento del sector cunicultura.



Alumnos observan la planilla de tareas.

Un propósito del sector cunicultura es que los alumnos de primer año adquieran conocimientos prácticos en el manejo reproductivo de un plantel de conejos.

El producto a obtener es, en este caso, la carne de conejo. Al mismo tiempo la optimización del rendimiento de esa producción permite obtener diferentes subproductos.

A partir de la materia fecal del conejo y con el agregado de lombrices epigeas, se obtiene el fertilizante llamado lombricompost, y a partir del curtido de pieles de conejos, se realizan diferentes trabajos de artesanías.

Para lograr este propósito nos enfocamos en que los alumnos conozcan en detalle el ciclo reproductivo de la hembra.

Se utiliza como estrategia didáctica dividir la cantidad de alumnos en pequeños grupos, cada uno de estos tiene a su cargo una coneja perteneciente al plantel reproductor. Esta estrategia originó que cada grupo de alumnos estuviera encargado de llevar adelante el control de la etapa reproductiva de la hembra. Este seguimiento consistió en realizar el servicio, la palpación, la limpieza de las jaulas, el control de los nacimientos y el destete.

Estos mismos grupos continuaron su trabajo realizando los controles sobre la alimentación de los conejos en la etapa de cría y engorde registrando la cantidad de alimento consumido, el peso y tamaño de los animales observados.

El control sobre la alimentación del animal (calidad y cantidad) permitió medir las necesidades que estos mamíferos requieren para optimizar su crecimiento y de esta forma obtener un mejor producto: la carne de conejo.

La escuela cuenta actualmente con un plantel equilibrado a los fines didácticos de doce hembras y tres machos.

La finalidad productiva del sector es producir carne de conejo, con valor agregado ya que se entrega trozada y congelada. También se agrega valor al realizar conjuntamente con el Sector Agroindustria, escabeche de conejo.

Se están desarrollando nuevos emprendimientos que están en su etapa de prueba: el Pate y leberwurst con el hígado de conejo.

La carne de conejo, identificada con el color gris, para diferenciarla de las carnes rojas o blancas, posee características propias: se trata de una carne magra, con una baja proporción de grasa y con menor contenido en ácidos saturados y colesterol que otras carnes.

Posee, también, importantes minerales como el hierro y el zinc; alto contenido de vitaminas del grupo B, E, tiene un contenido bajo en sodio y resulta de fácil digestibilidad, ideal para incluir en una alimentación variada y equilibrada.//



Afiches de los alumnos.

Simple y delicioso. Receta de Conejo al Horno con Ajo y Tomillo (4 comensales)



¡Preparado para poner al horno!

Ingredientes

4 porciones de carne de Conejo

250 ml de vino blanco

8 dientes de ajo

1 rama de Tomillo

1 rama de Romero

Sal

Pimienta

Aceite

Preparación:

Alistar todos los ingredientes.

En un mortero triturar los ajos junto con 1 cucharadita de sal.

Ponemos la carne en una asadera y frotamos la pasta de ajo

Agregamos las hojas de tomillo y romero y aceite.

Precalear el horno a 180°.

Finalmente vertemos el vino blanco, salpimentamos y llevamos al horno por 25/30 minutos



Una comida saludable y rica.



Para compartir en familia.

La enseñanza de las plantas

Los cactus y suculentas tienen la particularidad de acumular agua en su interior dilatándose según la cantidad de agua de la que disponen.

Esto les confiere una gran adaptabilidad permitiéndoles ahorrar agua, característica que las diferencia de otras especies.

En la actualidad y con el desarrollo de campañas masivas de información y divulgación sobre un uso responsable del agua, estas especies se revalorizan ya que acompañan los estándares del cuidado y el ahorro del agua.

Con los alumnos de 2º año se realizan prácticos en el invernáculo automatizado donde los



Diferentes especies que se pueden observar en el invernáculo de la escuela.

chicos trabajan en pequeños grupos con diferentes tareas y un objetivo en común, aprender la técnica de los diferentes métodos de reproducción asexual en cactus y suculentas.

Esta dinámica de trabajo posibilita que incorporen conocimientos prácticos y aprendan entre pares. La actividad promueve que los alumnos observen el proceso completo de reproducción y descubran en un período corto de tiempo, las particularidades de cada una de las etapas.

El proyecto del Sector es programar y sistematizar estas experiencias, capacitándose y experimentando con la mayor cantidad de especies posibles, y planificar el contenido, las actividades y las estrategias de una serie de cursos para, en un corto plazo, realizar actividades de extensión abiertas a la comunidad.//

Forrajes: la dieta del rumiante.



Alumnos en pleno proceso de ensilado.

Durante las guardias de verano los alumnos de una cuadrilla junto a los docentes a cargo, realizaron una prueba del proceso de ensilado en micro silo, en base a planta entera de maíz.

El abril, se extendió la experiencia con alumnos de 2° año de la materia Prácticas agropecuarias y se realizó el ensilado con la planta entera de sorgo.

El ensilado es un método de conservación de forrajes en húmedo que consta de cosechar, picar y prensar el material vegetal.

El prensado se realiza conjuntamente con un proceso de fermentación láctica que en ausencia de oxígeno y a partir de la acción de las bacterias, el Ph se estabiliza y esto permite que se pueda conservar.

Las bacterias, (microbios), presentes en el material y que necesitan oxígeno para vivir mueren rápidamente, ya que al compactar se elimina la mayor parte del mismo.

Para mejorar y optimizar la conservación de dicho material, se agregan en el proceso de elaboración, bacterias que favorecen la fermentación láctica.

Comienza entonces la fermentación producida por aquellas bacterias que no necesitan oxígeno. Se produce un aumento en la acidez del material y mueren todos los microbios. El forraje queda de esta manera estabilizado por años. El ensilado conserva también las propiedades nutritivas y al hacer más digerible el alimento para los rumiantes mejora la aceptación del producto.



Trabajo en equipo.



Así queda el material verde al salir de la maquina de triturado.

El silo (producto del ensilado) es un alimento de fundamental importancia en las explotaciones ganaderas argentinas, permite contar con un recurso forrajero en épocas donde la producción de pastura presenta niveles bajos, tanto en cantidad como en calidad, los cuales no llegan a cubrir los requerimientos nutricionales de los animales.

Este mecanismo de conservación consiste en embolsar el alimento en unidades que no superen los 50kg.

Este tamaño permite hacer un uso racional y un manejo del alimento más práctico y con menores pérdidas por suministro. Es importante enseñar que se debe hacer un uso eficiente de los recursos de la tierra para poder cumplir con las demandas didácticas y productivas que requiere el sector ovino. //



El silo antes y después de ser compactado.

Conversaciones grabadas.

El Semillero entrevistó al Director del Coro de la Escuela, el Profesor Roberto Naya.



Ejercicios de vocalización.

¿Cómo surge la idea del Festival de música?

Surge con las ganas de entusiasmar y motivar a los chicos. La idea es realizar un evento que integre a los alumnos del coro, y ayude a recaudar fondos para asistir a La Convivencia Coral "Juntos" en San Antonio de Areco.

También es una presentación, donde van a cantar, además del coro, grupos de cantantes, dúos tríos y cuartetos y va a participar una banda conformada por alumnos de 3º año llamada "Tras la tranquera".

¿Cómo está organizado el Festival?

Será como el encuentro coral que organizamos el año pasado. Lo que vamos a hacer con el coro, es la entrada y el final y en el medio van todas las bandas y solistas que se fueron formando durante los ensayos del coro.

Los alumnos de sexto año se van a encargar de administrar el buffet para recaudar fondos para el viaje de estudios a Brasil.

El festival está abierto a toda la comunidad educativa, familiares, amigos y docentes.

¿Y EL VIAJE A SAN ANTONIO DE ARECO?

Se realizará una Convivencia Coral de dos días, donde los chicos podrán intercambiar experiencias con alumnos de coros de otras instituciones. Esta organizado por el Director del coro del Colegio St. Brendan's, el Profesor Diego Sarquis. Y cuenta el auspicio de la Dirección de Cultura de esa ciudad.

Se reunirán los siguientes coros - St. Matthew's, Río de la Plata, Las Cumbres, St. Brendan's y Bede's Gramma School y realizarán trabajos corporales para mejorar la postura, ejercicios de relajación, respiración y técnica vocal. En equipo se ejercitarán los elementos básicos de la interpretación artística y compartirán vivencias criollas propias del lugar.

Esperemos que puedan viajar los cuarenta alumnos que conforman actualmente el coro, ya consultamos con los directivos y no es una época de parciales ni exámenes previstos. Justo es la primera semana de la vuelta de las vacaciones de invierno por eso creemos que la convocatoria será muy buena.//



Alumnos realizan ejercicios vocales.

Los esperamos a todos el
miércoles 11 de junio 17 hs en el
SUM de la escuela.

Una escuela siempre abierta.

Como todos los años, en las vacaciones de verano la escuela adopta el sistema de guardias, así se mantiene activa todo el año. Durante este período, se organizan grupos compuestos por 15 alumnos de 1º, 2º, y 3º año, que asisten a la escuela cuatro horas por día durante una semana.

Dentro de estos grupos se asignan responsabilidades a los alumnos de 3º año, uno cumple la tarea de jefe de guardia, otros tres alumnos se desempeñan como encargados de los sectores Animal, Vegetal y Mantenimiento, concurren a la escuela con un docente y un preceptor encargados de organizar la rutina diaria.

Estos alumnos deben completar informes y velar por el cumplimiento de todas las tareas, haciéndose responsables de la alimentación y cuidado de los animales así como también del desmalezado, cosecha y riego de las plantas. Los alumnos más chicos tienen la oportunidad de realizar tareas que previamente no han realizado, e ir incorporando conocimientos antes de cursarlos en las respectivas materias, permitiéndoles aprender haciendo.

Las guardias proporcionan a los chicos la ocasión de ver situaciones extraordinarias que durante el año tal vez no suceden o pasan inadvertidas, convirtiéndose en un momento de aprendizaje de gran valor.

Esa semana ensayan el papel de futuros técnicos, piensan que hacer, como, cuando,

y evalúan las consecuencias de no hacerlo, siempre de la mano de un docente.

Se promueve un clima de trabajo en equipo y un ambiente agradable, ideal para que surjan dudas y que éstas que sean contestadas por los docentes.

Las guardias también sirven para que los alumnos se integren con los otros cursos y años, compartan experiencias y entablen nuevas amistades, así como también compartan tiempo en otro ambiente con los docentes, aprendiendo por ejemplo a preparar tereré.

Esta modalidad tiene la finalidad de enseñar que en el mundo agropecuario los ciclos se suceden sin interrupción, animales y plantas necesitan supervisión y control todo el año, y también que la escuela la cuidamos y mantenemos entre toda la comunidad académica.



La tranquera en las guardias, siempre.

Mi experiencia en las guardias: Por: María Ayelén Kiko. 4º B

Como bien sabemos los alumnos de agro, vamos a una escuela especial. Tenemos menos tiempo libre que el resto de los alumnos, teniendo que enfocarnos más en el colegio y dejando algunas cosas personales de lado. También tenemos que hacernos un espacio en vacaciones para nuestra "escuela especial".

Las guardias. Una semana en la mitad de las vacaciones en la que tenemos que ir al colegio. ¿AL COLEGIO EN VERANO? Si.

Hablas con chicos de otros cursos que capaz ni conocías, más grandes o más chicos. También conoces gente nueva que trabaja en el colegio y ni te habías enterado, y todos resultan ser re copados... te enseñan cosas de tu propia escuela que seguro no tenías idea,

como qué hay que darle de comer a las ovejas, que tipo de gallinas tenemos, como se prende el riego automático del invernáculo, que tipo de plantas están a la venta, o donde se guardan las herramientas, cosa que resulta rara porque todos tendríamos que saber eso...

También haces desayunos compartidos, conoces los gustos de otras personas y se cuentan anécdotas. Es una forma de integrarse más, al ámbito agropecuario y a nuestro ámbito escolar. En fin, la pasas bien. Es una forma de sociabilizar, interactuar y aprender.



Alumnas sacan a pastar a las ovejas.



Receta para un pasaje por la secundaria exitoso.

La visión del Gabinete psicopedagógico de la Escuela Agropecuaria no solo es detectar conflictos e intervenir cuando estos se han instalado, sino también acompañar a los alumnos en los procesos de construcción de aprendizajes tanto académicos como sociales y vinculares. Asimismo, promover el desarrollo de potencialidades respetando las subjetividades de los alumnos.



El intercambio de pareceres .

El Proyecto Tutorial privilegia la intervención pedagógica a fin de 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.

Dado que los alumnos de diferentes edades presentan multiplicidad de necesidades, se ha incorporado una nueva modalidad del trabajo tutorial de 5° y 6° año que tiene como objetivo principal la orientación vocacional, con la finalidad de facilitar y promover el pasaje a la Universidad.

Acompañar el trabajo de orientación de acuerdo a las necesidades de cada curso, brindando apoyo e información en el proceso de elección de una carrera universitaria.

A modo de ejemplo les mostramos una actividad realizada por alumnos de 2° año B, en el marco de trabajos tutoriales a cargo de la Psicopedagoga Andrea Giordani.

Ingredientes para realizar un examen exitoso:

3 litros de atención en la clase.

6 sobres de estudio en casa.

2 cucharadas de resúmenes y subrayado de textos.

Un agregado de comprensión de los temas a estudiar.

Varios: pizca de paciencia y confianza en uno mismo



El trabajo en equipo para aprender entre pares.

Pasos a realizar:

1° colocar en una olla los tres litros de atención en clase

2° añadir 6 sobres de estudio en casa y dos cucharadas de resúmenes y subrayado de textos a la olla y revolver hasta que se forme una mezcla homogénea.

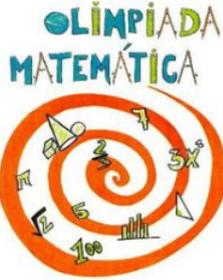
3° suministrarle a la mezcla obtenida un agregado de comprensión de los temas a estudiar.

4° se puede adicionar una pizca de paciencia y un buen puñado de confianza en uno mismo, para que podamos con tranquilidad, llegar al momento de degustarlo en el examen. Espolvorear con descanso previo para afianzar el éxito de la sopa.

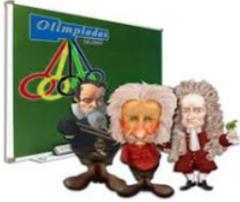
Con la sopa obtenida, el 10 está asegurado.

Se disfruta sobre todo al final de cada cuatrimestre con la entrega de boletines. //

Nos preparamos para las Olimpiadas



Matemáticas: los jueves a las 12:15 hs en el SUM



Física y biología: los viernes a las 12 hs en el aula de 2º A

Podes traer tu vianda.
Te esperamos!

Festival de Música

Miércoles 11 de junio 17 hs en el SUM

Bandas! Dúos!

Cuartetos! Tríos!

Buffet a precios económicos!



Pro-viaje del Coro de la Escuela
A la Convivencia coral en San Antonio
de Areco el 7 y 8 de agosto

Te esperamos con tu familia!

Agradecimientos:

Luz Rizzo que nos mandó unas fotos maravillosas, la Alumna María Ayelen Kiko de 4º B, María Isabel Clemente, Nicolás Villar, Oscar Ferreyra, Jorge Suhevic, Daniela Álvarez Suarez, Roberto Naya, Ximena Quiroga, Germán Lozano, Andrea Giordani, Romina Busnelli, Ximena Tanghe.

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

Comunicate con El Semillero: mediosagropecuaria@fvet.uba.ar

El Semillero //12