

El Semillero

El Semillero, Año 3 N° 7

Formando personas que aman la tierra y sus frutos.



Alumnos preparan el suelo para armar el paisaje geométrico

Índice de Notas

Integrar es la tarea -----	pág. 2/3
Experiencias del Sector Agroindustria -----	pág. 4/5
Novedades del Sector Animal -----	pág. 6/7
Paisaje vegetal geométrico -----	pág. 8/9
Espacio de tutorías -----	pág. 10
Muestra “Malvinas para armar” -----	pág. 11
Los alumnos representan a la escuela -----	pág. 12/13
Enseñar Permacultura -----	pág. 14
La importancia de los Forrajes -----	pág. 15
Invitación a la Muestra anual -----	pág. 16

Integrar es la tarea.

Relatamos a continuación algunas de las experiencias en donde dos o más asignaturas se asocian para entrelazar clases, recursos, contenidos.

Con el objetivo de generar experiencias de aprendizaje significativas, vinculadas al entorno cotidiano de nuestros jóvenes, es que nos proponemos como escuela, incentivar y promover el trabajo interdisciplinario.

La presencia en el aula de más de un docente de diferentes asignaturas descontractura y dinamiza las clases. Los alumnos pueden observar como se planifican y desarrollan diversas estrategias de análisis sobre un mismo tema. Esta modalidad de trabajo enriquece los aprendizajes y favorece el desarrollo de múltiples competencias.

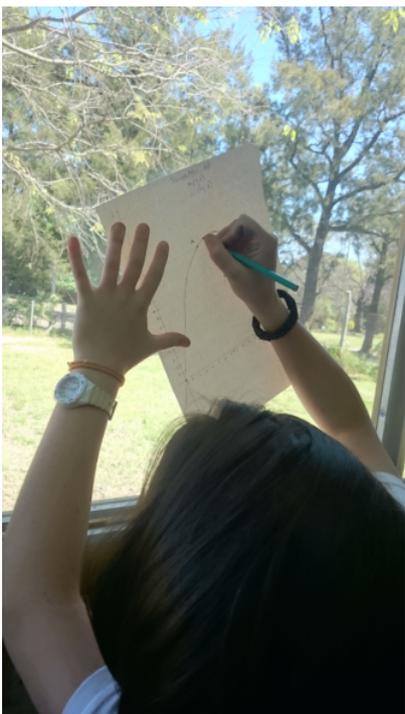
Física y Matemática aprenden en equipo

Por segundo año consecutivo los docentes de Física y Matemática de 3° año organizan clases conjuntas donde se observa una misma temática desde la visión de la física y desde una conceptualización matemática.

En 2014 aprovechamos como disparador el Movimiento Oscilatorio Armónico Simple (MOAS) para organizar



Alumnas de 2° año realizan cálculos matemáticos



Alumna remarca la parábola obtenida

actividades comunes, compartir estrategias y plantear diferentes abordajes. Este año, uno de nuestros alumnos, Ulises Russo, de 3°A, nos planteó que quería saber acerca de la Teoría Especial de la Relatividad de Albert Einstein, formulada en 1905. Un gran desafío, no sólo por la complejidad del tema y el arduo trabajo de adecuarlo a estudiantes de 15 años, teniendo en cuenta la complejidad de contenidos físicos y matemáticos que plantea el abordaje de esta teoría, sino también porque ese contenido no forma parte del programa de ninguna materia de 3° año. La insistencia de varios alumnos y el incentivo de nuestros directivos nos ayudaron a emprender esta aventura. La clase conjunta se desarrolló finalmente a finales de septiembre con gran satisfacción de los alumnos y los docentes involucrados.

Luego de tan grata experiencia, proyectamos emprender nuevas propuestas para el año próximo, sobre todo considerando que los resultados de este año superan ampliamente no sólo los del año anterior, sino también nuestras propias expectativas.

La mejor estrategia para incorporar una nueva temática

Los docentes de Física y Matemática deliberaban sobre cómo introducir el concepto de la función cuadrática y el profesor Pablo Toledo sugirió utilizar Planos de Packard, planos inclinados contruidos de manera tal que puedan variar el ángulo de inclinación.

En Física se utilizan para estudiar la relación entre las fuerzas y la aceleración, mientras que en Matemática son útiles para obtener la curva de una función.

La propuesta consistió en trabajar en grupos para investigar algunos conceptos sobre el movimiento de los cuerpos y su relación con la función cuadrática.

La actividad consistió en preparar un trabajo colaborativo con consignas guiadas a realizar



Los alumnos arman el mecanismo para empezar la experiencia



Alumnos arrojan la esfera de acero

partir de la gráfica obtenida, los alumnos pudieron reconstruir la fórmula matemática que modelizaba la función, que consideramos una forma novedosa, creativa e interesante de acercar a los estudiantes al concepto de dicha función. Los mecanismos fueron contruidos por los alumnos Mauro Uriarte, Juan Cruz Altube, Sebastián Da Ponte y Manuel Graña de 2º año.

una parte experimental en el aula y otra individual y teórica. El aula virtual fue el medio elegido para subir las consignas y para recibir los trabajos terminados. La experiencia se realizó haciendo rodar una esfera pequeña de acero sobre un papel carbónico apoyado en un papel milimetrado. Al arrojar la esfera, ésta marcaba una parábola sobre el papel. A



Eligen los puntos de la parábola para encontrar la fórmula.

Queremos felicitar a los jóvenes y a los docentes que con su entusiasmo contagian las ganas de buscar nuevas maneras de enseñar y aprender! //

Experiencia en el Sector Agroindustria

En el Bloque Agroindustria II este año estudiamos, con los alumnos de 6° año, diversos productos alimenticios derivados de la producción primaria e industria manufacturera, abarcando los contenidos didáctico-pedagógicos que incluyen el tratamiento del producto a lo largo de toda la cadena alimentaria, culminando con la determinación de su aptitud para el consumo humano.

Entre los alimentos cuyo estudio abordamos durante el año se destacan: la producción de miel, huevos, chacinados y salazones, carnes de abasto, carnes de caza, conservas alimenticias, pescados y productos de la pesca.

En este contexto y durante la realización del trabajo práctico de "Evaluación de características organolépticas y aptitud para consumo humano de pescados y productos de la pesca", los estudiantes construyeron una "caja de transiluminación" para la observación pormenorizada del tejido muscular del pescado. Para dicha construcción se contó con la invaluable colaboración de Heber D' Arrigo, Juan Pablo Palavecino y Pablo Blaseotto del Pañol de nuestra escuela.



Los alumnos encontraron el parásito en el pescado entero

A través de la utilización del mencionado equipo los estudiantes analizaron "pescado entero" y "filete de pescado" que ellos mismos adquirieron en diferentes comercios de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Este procedimiento posibilitó el hallazgo de parásitos del género *Anisakis* en el músculo e hígado de los pescados/filetes analizados durante el trabajo práctico.

¿Qué es el *Anisakis*?

El *Anisakis* es un parásito nematodo (gusano redondo) de 1,5 cm de largo por 1mm de diámetro que infesta al ser humano mediante el consumo de pescado crudo. Al ser ingerido por una persona, este parásito puede provocar una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) que tiene dos posibles formas clínicas de presentación en las personas. Una de ellas, que requiere la presencia del *Anisakis* vivo, es la que genera manifestaciones digestivas



El parásito también fue encontrado en filetes

tales como dolor abdominal agudo, náuseas, vómitos y diarreas y ocasionalmente cirugía por obstrucción intestinal. El tratamiento con medicación da buenos resultados. La otra forma se manifiesta como una alergia y es de aparición excepcional. Luego de la sensibilización que produce la ingestión de *Anisakis*, aparecen manifestaciones alérgicas que pueden ir desde una urticaria hasta un shock anafiláctico teniendo efecto a nivel de piel y aparatos digestivo y respiratorio.

¿Con qué medidas prevenimos esta enfermedad?

Comprando pescado fresco, en locales habilitados y que presente características organolépticas adecuadas según tipo de pescado (olor, color, textura)

Cocinando el pescado a una temperatura igual o superior a los 70°C durante al menos 10 minutos, para asegurar la muerte del parásito. Evitando el consumo de pescado crudo en comidas como el sushi o el cebiche.

Luego de la pesca, eviscerando (quitándole las tripas) al pescado lo antes posible.



La Autoridad Española de Seguridad Alimentaria (E.F.S.A.) ha evaluado la efectividad de distintos tratamientos para matar a estos parásitos. Los diversos estudios efectuados muestran que las condiciones para la destrucción masiva del *Anisakis* son varias y que dependen de otros factores como el tamaño de la especie, tipo de pescado y el contenido de grasa.

La salazón y el escabeche son tratamientos químicos que no aseguran la inactivación de larvas viables de *Anisakis*. Algunos estudios mostraron que las larvas

Es importante tener en cuenta que:

El vinagre no elimina el *Anisakis*.

La sal no asegura la eliminación del *Anisakis*.

El ahumado no elimina el *Anisakis*.

simplex son resistentes a las condiciones de marinada y pueden sobrevivir 25 días en una mezcla de sal y vinagre o jugo de limón. Para controlar la aparición de esta enfermedad es necesario que el consumidor esté informado acerca de la importancia que tiene la adecuada cocción del pescado y que los tratamientos de ahumado, escabechado o salado no garantizan la inactivación del parásito. //

Novedades del Sector Animal

Una experiencia de aprendizaje escolar con gran alcance



Alumna de 6° año separa gusanos para la entrega

del gusano de seda, detección de moreras, nociones de manejo productivo y estrategias pedagógicas específicas. Estos estudiantes, junto a sus tutores, en el marco de la materia Proyecto Supervisado III, diseñaron y subieron a la web una página sobre la producción del gusano de seda: la sericicultura.

En octubre y como parte del mismo proyecto, los estudiantes de 6° año entregaron más de 100.000 larvas de 2° edad, que llegaron a 354 aulas de educación primaria. La Escuela continúa con la crianza de 5.000 gusanos híbridos de alto nivel productivo y aproximadamente 2.000, de líneas que se están purificando por cruzamiento.

Si querés saber más...
www.gusanos-de-seda.weebly.com

La Escuela, por 6° año consecutivo, volvió a realizar la incubación de huevos de gusanos de seda y su crianza. Este trabajo se llevó adelante en “La casa del gusanito”, con la ayuda conjunta de jefe, maestros, docentes y alumnos de 1° año.

Un grupo de estudiantes de 6° año participó en el dictado del curso de capacitación a docentes que integran el Programa Integral para la Igualdad Educativa (P.I.I.E.) junto con el apoyo del INTA y nuestra Escuela. La capacitación tuvo el objetivo de dar cuenta del ciclo biológico



Bandejas para entregar a las escuelas primarias.



Maestros de escuelas reciben las bolsas con gusanos de seda.

Un nuevo espacio: Laboratorio de productos cárnicos



Laboratorio de carnes en construcción

Con la ayuda de las familias que integran la Escuela se diseñó un nuevo espacio didáctico. El nuevo Laboratorio de productos cárnicos, en construcción desde octubre y de pronta inauguración, se encuentra detrás del Pañol



Últimos pasos de la construcción

donde se guardan las herramientas.

Este espacio va permitir que profesores y estudiantes puedan realizar diferentes trabajos prácticos. El mismo posee condiciones edilicias y sanitarias adecuadas para que los estudiantes puedan reconocer e incorporar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Se agranda la familia animal

El sector didáctico-productivo porcino ya cuenta con las instalaciones para alojar dentro del predio de la escuela al plantel de 3 madres y sus crías. Este nuevo espacio se construyó gracias al esfuerzo y voluntad de los alumnos y docentes que colaboraron en las tareas de adaptación del terreno a las necesidades del sector.



En proceso de inseminación artificial

Este espacio cuenta con un corral destinado a la zona de descanso y gestación; un área de maternidad, partos, lactancia y servicios, y otra para destete y engorde de los lechones hasta alcanzar la categoría de lechón pesado.

Tuvimos la alegría de inaugurar el nuevo sector con el primer parto y el destete de la camada de lechones para su engorde. Además, se realizó la primera inseminación artificial, actividad realizada y coordinada por el jefe y los maestros de sección, dando inicio a un nuevo ciclo productivo.

Estamos entusiasmados ya que todo esto nos permitirá acercar las actividades productivas a nuestros alumnos, favoreciendo así la dinámica de aprendizaje. //



Corral de engorde de lechones y sala de maternidad



Sala de gestación y descanso

Paisaje vegetal geométrico

" El Universo es un libro escrito en el lenguaje de las matemáticas, siendo sus caracteres triángulos, círculos y otras figuras geométricas, sin las cuales es humanamente imposible comprender una sola palabra; sin ellos sólo se conseguirá vagar por un oscuro laberinto".

Galileo Galilei

En cualquier espacio natural la geometría siempre está presente; sin embargo, pocos logramos percibir su belleza. Precisamente, son la la confluencia de esta disciplina y la perfección de las leyes de la naturaleza, las que han inspirado a la humanidad en el arte, la arquitectura y la ciencia.

Para los antiguos, la geometría (rama de la matemática que estudia las propiedades de las figuras) era una fórmula de sabiduría, un cálculo que se podía aplicar a las estrellas, así como a los infinitos elementos de la tierra.

Quienes piensen que la matemática es una ciencia abstracta sin aplicaciones en el mundo real



Alumnos preparan y nivelan el suelo

Son muchos los modelos matemáticos que, basados en cálculos estadísticos, nos ayudan a medir las variables ambientales y actuar en consecuencia, anticipando los efectos de nuestras decisiones. Al efecto, los matemáticos y otros científicos naturales elaboran sistemas complejos de teorías que reflejan las interacciones de los agentes geológicos, atmosféricos y biológicos.

En un marco de cooperación entre las Áreas de Ciencias Exactas y Sector Vegetal surge la propuesta de convertir una zona verde sin uso en un espacio emocionante. Crear un jardín hortícola con percepciones diferentes, sentido de equilibrio y armonía natural enmarcada en la

se equivocan. Son numerosos los mecanismos matemáticos que pueden contribuir a proteger el medio ambiente. La aritmética y la geometría pueden llegar a ser muy prácticas y ecológicas.

Gracias a las matemáticas nos ponemos en condiciones de predecir eventos y fenómenos, combatir las emergencias de incendios forestales, detener la contaminación, gestionar eficientemente los recursos hídricos y comprender el comportamiento de los animales y las plantas, además de explicarnos las propiedades de mares y suelos.



Comienzan a trasplantar los plantines de lechuga



Vista panorámica de paisaje geométrico

geometría.

En el espacio creado se pueden observar: teorema de Pitágoras, Pi, fracciones, figuras geométricas y espirales construidas con dos tipos diferentes de lechugas verdes y moradas.

El jardín fue desarrollado de manera completa por alumnos de 1° Año en la asignatura Prácticas Agropecuarias, desde la nivelación del terreno, medición y trasplantes de hortalizas.

Con este proyecto se pretende ofrecer una alternativa educativa que estimule y promueva en los alumnos el gusto por el conocimiento en un



Alumnos encargados del riego de plantines

espacio en el que la participación y el disfrute conlleven a la elaboración y construcción mental de conceptos geométricos y al desarrollo de las capacidades de aprendizajes que posibiliten aprender mejor las ideas numéricas, las de medición e incluso otros temas más avanzados.

El desarrollo de oportunidades para que los alumnos exploren el espacio mediante metodologías dinámicas realizando razonamientos, representaciones, relaciones y resolución de actividades.

La generación de actividades que surjan de forma natural, atrayente y motivadora.

//

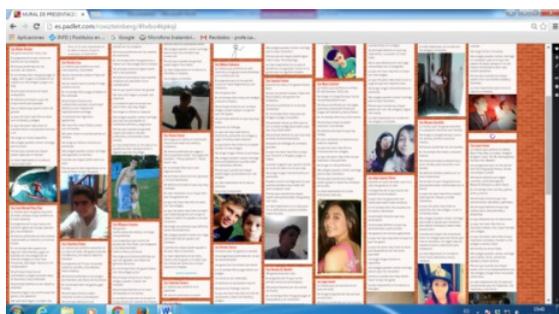


Se comienzan a observar las figuras geométricas

El espacio de Reflexión de 1° año

El Taller L.E.E.R. (Lectura, Escritura y Espacio de Reflexión), que comenzó en 1° año en el mes de marzo, nos propuso un doble desafío: por un lado, obtener el mayor provecho pedagógico de un tiempo de clase breve y, por otro, capitalizar las herramientas del aula virtual para amplificar ese tiempo acotado. Se desarrolló los días jueves entre las 14:20 y las 15:00hs.

El resultado fue un espacio dedicado a promover la buena integración del grupo, los vínculos solidarios, la convivencia respetuosa y el trabajo sobre problemáticas de interés adolescente. Realizamos una labor sostenida sobre violencia escolar, bullying, cyber-bullying y grooming. Asimismo, llevamos adelante tareas utilizando las tecnologías digitales que llevaron a la producción de líneas de tiempo, videos, imágenes electrónicas, murales interactivos, cómics, entre otros; mediante los cuales promovimos la reflexión sobre la amistad, la no discriminación, el conocimiento de cada compañero y la aceptación de las diferencias. //



EL mural de presentación fue la primera actividad destinada a compartir características, gustos e intereses personales.

Lic. Andrea Giordani y Lic. Roxana Sztainberg

TUTORIAS DE 5° Y 6°

Durante este ciclo continuamos trabajando con los alumnos de los últimos años de la Escuela para realizar el acompañamiento y Orientación Vocacional de su última etapa escolar. Se realizaron varias actividades optativas con una gran concurrencia, orientadas a alumnos con intereses o curiosidad en carreras que se cursan actualmente en la UBA.

Se realizaron visitas guiadas a las Facultades de Veterinaria y Agronomía. Los alumnos de 6° año



Grupo de alumnas completando las planillas de inscripción al CBC

interesados en dichas Carreras fueron acompañados por los Tutores Prof Verónica Aranda y el Prof. Daniel Rouede.

Se realizaron Ateneos en las áreas de Alimentos, Agronomía y Veterinaria, en los que se proyectaron videos y expusieron profesionales de diferentes especialidades posibles dentro de cada carreras que aclararon dudas sobre el rol del profesional y sobre los planes de estudios.

También se organizó la Visita a las Jornadas de Puertas Abiertas del Instituto de Biología y Medicina Experimental (IBYME) donde investigadores del CONICET dieron a los alumnos nociones básicas sobre: Inmunología, Neurociencias y Reproducción.

La Lic. Silvana Amerio. Dictó un Taller de Armado de Curriculum Vitae y Orientación Ocupacional.

Finalmente, y gracias a la buena predisposición del Director del CBC, Lic. Jorge Ferronato, se realizaron las inscripciones de alumnos de 6° año al CBC en nuestra Escuela. //

Proyecto: Malvinas para armar

La Escuela Agropecuaria desarrolló a lo largo del segundo cuatrimestre un proyecto interdisciplinario con el objetivo de abordar el tema Malvinas desde diversos encuadres y perspectivas, a fin de mejorar las condiciones de comprensión y apropiación de saberes que la escuela está convocada a transmitir. La visita al Museo de Malvinas permitió a través de diversos recorridos un acercamiento a las islas y funcionó como disparador del trabajo.

Participaron los alumnos de 1° a 6° año acompañados por los docentes del área de Ciencias Sociales y Comunicación: Geografía, Historia, Filosofía, Lengua, Sociología, Inglés, Educación Estética y Música. Las producciones abarcaron una línea de tiempo basada en el proceso histórico de Malvinas, desde el siglo XVI hasta a la actualidad; murales multimedia con los argumentos que sustentan la soberanía

argentina en las Islas; crónicas escritas por los alumnos sobre la vida en Malvinas en el siglo XIX; una experiencia de teatro ciego a través de la obra: “No dejes que una bomba dañe el clavel de la bandeja”, de Esteban Valentino, actuada y sonorizada por los alumnos; propuestas que permiten pensar Malvinas desde la cartografía, la geopolítica y los recursos naturales de las islas; un video sobre la construcción de la Hegemonía Cultural de la Dictadura para con la guerra de Malvinas que invita a la reflexión; en Inglés, partiendo de la lectura de comics modélicos de Berke Breathed, se produjeron otros propios; un collage digital con imágenes de



Alumnos terminando los trabajos a presentar



Exponiendo el trabajo realizado



Docentes y autoridades observan la muestra

vanguardias artísticas argentinas pintadas sobre tela para conocer las funciones de la imagen: apelativa, emotiva, conativa y metalingüística.

Los trabajos se expusieron en una jornada institucional que contó con la grata presencia del Sr. Decano Méd. Vet. Marcelo Miguez y el Subsecretario de Política Institucional Ing. Eduardo Dillon. //

Prof. Isabel Clemente

Los alumnos representan a la Escuela

Los alumnos de nuestra Escuela se suman año a año a encuentros, olimpiadas, concursos y juras. Estas actividades enriquecen sus aprendizajes y los ayudan a desplegar todo su potencial. El compromiso y el entusiasmo con el que asumen su participación nos alegra como comunidad educativa. Por eso, queremos felicitarlos por su participación en:

Olimpiadas de Biología

Ileana Olivera Galluccio, Abril Pereyra Oliva y Gino Labella, alumnos de 2° B, se sumaron con alegría y pasión al estudio de las ciencias biológicas.

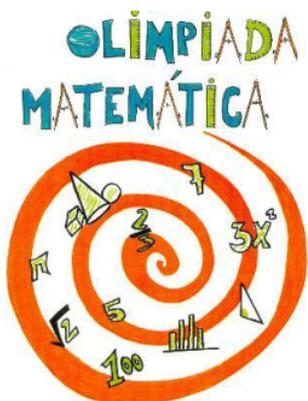
En el mes de agosto se desarrolló en la Ciudad de Buenos Aires el Certamen Intercolegial de la XXIV Olimpiada Argentina de Biología, en el que participaron 200 escuelas de todo el país. Nuestros alumnos tuvieron un excelente desempeño y quedaron seleccionados para



participar del Certamen Nacional. En esta instancia, realizada en la ciudad de Río Cuarto, Córdoba, participaron 70 escuelas.

Los resultados obtenidos son una muestra del trabajo que estudiantes y docentes desarrollan todos los días en el quehacer del aula y en los talleres de olimpiadas. Destacamos el trabajo, la dedicación y la pasión puesta en la tarea

Olimpiadas de Matemáticas



Federico Mazzone Pereira, Iair Braun, Tomer Damián Cohen, Rafael Romani, Camila Sofía Berchio, Cristian Chichel, Sofía Lescano, Federico Arballo y Luciana Arballo son los alumnos que participaron en las diferentes rondas del certamen de las 32ª Olimpiada Matemática Argentina.

Participaron en el certamen intercolegial, en el Regional del que nuestra Escuela fue sede, y en el zonal que se desarrolló en la UTN Regional Medrano. Los jóvenes obtuvieron un buen rendimiento en las diferentes rondas, y el alumno Rafael Romani participó de la instancia zonal. En este ciclo 2015 alumnos y docentes nos encontramos todos los jueves para entrenar con gran entusiasmo y compromiso. Desarrollamos habilidades y destrezas que desafían el ingenio para participar de las ediciones de la Olimpiada Matemática Argentina.

También queremos destacar la participación de los alumnos Camila Berchio, Federico Mazzone Pereira y Rafael Romani en el Torneo Geométrico de las Cuencas. //

14° edición de la "Beca IB para alumnos de enseñanza media".

Renata Di Tullio, de 5° año, fue una de las ganadoras de la Beca Balseiro. El Instituto, dependiente de la Universidad Nacional de Cuyo y la Comisión Nacional de Energía Atómica, convocó a participar de un concurso de monografías sobre el tema "¿Qué vas a ser cuando seas grande?".

Luego de realizar un proceso de selección entre más de 720 participantes de todo el país, el Instituto premió a 15

alumnos, que junto a dos profesores realizaron un viaje al campus del Instituto Balseiro y del Centro Atómico Bariloche de la CNEA. Las actividades realizadas a lo largo de una semana incluyeron: experimentos, visitas a laboratorios y asistencia a seminarios.

Les dejamos un link para que vean el video realizado por Renata sobre su experiencia:



Ganadores 2015 de la Beca del Instituto

https://www.youtube.com/watch?v=He5gGIL9_6w

Premio Estímulo Jurado Alumno De La Sociedad Rural Argentina

Los alumnos de 5° año participaron y obtuvieron el 7° puesto. En agosto de este año 24 alumnos de 5° año participaron como jurados en la exposición agroindustrial de Palermo, de la Sociedad Rural Argentina (SRA).



Alumnos de 5° en el predio Rural

Los alumnos participaron en las siguientes categorías: Ovinos biotipo laneros, Bovinos biotipo lechero, Bovinos biotipo carnicero y Equinos de raza criolla. Bárbara Joher de 5°A obtuvo el primer puesto en la categoría de Equinos de raza criolla.

Fue una experiencia enriquecedora que sembró las bases para futuras participaciones en diferentes eventos de Nivel Medio Agrotécnico.

La actividad, desarrollada durante las

vacaciones de invierno, contó con el apoyo de los siguientes docentes: Marta Kaplanski, Horacio Martínez, Hugo Graglia, Mariana Miralles, Fernando De Rose, y el Director de nuestra Escuela, Méd. Vet. Miguel Brihuega. //



La alegría de participar y de los resultados obtenidos



Alumnos observan a los animales

Enseñar Permacultura

La demanda de productos ecológicos se encuentra en continuo crecimiento en Argentina y en el mundo; de igual manera, la demanda educativa sobre estos temas va en aumento. La Facultad de Agronomía de la UBA sumó hace algunos años la carrera de Técnico en Producción Vegetal Orgánica. En la Escuela Agropecuaria, desde la materia Prácticas Agropecuarias introduce el tema de la producción orgánica a través de la huerta.



Cantero cultivado con los principios de la permacultura

Los alumnos trabajan con el método propuesto por el

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) a través del Programa Pro-huerta, que alienta una producción sustentable a través del cuidado del suelo, buscando no mezclar sus capas u horizontes, agregando compost realizado con materia orgánica del lugar, rotando y asociando cultivos, aumentando la diversidad biológica y protegiendo el terreno, manteniéndolo cubierto con paja.

En paralelo, en el sector de Producción Vegetal, en conjunto con la materia Prácticas Agropecuarias, realizamos durante el año 2015 un cantero permacultural.

La Permacultura o Agricultura permanente busca crear un sistema sustentable en el tiempo basado en los cuatro principios de la "Agricultura Natural":

Los principios de la permacultura



El primero es no arar o voltear la tierra. Los alumnos podrán observar el desarrollo de los cultivos en siembra directa, otras formas de aflojar el suelo (como puede ser la siembra de centeno) y los cuidados a darle al suelo para evitar la compactación, entre otros.

El segundo es no utilizar abono químico. Esto ayudará los alumnos a conocer la importancia del abono compuesto y del humus de lombriz para la fertilidad física y química de los suelos.



El tercer principio es no desmalezar mediante carpidas o con herbicidas. En este punto aprovechamos para observar las interacciones que se producen entre la vegetación espontánea y los cultivos, los microorganismos, los insectos y el suelo.

El cuarto es no depender de los productos químicos (fungicidas, insecticidas y demás).



Cantero con un mejor aprovechamiento de la superficie

Se espera que los alumnos puedan observar cómo en un huerto con el suelo sano crecen plantas fuertes que, sembradas y cuidadas de manera adecuada, sean resistentes al ataque de plagas y enfermedades. //

La importancia de los forrajes

Los forrajes son plantas o algunas partes vegetativas de plantas cultivadas o utilizadas para la alimentación del ganado mediante el pastoreo directo o la cosecha; constituyen la manera más económica y práctica de alimentar el ganado. Son alimentos que, por sus altos contenidos de energía, ayudan a mejorar la producción ya sea de leche o ganancia de peso en animales destinados a la producción de carne.



Parcelas recién implantadas

El forrajeto constituye una serie de parcelas didácticas sembradas con diferentes especies forrajeras. Tiene por objeto facilitar al alumno el estudio de las características vegetativas y reproductivas de las mismas en su medio natural, y además observar distintas variedades o cultivares determinando sus diferencias.

El estudio de las especies forrajeras es un requerimiento pedagógico básico para la formación de los Técnicos Agropecuarios que en nuestra escuela forma parte de los contenidos de la materia Forrajes, de 3° año. Esta asignatura cuenta con actividades y contenidos que posibilitan la comprensión teórica y la destreza práctica por parte del alumno.

El estudio de las características vegetativas de las forrajeras en su medio natural es el



Parcelas en desarrollo

complemento fundamental a los conocimientos teóricos adquiridos; para ello, en las actividades de campo se realizan observaciones de porte, color de follaje, cobertura, macollaje, desarrollo del proceso de floración y fructificación, etc.

Los alumnos de 3° año, guiados por el docente Ing. Agr. Hugo Oscar Graglia, realizan las actividades de marcación de las parcelas, preparación del suelo, abono del mismo y siembra. Este año se diseñaron parcelas para que realicen las actividades cada dos

o tres alumnos y se sembraron dos especies en cada una.

Luego de la siembra se realizan dos tipos de tareas: labores culturales y observaciones. Entre las primeras se encuentran: conservar las parcelas libres de malezas, guardar la delimitación de las mismas, mantener los pasillos limpios, realizar riegos cuando las condiciones ambientales así lo requieran, monitorear permanentemente, dar aviso ante la presencia de plagas y enfermedades, hacer resiembras, trasplantes o raleos cuando sea necesario.

Las segundas, en cambio, permiten que las especies sean estudiadas a través de su ciclo y llevar un registro en la carpeta en el que se incluyen datos de cada una de las especies. Se registran las fechas de inicio a terminación de los procesos vegetativos y reproductivos de la



Especies ya desarrolladas

especie, altura de plantas en cm, cobertura, presencia y ataque de insectos, presencia de malezas, enfermedades, precipitaciones, heladas. Asimismo, se anotan las fechas de siembra, plantación, trasplantes, resiembra y raleos.

Forrajes es una asignatura donde se integran conocimientos relacionados con el clima, el suelo, los vegetales y los

requerimientos de los animales. Se enseña el uso adecuado de las herramientas y se aplican técnicas que valoren y respeten el medio ambiente. //

Invitación a la Jornada de cierre del ciclo lectivo 2015

Queremos invitarlos a participar del Acto de fin de ciclo y de la Muestra Anual del Ciclo Lectivo 2015 que se realizará en el predio de la Escuela el día martes 1° de Diciembre a partir de las 8:30 hs. La jornada culminará a las 17:30 hs con el Coro de Docentes de nuestra escuela. La idea es compartir con toda la comunidad la satisfacción que da el trabajo realizado. Ese día la Escuela se abre al público y los visitantes, dentro del horario de la muestra, podrán visitar los distintos sectores productivos, la muestra "Malvinas para armar", el espacio de UBATIC, y la "belleza de Matemáticas". Durante toda la jornada habrá una gran oferta gastronómica y actividades para aprender y disfrutar: jura ovina, panificación en vivo, cata de dulce de leche, juegos participativos, exhibición del grupo coral y de danza de la escuela, videos, exposiciones, muestras de arte y murales multimedia, entre muchos otros.

8:30 Convocatoria alumnos.

9:00 Acto fin de ciclo lectivo 2015. (Patio del Mástil)

Inauguración: Laboratorio de Carnes y Sala de Agroindustria.

10:00 Inicio de la muestra con el cuerpo de baile de la Escuela.

Recorrido libre por los entornos formativos de la escuela.

10:30 a 12:00

Jura ovina y exposición de los Campeones Ovinos. (Patio Lateral)

Elaboración de pan dulce. (Sala de Agroindustria.)

Elaboración artesanal de mozzarella. (Sala de Agroindustria.)

Degustación de dulce de leche del proyecto Educagro. (Sala de Agroindustria.)

Recorrido Malvinas para armar. (Aulas PB)

UBATIC (aulas PB)

12:00 Apertura del buffet con muchas cosas ricas para comer y beber. (Quincho comedor)

13:30 a 14:30

Rincón del artista: Coro de la escuela y grupo de 1° año (Sum).

14:30 a 17:00

Taller de cactáceas y suculentas. (Quincho de la Huerta)

Taller de Huerta Orgánica. Cosecha y Empaquetado. (Quincho de la Huerta)

Elaboración de pan dulce. (Sala de Agroindustria.)

Elaboración artesanal de mozzarella. (Sala de Agroindustria.)

Degustación de dulce de leche del proyecto Educagro. (Sala de Agroindustria.)

Recorrido Malvinas para armar (aulas PB)

UBATIC (aulas PB)

17:00 Cierre a cargo del Coro de docentes (Sum)

¡Los esperamos!

Hicimos este número de El Semillero :

Los profesores: Mónica Fontana, Hugo Graglia, Pablo Toledo, Isabel clemente, Roxana Szteinberg, Carlos Blasi, Fernando De Rose, Alicia Mendella, Jorge Suhevic, Mónica Miglianelli, Daniela Álvarez Suárez, Patricia Rodas, Silvia Rodríguez Vidal, Marta Lopez Barrios, Edith Marey, Oscar Ferreyra Balduzzi, Walter Korhman, Gabriel González, Ximena Quiroga, Leonel Guiñazú, Nicolás Villar, Anahí Soria, Andrea Giordani y Silvana Amerio.

Editor Responsable: Méd Vet. Miguel Brihuega (Director) Diseño: Romina Varnerin. Contenidos: Romina Varnerin (Medios)

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