

COLEGIO N° 33 “PROF. GABINO PUELLES”

NOS FORMAMOS ENTRE TODOS

“ASI APRENDEMOS MEJOR”

Prof. Torre, Elida

Prof. Sosa, Arnaldo.-

Prof. Amaya, Hugo

Regente- Prof. Pettina, Adriana.- Asesora y Coordinadora
del Proyecto

16/02/2010

Participantes: Colegio N° 33 (Candelaria) - Centro Educativo N° 10 (Villa Mercedes)

NIVEL: Secundario

ÁREA/S: ESPACIOS CURRICULARES Colegio N°33:

-Tecnología de Gestión (Los Recursos Humanos en la Empresa) Prof. Elida Torre - 4° Año

-Procesos Productivos (Elaboración de dulces) Prof. Hugo Amaya – 6° Año

-Química (Prácticas de Laboratorio – ensayos Bromatológicos) Prof. Arnaldo Sosa - 4° y 5° Año

-Organización y Gestión de la Producción (Las Organizaciones – Las Empresas) Prof. Elida Torre - 4° Año

ÁREA/S: ESPACIOS CURRICULARES - Centro Educativo N° 10:

Química (Prácticas de Laboratorio – Ensayos Bromatológicos) Prof. Liliana Reymond, Lic. Liliana Rovasio – Lic. Noemí Irene Pagnone 4° y 6° Año

Formación en Ambiente de Trabajo (Higiene y seguridad en el trabajo) Prof. Elvira Aguilar – 6° Año

Objetivos:

-Capacitar al alumno para que al momento de egresar pueda insertarse en el medio laboral de la región creando su propio empleo.

- Entender la importancia de elaborar y comercializar un producto con materia prima local.

-Visitar y observar la organización de una planta procesadora de alimentos.

-Observar la división de trabajo implementada, así como también, jerarquías, conductas o socialización, control de calidad e indumentaria utilizada.

-Observar los procesos productivos y la tecnología que se utiliza en los mismos.

-Conocer instalaciones y formas de trabajo en un laboratorio de mayor nivel que el de este Colegio.

-Promover el uso de las herramientas de las Tic en los alumnos para llevar a cabo las actividades a investigar, ideas y propuestas relacionadas con cada materia o módulo.

Fundamentación: La Institución tiene como objetivo general la capacitación en el ámbito de la producción de alimentos; en la gestión de emprendimientos productivos; en el desempeño en fábricas y/o laboratorios, así como también pensando en la continuidad de estudios superiores, especialmente en el área de las Ciencias Naturales. A pesar del esfuerzo cotidiano, consideramos que, para cumplimentar los aprendizajes académicos y aproximarnos a los objetivos generales, son necesarias las actividades colaborativas entre los módulos o materias que se dictan, las visitas a empresas que elaboran alimentos, y a instituciones que cuenten con infraestructura de laboratorio superiores a las de nuestro Colegio.

Actividades generales a desarrollar:

En primer lugar las actividades consisten en:

- Presentación de los objetivos a los alumnos
- Desarrollo de contenidos para aproximar al mismo a una postura de microempresario (entender el porqué de la importancia de aprender a realizar un Micro emprendimiento productivo en la escuela)
- Cada profesor en su respectiva materia o módulo debe llevar a cabo un trabajo práctico por semana, instancia que es obligatoria para que los alumnos puedan realizar la salida didáctica, y comparar los aprendizajes académicos con las actividades relacionadas.
- Organización de la salida didáctica conjuntamente con Personal Directivo y Padres. (Distribución de tareas – Reunión de padres – Presentación de proyecto colaborativo a Supervisión de Educación Técnica y a Dirección de Transporte para la correspondiente autorización)
- Visitas a diferentes organizaciones, previamente programadas; las que se encuadran en el marco de intercambio y cooperación acordado con el Centro Educativo N° 10 Ramiro Podetti (ubicada en Villa Mercedes, Institución que tiene la misma modalidad y orientación que la nuestra).

Dichas visitas son:

- A la planta industrial Arcor S.A. (Planta elaboradora de variedad de dulces)
- Al Laboratorio del Centro Educativo N° 10 Ramiro Podetti (se realiza una práctica)
- Otras empresas de la zona que producen alimentos (panificadoras, Berris S.A., Sierras del Velazco)

Las empresas mencionadas reciben a los alumnos para realizar una visita guiada por la planta para observar los procesos productivos del producto que elaboran, la que culmina con una clase sobre la Importancia de los Recursos Humanos en la empresa, Higiene y Seguridad Laboral, Capacitación y Pasantías

Al regresar los docentes deben desarrollar en el aula, actividades vinculadas con la visita, y relacionando las mismas con los contenidos, según planificaciones previas en cada materia o módulo.

Finalmente en la Jornada de Puertas Abiertas los alumnos presentan el proyecto de Microemprendimientos terminado,

Bibliografía:

DVD Paad Emprendedor (ULP) – www.mujeres2000.org.ar – <http://www.emprender-online.com.ar/temas/microemprendimientos> - Microemprendimientos (wikipedia) – Manual Microemprendimientos Facultad de Ciencias Económicas (U.N.C.) – Gestión de las Organizaciones (Yamal y Yamal Edit. Chabli Yamal), Sistemas de Información Contable I (Raquel Rosenberg Edit. Santillana) – Marketing para Emprendedores (FORMAR) – Programa de Inserción laboral, Promoción del Autoempleo (Ministerio de Trabajo empleo y Seguridad Social) - Tecnologías de Gestión (Fainstein, Abadi y otros, Edit. Aique) - Investigación de Mercado (Curso e-magister) – Diccionario de Contabilidad y Finanzas.

Anexos:

<http://www.pisa.ulp.edu.ar/portal/site/Prueba%2001/page/a4fcebc2-46fa-491b-a9cb-82d4c96df4ac>

<http://www.pisa.ulp.edu.ar/portal/site/Prueba%2001/page/870021d4-7462-4023-8039-d6b1adab67ff>