

Ficha de oferta de proyectos educativos de formación integral a establecimientos educativos

Título del proyecto:

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA LA AUTOSUFICIENCIA Y LA CONSERVACIÓN

Entidad responsable del proyecto:

CER SUCRE

Justificación:

Los proyectos de producción y comercialización de alimentos locales son clave para fortalecer la seguridad alimentaria y el desarrollo rural de la comunidad educativa del C.E.R. Estos proyectos promueven el acceso a alimentos frescos, nutritivos y accesibles para las comunidades rurales y urbanas, generando empleo y dinamizando la economía local. Al mismo tiempo, fomentan prácticas agrícolas sostenibles que reducen el impacto ambiental y valorizan la producción local. Además, educan a la población sobre el consumo responsable y saludable, y preservan tradiciones culinarias y culturales que son fundamentales para nuestra identidad y patrimonio. Estos proyectos no solo alimentan a las personas, sino que también conectan el campo con la ciudad, fortaleciendo vínculos sociales, económicos y ecológicos en beneficio de toda la comunidad." En especial la autosuficiencia, el empoderamiento de la conservación frente al cambio climático y las prácticas agrícolas alternativas del contexto.

Objetivo principal:

Fomentar el desarrollo rural y la seguridad alimentaria a través de proyectos de producción y procesamiento de alimentos locales que promuevan las prácticas agrícolas sostenibles y el consumo responsable y el favorecimiento de la calidad de vida.

Objetivos específicos:

- 1 Fomentar la producción y comercialización de alimentos saludables y sostenibles provenientes del campo, mediante el apoyo a pequeños productores y el uso de prácticas agroecológicas.

- 2 Crear canales para el emprendimiento entre productores y consumidores, promoviendo el consumo local, reduciendo intermediarios y fortaleciendo la economía comunitaria.
- 3 Sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de una alimentación saludable y el valor del producto local, a través de actividades educativas, en pro de la conservación y a autosuficiencia.
- 4 Documentar y promover recetas tradicionales, ancestrales y típicas de la región.
- 5 Fortalecer la economía local bajo las experiencias significativas dadas como los vinos de mora y fresa, lácteos y repostería.
- 6 Aprender sobre técnicas agrícolas sostenibles en pro de la protección del páramo de Santurbán.

Población objetivo:

La población objetivo del proyecto incluye a estudiantes desde preescolar hasta noveno grado en un centro educativo rural, abarcando una diversidad de edades y niveles de desarrollo, así como sus familias y la comunidad local, con el fin de fomentar la participación activa y el fortalecimiento de la identidad cultural a través del desarrollo de alimentos.

Población objetivo/beneficiaria: Se pretende impactar en todas las sedes de C.E.R Sucre, en todos los niveles de educación que se cuenta: educación inicial, básica primaria, y media.

La institución cuenta con 5 sedes distribuidas de la siguiente manera:

SEDE	TIPO	NIVELES	No. ESTUD
Sede las mercedes	Rural	0° a 5°	16
Sede Tapagua	Rural	0° a 5°	9
Sede Sucre	Rural	0° a 9°	72

Metodología y estrategias pedagógicas:

La metodología para implementar el proyecto se basará en el aprendizaje experiencial y práctico, teniendo en cuenta los procesos transversales del modelo ENA (Escuela Nueva Activa) donde los estudiantes participarán en actividades de procesamiento de alimentos que les permitan desarrollar habilidades y conocimientos sobre la preparación y conservación de alimentos. Se utilizarán técnicas de aprendizaje basado en proyectos, donde integren la teoría y la práctica, y desarrollen habilidades como la planificación, la organización y la resolución de problemas.

Las estrategias pedagógicas incluirán sesiones prácticas de cocina y procesamiento de alimentos, donde los estudiantes podrán aprender y practicar técnicas de preparación y conservación de alimentos. También se utilizarán recursos visuales y audiovisuales para mostrar y enseñar sobre las diferentes técnicas y procesos de procesamiento de alimentos. Se fomentará la colaboración y el trabajo en equipo entre los estudiantes, y se les animará a compartir sus ideas y experiencias.

El docente actuará como facilitador del aprendizaje, guiando a los estudiantes en su proceso de aprendizaje y proporcionándoles apoyo y retroalimentación. También planificará y organizará las actividades y recursos necesarios para implementar el proyecto, y evaluará el progreso de los estudiantes para ajustar las estrategias pedagógicas según sea necesario.

Cronograma: anexo 2

Recursos necesarios y esquema operativo:

Se requieren algunos recursos para la implementación y ejecución del proyecto como los siguientes:

1. Recipientes plásticos, cavas, platones, utensilios de medida, peso y capacidad
2. Utensilios metálicos (ollas, cuchillos, tablas, peroles, espátulas, bandejas gabereras.
3. Electrodomésticos: (horno, licuadora industrial, nevera, cocina eléctrica, batidora)
4. Instalaciones y adecuaciones (área de preparación, área de refrigeración y área de almacenamiento)
5. Presupuesto para compra de materiales, empaques necesarios para que el alimento no se dañe. (desechable, papel aluminio, papel película, elementos de empaçado y envasado para distribución y comercialización)

Resultados esperados:

El proyecto de procesamiento de alimentos en el C.E.R Sucre se espera tener un impacto positivo en la salud, la educación y el desarrollo comunitario de los estudiantes y la comunidad. Se proyecta que en los estudiantes desarrollen habilidades y conocimientos sobre la preparación y procesamiento de alimentos, lo que les permitirá tomar decisiones informadas sobre su alimentación y salud. Además, el proyecto puede contribuir a mejorar la seguridad alimentaria en la comunidad en especial la autosuficiencia y la conservación consolidadas en mejorar las prácticas agrícolas, el promover la producción y consumo de alimentos frescos y nutritivos. También se espera que el proyecto fomente la creatividad y la innovación en los estudiantes, y les ayude a desarrollar habilidades sociales como la comunicación y el trabajo en equipo. En general, el proyecto puede ser una herramienta valiosa para promover el bienestar y la calidad de vida de los estudiantes y la comunidad educativa del C.E.R.

Además, el proyecto también puede incluir la producción de vinos artesanales, lo que permitirá a los estudiantes aprender sobre el proceso de elaboración del vino, desde la vendimia hasta la fermentación y el embotellado. Esto les dará la oportunidad de desarrollar habilidades y conocimientos sobre la producción de vinos (con productos propios de la región mora, fresa, etc.).

Se espera que el proyecto sea autosostenible, como elemento de emprendimiento, en mejora de las técnicas y prácticas agrícolas en el fomento de la productividad y la competitividad.

Evaluación:

La evaluación del proyecto se puede realizar mediante una combinación de métodos cualitativos y cuantitativos, incluyendo encuestas y entrevistas a estudiantes, docentes y familias para recoger sus percepciones sobre el impacto del proyecto. Se pueden establecer indicadores de éxito, como el nivel de participación en actividades, el desarrollo de habilidades obtenidas por los estudiantes en su diario vivir y la importancia de la conservación del entorno, en pro de la autosuficiencia y las alternativas posibles de mercado a través del emprendimiento.

Anexos sugeridos

Anexo 1. Presupuesto para el proyecto:

Basado en las iniciativas del proyecto y aprovechamiento de las instalaciones físicas existentes: proyecto procesamiento de alimentos para la autosuficiencia y la conservación.

Elementos plásticos	cantidad	Valor unitario	Valor total
Cavas 20 litros	4	\$99.999	\$399,996
Ponchera 10 litros	6	\$30.000	\$180.000
Juego de tazas medidoras	3	\$50.000	\$150.000
Bascula digital	3	\$30.000	\$90.000
Cucharas medidoras	3	\$30.000	\$90.000

Utensilios metálicos	cantidad	Valor unitario	Valor total
Juego de Ollas	3	\$150.000	\$450.000
Juego de cuchillos	1	\$50.000	\$100.00
Tablas para picar cortar	2	\$30.000	\$100.00
Peroles #30	2	\$150.000	\$300.000
Bandejas industriales 45.7 x33 x2.5 cm	4	\$50.000	\$200.000
Gaberas o moldes para panadería	3	\$50.000	\$150.000
coladores	2	\$20.000	\$40.000

electrodomésticos	cantidad	Valor unitario	Valor total
Estufa con horno	1	\$1.200.000	\$1.200.000
Licuadaora 3,0 litros	1	\$150.000	\$150.000
Batidora 3.5 litros	1	\$ 300.000	\$300.000

Plántulas de mora /cantidad 200 unidades/ valor unitario/ \$1.500/ \$300.000

Anexo 2. Cronograma.

Fase 1: Planificación y preparación (1 mes)

- Definir objetivos y alcance del proyecto
- Investigar y seleccionar instrumentos musicales tradicionales y materiales didácticos
- Establecer alianzas con instituciones educativas y organizaciones culturales
- Definir el plan de trabajo y el cronograma de actividades
- Socialización y aprobación del proyecto al concejo académico y directivo

Fase 2: Implementación del proyecto (2 meses)

- Iniciar talleres prácticos y sesiones teóricas con los estudiantes
- Desarrollar e implementar actividades culturales y musicales
- Fomentar la participación de la comunidad local y la colaboración con expertos en música tradicional
- Recopilar y documentar experiencias y resultados

Fase 3: Evaluación y seguimiento (3-5 meses)

- Evaluar el impacto del proyecto en la formación integral de los estudiantes
- Recopilar retroalimentación de estudiantes, docentes y familias
- Identificar áreas de mejora y ajustar las estrategias según sea necesario
- Documentar y difundir los resultados del proyecto

Fase 4: Cierre y sostenibilidad (6-11 meses)

- Realizar una evaluación final del proyecto y sus resultados
- Identificar oportunidades para la sostenibilidad del proyecto a largo plazo
- Establecer alianzas y convenios con instituciones y organizaciones para asegurar la continuidad del proyecto
- Documentar y compartir las lecciones aprendidas y las buenas prácticas

Anexo 3. Plan de inversión

objetivo	meta	actividad	recursos	tiempo	responsables
Socialización del proyecto procesamiento de alimentos para la autosuficiencia y la conservación	Sensibilizar a los estudiantes del C.E.R y crear un grupo fortalecido para el proceso.	Charlas con los estudiantes y comunidad educativa. Crear espacios de participación para el inicio del proyecto	Uso de las Tics, espacios físicos para la socialización, recursos económicos para logística y refrigerios	Al inicio inmediato de la aprobación de los Centros de Interés. Semana 1 y 2 calendario programado en jornada escolar	Centro Educativo Rural Sucre Mutiscua N/S
Diseñar del plan de acción con los docentes del C.E.R y el centro de apoyo de Sec N/S. para el proyecto procesamiento de alimentos para la autosuficiencia y la conservación	el diseño del cronograma en conjunto con los planes de área y procesos transversales	De acuerdo al plan de estudios programar las actividades que van de acuerdo al proyecto para su inicio	Uso de las Tics, espacios físicos para la socialización, recursos económicos para logística y refrigerios	Tercera semana de la aprobación del proyecto y en conjunto con calendario escolar	Centro Educativo Rural Sucre Mutiscua N/S
Iniciar el proyecto de procesamiento de alimentos para la autosuficiencia	Implementar el proyecto en el C.E.R Sucre en todas las sedes educativas y	Acondicionar las instalaciones con sus equipos e instrumental para el inicio del	Los elementos aprobados en la presentación del plan de compras y recursos de	Quinta y sexta semana desde la aprobación del proyecto	Centro Educativo Rural Sucre Mutiscua N/S Secretaría de educación

a y la conservación	para todos los grados	proyecto. Pedir asesoría técnica para su instalación	la adecuación de las instalaciones		de Norte de Santander y M.E.N
---------------------	-----------------------	--	------------------------------------	--	-------------------------------

objetivo	meta	actividad	recursos	tiempo	responsables
Ejecutar el proyecto procesamiento de alimentos para la autosuficiencia y la conservación en tres líneas productivas	Disponer de tres opciones para los estudiantes del C.E.R en la diversificación de los proyectos productivos como aprendizaje significativo	Iniciar con tres importantes programas de productividad. <ol style="list-style-type: none"> 1. Panificación y repostería 2. Procesamiento de lácteos. 3. Proceso de vinos de mora, fresa y piña. 	Materiales para la preparación de alimentos. <ol style="list-style-type: none"> 1. Harinas. 2. Levaduras. 3. Botellas para el almacenamiento del vino 4. Saborizantes. 5. Sal, azúcar 6. Combustibles para la preparación. 	Establecido en la carga académica, horario de clases y programación de las actividades del C.E.R	Centro Educativo Rural Sucre Mutiscua N/S Secretaría de educación de Norte de Santander y M.E.N
Sembrar en las huertas de las sedes educativas, plántulas de mora como elemento de autosuficiencia para los proyectos	En cada sede educativa se encuentre los cultivos de mora y fresa, para el procesamiento requerido en el procesamiento de alimentos	Con el apoyo de toda la comunidad educativa sembrar las plántulas de mora y fresa, aportando al proyecto PRAES y el procesamiento de alimentos.	200 plántulas de mora y 200 plántulas de fresa. Herramientas de trabajo, equipos de protección. Abonos, fertilizantes y mangueras para el riego, recipientes	Establecido en la carga académica y la programación del proyecto desde la sexta semana hasta la culminación del año	Centro Educativo Rural Sucre Mutiscua N/S Secretaría de educación de Norte de Santander y M.E.N

productivos del C.E.R				académico.	
Evaluar los resultados del proyecto y su impacto, educativo, social, y económico.	Tener productos o materia primas procesadas del proyecto en los resultados del emprendimiento en los estudiantes del C.E.R	Programar feria de promoción y festival de productos creados por los estudiantes en el municipio de Mutiscua N/S	Logística para la promoción de los productos, refrigerio para los participantes, transporte y publicidad de los proyectos de Centros de Interés del C.E.R	Penúltima semana de la jornada académica del calendario académico	Centro Educativo Rural Sucre Mutiscua N/S