

PROYECTO LÁCTEOS COLFRAYJOMAS

(Ensayo)

La alimentación constituye uno de los aspectos más importantes dentro de la cotidianidad de cualquier persona, y más aún cuando se trata de niños, puesto que al encontrarse en su etapa formativa están definiendo los lineamientos que guiarán para sus rutinas alimentarias. Es por esto que plantear desde el colegio que es su entorno más familiar después del propio hogar, una alternativa saludable como lo son los productos lácteos es sumamente beneficioso. Aprovechando estos aspectos el presente proyecto plantea la posibilidad de analizar cuál sería el derivado lácteo más aceptado por la comunidad educativa, y así mismo emprende el proceso de fabricación e inserción en el mercado, haciendo además un análisis del impacto causado para establecer la factibilidad de dicho producto como alternativa alimenticia.

El consumo de leche y otros productos lácteos se debe considerar en el contexto de una alimentación variada y equilibrada, ya que además, el consumo de algunos alimentos se asocia con comportamientos más saludables y viceversa. En distintos estudios se ha observado que la ingesta elevada de productos lácteos y en particular la ingesta de yogur, se acompaña de una mayor calidad de la dieta, ante lo cual surge la inquietud por parte del investigador, de identificar cuáles podrían ser los productos lácteos que mejor se adaptarían a las condiciones y gustos de la IE Fray José María Arévalo, además si a esto se le agrega un componente de emprendimiento desde la perspectiva que serían los propios estudiantes quienes identificarán estos productos y más aún, quienes los fabricarán; tendríamos entonces un escenario muy interesante de investigación. Cuando se plantea la inscripción de la iniciativa en el proyecto Enjambre, se abre todo un abanico de posibilidades, las cuales se materializan con el apoyo institucional y el acompañamiento de Enjambre. Se realiza entonces la conformación del grupo, las definiciones metodológicas y la puesta en marcha de proyecto, abordándolo desde la Investigación como estrategia pedagógica y estableciendo siempre una perspectiva práctica.

Con este proyecto, por un lado, damos solución a una de las necesidades más apremiante de la comunidad de la zona de influencia de la Institución Educativa, que es educación de calidad para mejorar realmente sus condiciones y status de vida, y por otra parte, atendemos las orientaciones sociales que nos plantea la constitución, la ley general de educación, sus decretos reglamentarios y las directrices actuales del gobierno en materia educativa.

La institución Educativa, cuenta con una planta física adecuada con ambientes y escenarios de aprendizaje para el desarrollo curricular de este proyecto.

Este proyecto nace de la necesidad de ofrecer a la comunidad educativa (estudiantes, docentes, personal administrativo) y por qué no, a la comunidad en

general, un producto nutritivo, elaborado con todas las técnicas y teniendo en cuenta los procesos que emana el gobierno nacional, para la elaboración de productos lácteos.

Los estudiantes del proyecto Enjambre han participado en varias ferias en el municipio, como son la feria de la creatividad en el mes de septiembre del año 2015 y en las ferias que ha desarrollado el proyecto Enjambre, la Institucional y la municipal.

El producto elaborado por los estudiantes que integran este proyecto ha tenido gran aceptación, es un producto rico en nutrientes, pues no se alteran los componentes de la leche, por lo tanto es un producto saludable. Las ferias a las que han llevado el producto ha sido la vitrina de publicidad y comercialización exitosa del yogurt.

Las ferias son desarrolladas en las instalaciones de nuestro colegio, con la participación de colegios del municipio, y la feria de la creatividad se ha desarrollado en el parque principal del municipio, con la participación de toda la comunidad en general. La participación del alumnado y comunidad fue numerosa.

Pretendemos que este año el proyecto cumpla con su objetivo principal, que es introducirlo en las horas de descanso de los estudiantes josemaristas, para contribuir con un consumo sano de la dieta alimenticia.