

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN LA GRANJA FAMILIAR

□ *Descripción sintética*

Este espacio está asociado al campo ocupacional agropecuario y podrá ser incorporado en la estructura curricular de cualquier institución que desarrolle la oferta de Vinculación con el Mundo del Trabajo (VMT) en el tercer ciclo de la EGB.

La propuesta formativa de VMT se propone propiciar prácticas educativas que tengan la mayor aproximación posible a situaciones reales de trabajo ya que ellas constituyen una fuente privilegiada de conocimiento. Muchas de las instituciones educativas que ofertan la propuesta de VMT se encuentran ubicadas en zonas rurales o suburbanas donde las actividades productivas que se realizan en el ámbito familiar adquieren una importante relevancia en la economía local. Asimismo, en varias de estas escuelas existe un número significativo de alumnos que provienen de hogares cuyas familias desarrollan este tipo de actividades, como establecimientos educativos que cuentan con recursos e infraestructura para el desarrollo de propuestas formativas relacionadas con la producción básica de alimentos.

Es por ello que este espacio curricular se propone abordar algunas problemáticas y aspectos clave de la economía doméstica familiar y de la iniciación en el campo de la producción animal y vegetal, a través del acercamiento a una actividad central de dicha economía: la producción de alimentos en la granja familiar.

Para desarrollar este espacio curricular, la institución deberá encarar un **proyecto de producción de alimentos en la granja¹ familiar** que deberá tener muy especialmente en cuenta el contexto socioeconómico en que se ubica la escuela y las características sociales, culturales y económicas de los hogares de los alumnos. Es recomendable el desarrollo de proyectos que promuevan la realización de producciones para el autoconsumo y la transferencia de tecnologías apropiadas a los hogares a través de los alumnos.

El proyecto a través del cual se estructurará este espacio curricular, constituye una unidad en sí mismo, y tendrá como finalidad la producción de alimentos en la granja destinados a satisfacer los requerimientos nutricionales de una familia rural o suburbana.

Este proyecto deberá permitir la obtención de **huevos, carne, leche, frutas y hortalizas** en condiciones productivas similares a las que se plantearían en el hogar de una familia rural o suburbana. Cualesquiera sean las características específicas que este proyecto asuma en función del contexto en que se desarrollará, deberá garantizar la obtención de estos cinco tipos de productos.

No obstante, tomando en cuenta que las especies que pueden proporcionarlos son diversas, se ha tenido en cuenta algunos criterios que deberán ser considerados por cada institución para su determinación en función de la diversidad de los contextos socioprodutivos regionales existentes en el país y la escala de producción con

¹ Granja: "Hacienda de campo con huerta, casería y establo". Pequeño Larousse Ilustrado, 1992, pág. 514.

destino al autoconsumo familiar. En el apartado de este documento correspondiente a las actividades formativas se da cuenta de estos criterios.

La implementación y desarrollo de este proyecto deberá estar sustentado en un diagnóstico que permita establecer y justificar sus finalidades, metas, actividades productivas, recursos para su implementación; el mismo deberá ser sometido a evaluación, antes, durante y después de su ejecución. Durante el desarrollo de todas y cada una de las etapas del proyecto se trabajará conforme a la concepción de que producir en el ámbito familiar no significa producir sin un manejo técnicamente adecuado.

Propósito

La pertinencia del espacio curricular *Producción de alimentos en la granja familiar* para propiciar una formación vinculada con el mundo del trabajo, se fundamenta en el hecho de que su desarrollo:

posibilita que los alumnos realicen un acercamiento a una actividad significativa del mundo del trabajo y la economía rural y suburbana y, que al mismo tiempo, se constituye en una de las actividades más relevantes de las economías domésticas familiares;

constituye un espacio para que los alumnos, a través de la participación en un proceso de producción concreto y de relativa baja complejidad, adquieran capacidades que les posibiliten desarrollar las actividades relativas a la producción de alimentos en una granja familiar y realizar un acercamiento a los distintos componentes que intervienen en la producción agropecuaria.

contribuye sustancialmente a la formación general que se propone la EGB3, al contextualizar el tratamiento de algunas capacidades básicas planteadas en distintos espacios formativos de la EGB3;

las capacidades en que se pretende formar a los alumnos a través del desarrollo de este espacio constituyen una importante base, tanto para su futura formación como para su vida cotidiana;

puede aportar un beneficio a los hogares de pequeños productores u otros sectores de la población rural o suburbana, en la medida que se produzca una efectiva transferencia de la formación adquirida al contexto familiar, al contribuir al mejoramiento de las condiciones alimentarias y a realizar economías en el presupuesto familiar.

Capacidades

A continuación se enuncian las capacidades que se pretende que los alumnos adquieran a lo largo del desarrollo de este espacio. Para su formulación se ha considerado que el mismo retome -contextualizándolas en el campo ocupacional agropecuario, en general, y en la producción de alimentos en la granja familiar, en particular- capacidades relativas a las tres dimensiones que orientan la propuesta formativa de VMT: sujeto y mundo del trabajo, problemáticas locales, regionales y acción comunitaria y campos ocupacionales.

La adquisición por parte de los alumnos de todas y cada una de las capacidades identificadas en el espacio son resultados de aprendizaje que, necesaria e indefectiblemente, el proceso formativo debe garantizar.

Reconocer la importancia de la actividad agropecuaria en la economía local y regional.

Comprender la relevancia de las prácticas de trabajo que se realizan a nivel familiar en la actividad agropecuaria local.

Identificar distintos tipos de actividades agropecuarias que pueden contribuir a mejorar las condiciones de vida familiar y local.

Reconocer las relaciones sociales implícitas en la organización productiva a nivel familiar

Identificar algunos aspectos del papel que los factores económicos, políticos y culturales juegan en las condiciones de vida del medio rural y de los productores agropecuarios.

Conocer los principales procesos de trabajo que intervienen en la producción de alimentos en la granja familiar y los sujetos sociales que los realizan.

Distinguir el papel, funciones y roles que asumen los productores en las actividades agropecuarias con fines comerciales y en las destinadas al consumo familiar.

Realizar procesos concretos de producción de alimentos en la granja familiar, identificando sus fases clave, los materiales vivos y las máquinas y/o herramientas que intervienen en ellos.

Reconocer y efectuar todas las tareas básicas que intervienen en la producción primaria de alimentos con destino al consumo familiar.

Identificar y realizar las instalaciones mínimas adecuadas para la producción en la granja familiar.

Reconocer y aplicar los principios básicos de la producción de alimentos en la granja familiar y sus beneficios en dieta humana y la economía doméstica.

Reconocer la importancia de la cultura local en la generación y desarrollo de proyectos de producción de alimentos en la granja familiar.

Identificar hábitos de consumo favorables y de riesgo para la salud humana, promoviendo cambios en su entorno familiar y local.

Identificar las propiedades más importantes del comportamiento animal y de las diferentes clases y categorías de animales o vegetales que forman parte en la granja familiar.

Analizar críticamente el uso y aplicación de los distintos tipos de tecnologías disponibles vinculados con los procesos de producción de alimentos en la granja, su utilización a nivel local y sus efectos económicos, sociales y ambientales.

Valorar la trascendencia de la utilización sustentable de los recursos naturales.

Reconocer la relevancia de la planificación y gestión de las actividades de producción de alimentos en la granja familiar.

Relevar y registrar información significativa en y para las distintas etapas de la producción de alimentos en la granja familiar.

Analizar e interpretar información productiva en función del desarrollo de las distintas fases de la producción de alimentos en la granja familiar.

Evaluar los resultados parciales y finales del proceso productivo

Comunicar en forma oral y escrita los componentes, desarrollo y resultados de la producción de alimentos en la granja familiar a distintos actores, reconociendo la importancia que asume la comunicación en toda actividad socioproductiva.

▣ **Actividades formativas**

Como se ha señalado, este espacio curricular se desarrollará a través de la ejecución de un **proyecto de producción de alimentos en la granja**, que garantice la obtención de **huevos, carne, leche, frutas y hortalizas**, en condiciones productivas similares a las que se plantearían en el hogar de una familia rural o suburbana. Dada la diversidad de especies vegetales o animales de las que se pueden obtener estos cinco productos, cada institución deberá determinar las especies que contemplará el proyecto de acuerdo a los siguientes criterios.

La escuela deberá contar con un gallinero que garantice la producción de huevos y pollos. Estos últimos constituirán una de las dos especies que, al menos, deberá contemplar el proyecto para la producción de carne. El gallinero será poblado por la raza o variedad de gallinas que la institución determine en función del diagnóstico del contexto socioproductivo local. Estará conformado por entre veinte a veinticinco hembras y al menos dos gallos, a fin de asegurar un nivel de producción de pollos y huevos adecuado para el autoconsumo familiar.

Para diversificar la producción de carne, además de los pollos, se deberá considerar al menos la producción de otra especie. A tal efecto, resultan muy recomendables: conejos, cerdos, ovinos o caprinos, considerando que son muy adaptables a diversos ambientes y que algunas, como los conejos y cerdos, pueden ser alimentados con productos y subproductos que surjan de la propia granja familiar y restos de alimentos del comedor escolar.²

La producción de leche para el autoconsumo también deberá estar presente. Se prescribe que el desarrollo del proyecto debe garantizar la obtención de este producto, pero no la especie de la que se obtendrá. Esta deberá ser representativa del contexto socio-productivo local. En algunos casos, sus crías, podrán utilizarse como aporte a la producción de carne para el autoconsumo familiar.

La escuela deberá contar con una huerta destinada al desarrollo del proyecto de producción de alimentos en la granja. Considerando la importancia de la diversificación de la producción hortícola y siempre dentro de la escala de consumo doméstico, para el proyecto se deberán seleccionar y producir hortalizas de los siguientes tipos: de tallo, de hojas, de frutos, de raíces y de bulbos. Asimismo deberá incluir plantas aromáticas. En el manejo de la huerta deberá incorporar al menos una leguminosa forrajera (alfalfa, trébol rojo, etc.) a la rotación de cultivos, como mejoradora de la fertilidad del suelo, la que a su vez podrá aportar forraje a los animales en la granja.

Para la producción de frutas, el proyecto deberá contar con árboles frutales de especies que se adapten a las condiciones agroecológicas donde se encuentra ubicada la escuela. Si bien bastarán algunos ejemplares de una especie frutal, es recomendable incluir la más amplia variedad de especies posibles.

La elaboración del proyecto, además de lo hasta aquí considerado, deberá contemplar las tareas de mantenimiento de herramientas e instalaciones agropecuarias involucradas en su desarrollo.

² Además de gallinas, el proyecto puede incluir la producción doméstica de pavos, patos y gansos para la obtención de carne, pero ninguna de estas aves podrá considerarse como la "segunda" especie productora de carne que se prescribe. Cuando el proyecto comprenda estas aves, se las criará separadas de las gallinas y en un número que no genere excedentes improductivos o ponga en riesgo la sanidad y calidad de los productos.

El proyecto se constituye en un recurso fundamental para la elaboración de la **planificación didáctica** de este espacio curricular, en tanto que los distintos componentes y actividades productivas que contempla deben orientar el proceso formativo, siempre y cuando se transformen, recreen y desarrollen como actividades formativas. Por ello la elaboración del proyecto debe preceder a la planificación didáctica de este espacio.

La adquisición por parte de los alumnos de todas y cada una de las **capacidades** que se han definido en este documento debe ser garantizada en el proceso formativo de este espacio curricular. El docente considerará en su planificación las distintas actividades formativas que deberán realizarse a lo largo del desarrollo de este espacio curricular (en sus distintos momentos y en su conjunto) a fin de lograr este objetivo.

Las capacidades en las que pretende formar este espacio, en buena medida podrán ser adquiridas a través de la participación activa de los alumnos en toda y cada una de las etapas y actividades contempladas en el proyecto de granja, siempre y cuando estas actividades sean encaradas como formativas. Pero hay otras capacidades cuya adquisición, difícilmente, pueda ser trabajada a partir de las actividades formativas vinculadas con el desarrollo del proyecto. En este caso, los docentes deberán contemplar en la planificación didáctica el desarrollo de actividades formativas que se organicen con base a otros ejes y les permitan adquirir a los alumnos estas capacidades.

Las visitas a granjas vecinas; experiencias en el laboratorio de la escuela; proyección de videos sobre la producción en la granja familiar en otras zonas; concurrencia a exposiciones; asistencia a charlas, entre otras, son ejemplos de actividades que posibilitan al alumno conocer condiciones y características de otras producciones granjeras, distintas (con sus ventajas y desventajas, similitudes y diferencias) a las del proyecto en el que esta participando y, en algunos casos, adquirir elementos para su formación que no puede garantizar el desarrollo del proyecto formulado.

La realización de actividades formativas vinculadas con las tareas de mantenimiento de herramientas e instalaciones agropecuarias involucradas en la granja familiar, deberá posibilitar un primer acercamiento de los alumnos al conocimiento del uso y aplicación de los distintos materiales y herramientas que intervienen en tales tareas.

Se propone que una de las primeras actividades formativas consista en presentar a los alumnos el proyecto de granja sobre el que trabajarán, para que a través de la consideración del mismo se introduzcan en el análisis de su realidad local y familiar y conozcan el sentido de los distintos componentes que conforman el proyecto.

La planificación de las actividades formativas deberá dar cuenta de las acciones tanto de los alumnos como de los docentes, los contenidos que dichas acciones convocan, los diferentes recursos involucrados (humanos, didácticos, materiales, etc.), los tiempos necesarios para su ejecución y las formas de evaluación para verificar el proceso de adquisición de las capacidades.

▣ Contenidos

A continuación se presenta un conjunto de contenidos orientadores a abordar en este espacio formativo. Como se podrá apreciar, algunos de ellos son propios y específicos del tratamiento de la actividad agropecuaria en general y de la actividad granjera en particular y otros proponen retomar contenidos de la EGB, contextualizándolos en estos ámbitos,

La descripción de estos contenidos no necesariamente indica secuencia, serán los docentes, quienes mediante el desarrollo de las actividades formativas, seleccionen, jerarquicen y profundicen los contenidos, de acuerdo con los saberes previos y características de los alumnos y considerando las capacidades que se han definido para este espacio.

- El papel y la importancia de la producción de alimentos para autoconsumo y su impacto en la economía doméstica de la población local.
- Beneficios de los productos obtenidos en la granja familiar para la salud humana.
- Distinción de las finalidades, sujetos, roles y procesos de trabajo que intervienen en las actividades productivas que se desarrollan a nivel familiar y las que se desarrollan en explotaciones agropecuarias de mayor envergadura con fines comerciales.
- Fundamentos básicos de la producción agropecuaria a nivel familiar. Términos y conceptos propios de la producción de alimentos en la granja familiar.
- La importancia de la organización y planificación de las actividades de producción de alimentos en la granja familiar. Elección del terreno, distribución y orientación de sus componentes (huerta, frutales, gallineros, conejeras, porquerizas, depósitos de herramientas). Cercos y reparos; importancia de su construcción o implantación. Utilización del calendario de siembra.
- El reconocimiento de la cultura local en la generación y desarrollo de proyectos de producción de alimentos.
- Especies que componen la huerta, calidad nutritiva de cada una de ellas. Criterios para la elección de una canasta diversificada de hortalizas y frutales para la conformación de una huerta familiar Plantas aromáticas..
- Especies de animales aptos para la granja familiar en la región, características de su crianza y valor nutritivo de sus productos. Criterios para la elección del grupo de especies animales que integran la granja familiar.
- El suelo: sus componentes, preparación y mejoramiento para el cultivo de hortalizas, labranza, nivelación, preparación de surcos y canchales. Fertilizantes químicos, Abonos orgánicos. Diferentes tipos de abonos; *mulching*, compost, estercolera y otros. Métodos de preparación de los abonos orgánicos. Incorporación de leguminosas forrajeras a la rotación de cultivos.
- La utilización de tecnología disponible para la producción de alimentos, usos y abusos. Manejo sustentable de los recursos naturales
- Recursos hídricos; su utilización en la granja familiar. Requerimientos de las plantas hortícolas y frutales. Sistemas sencillos de riego. Calidad del agua para riego y para bebida de los animales.
- Preparación de distintos tipos de almácigos, reparos, siembra. Tratamiento de semillas, desinfección e inoculación, para la huerta familiar. Tipos de siembra. Labores culturales y cuidados requeridos por los almácigos.
- Siembra de asiento; tipos. Transplante, ventajas y desventajas de cada sistema. Repicaje. Condiciones más apropiadas para la realización del transplante. Densidades de siembra. Distancia entre plantas y entre hileras según especie. Plantaciones. Formas de plantación de árboles frutales: a raíz desnuda y pan de tierra.
- Labores culturales; carpadas, deshierbes, aporques, raleo, tutorado y enramado. Podas; de brotes guías y otras. Rotaciones de especies hortícolas. Malezas. Cuidados y labores generales en hortalizas y frutales. Plagas. Control integrado de plagas y control biológico. Plantas aromáticas. Cosecha; momento propicio según especie; formas de cosecha según especie; operaciones; implementos a utilizar en frutales; cuidados durante la cosecha.

- Instalaciones, herramientas e implementos que se utilizan en la granja familiar. Fabricación casera de implementos y herramientas. Cubiertas simples para los cultivos (túneles, medias sombras y otras). Instalaciones para gallinas y otras especies animales en la granja.
- Manejo de los animales en la granja familiar. Requerimientos de alimentos y agua. Nociones de anatomía de los animales en la granja familiar. Diferencias entre aves y mamíferos. Diferencias entre monogástricos y poligástricos.
- Reproducción y gestación: Edad adecuada en las diferentes especies de animales en la granja familiar; Duración; Cuidados de las hembras de las diferentes especies en el período de incubación y/o gestación. Atención de las crías.
- Identificación de una buena ponedora. Postura. Partes constitutivas del huevo. Limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Control de roedores.
- Principales alteraciones de la salud de los animales que integran la granja familiar. Enfermedades transmisibles de los animales al hombre, su prevención. Desparasitación externa e interna de los animales en la granja.
- Formas de registro, procesamiento, análisis, interpretación y comunicación oral y escrita información significativa en y para el desarrollo y evaluación de los resultados de la producción de alimentos de la granja.

▣ Entornos de aprendizaje

El ámbito de trabajo privilegiado para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje de este espacio curricular será la propia granja. Por ello, toda escuela que desarrolle este espacio curricular deberá contar con una superficie mínima que posibilite el emplazamiento de una huerta, algunos frutales, gallineros, jaulas y/o corrales para alojar a los animales que el proyecto involucre.

Para dimensionar el tamaño de la huerta familiar, se deberá tener en cuenta que en condiciones normales de producción de hortalizas, una superficie de 100 metros cuadrados, permite proporcionar este tipo de alimento para una familia de 5 a 6 personas.

Es muy importante que el proyecto se desarrolle en un espacio propio y como una unidad productiva. Si las escuelas tuvieran huertas de mayor envergadura y destino comercial, en las que los alumnos podrían desarrollar actividades que refuercen sus aprendizajes, se recomienda no reemplazar la huerta en la granja familiar que este espacio curricular propone, ya que las finalidades didácticas y productivas son diferentes. El mismo criterio tiene validez para las producciones animales.

▣ Evaluación

Las actividades de evaluación plantean dos componentes. El primero de ellos comprende la definición de las actividades de evaluación de procesos y resultados del desarrollo del proyecto que orienta este espacio curricular, tales como, evaluación de los resultados obtenidos, análisis de las dificultades y obstáculos durante el desarrollo de su realización y la propuesta de alternativas de mejoramiento. La generación de una actividad de este tipo en las que participen activamente los alumnos, además de generar una situación de evaluación del proyecto, forma parte del proceso de evaluación de sus procesos de aprendizaje, en tanto contempla algunas de las capacidades que se pretende que alcancen. El segundo componente refiere a los criterios que se tomarán en cuenta para evaluar el proceso de adquisición por parte de

los estudiantes de cada una de las capacidades que persigue el espacio y que no están contempladas dentro del primer componente de la evaluación.

□ Carga horaria

La carga horaria de este espacio curricular es de 144 horas reloj.