

CIRCUITO 2 - Centro Universitario Reconquista Avellaneda (CURA) - UNL

Actividades que integran el circuito:

- » "Seguime la corriente. Taller de Física electrizante para niños desafiantes"
- » "La huella hídrica de los alimentos y su impacto en el Jaaukanigás"
- » "Entretiempo y Snacks de otros tiempos"
- » "Palomitas de maíz 'agrandadas'"
- » "Los alimentos y sus nutrientes"
- » "Tecnología del arroz"
- » "¿Conocemos el laboratorio?"
- » "Plastimasa de colores"

Destinatarios: estudiantes de escuelas primarias y de nivel inicial.

Día y horario: jueves 9 de noviembre de 8 a 12 h y de 14 a 18 h.

Actividad "Seguime la corriente. Taller de Física electrizante para niños desafiantes"

Destinatarios

Estudiantes de 5°, 6° y 7° grado de escuelas primarias.

Descripción de la actividad

¿Qué pasa cuándo enciendo una lamparita? ¿Qué es un circuito eléctrico? ¿Por qué debo tener cuidado cuando enchufo un artefacto eléctrico? Seguime la corriente que te voy a explicar.

Contenidos disciplinares

Circuitos eléctricos. Materiales conductores y aislantes. Instalaciones en serie y en paralelo.

Dinámica:

Esta experiencia permitirá un acercamiento a la Física eléctrica. Se observarán los diferentes módulos de un circuito elemental y la identificación de materiales conductores y aislantes. Luego con plastilina conductora, papeles, lápices de grafito, baterías y otros componentes armarán sus propios circuitos.

Objetivos

- » Introducir nociones de Física eléctrica en espacios lúdicos de trabajo.
- » Construir circuitos eléctricos con materiales poco convencionales.

Actividad "La huella hídrica de los alimentos y su impacto en el Jaaukanigás"

Destinatarios

Estudiantes de 5°, 6° y 7° grado de escuelas primarias.

Descripción de la actividad

¿Alguna vez pensaste cuánta agua se utiliza en la elaboración de los alimentos que consumís? El agua dulce es un recurso limitado en nuestro planeta y su escasez es uno de los problemas mundiales más urgentes. Es por esto que es importante conocer nuestra "huella hídrica", para tomar conciencia de la cantidad de

agua que se utiliza para producir los bienes y servicios que utilizamos, entre ellos, los alimentos. Para familiarizarnos con la huella hídrica, los invitamos a adivinar la cantidad de agua necesaria para producir determinados alimentos y a reflexionar cómo impacta esto sobre el ecosistema que nos rodea, inserto en el Jaaukanigás.

Contenidos disciplinares

Huella hídrica. Alimentos. Medio ambiente. Tecnologías de producción.

Dinámica

Luego de la proyección de un video corto, se dividirá a los alumnos en grupos para entregarles tarjetas con imágenes de alimentos con el fin de que adivinen la cantidad de agua necesaria para la producción de los mismos. Se dispondrá de botellas, que representarán distintos volúmenes de agua, para que los participantes puedan relacionarlos con los alimentos.

Objetivos

- » Conocer el concepto de huella hídrica y su impacto sobre el Jaaukanigás.
- » Crear conciencia sobre la importancia de convivir en un humedal.
- » Reflexionar acerca del ahorro del agua potable.

Actividad “Entretiempo y snacks de otros tiempos”

Destinatarios

Todos los niveles.

Descripción de la actividad

Se realizará la producción de garrapiñadas a partir del grano tostado de soja, revalorizando las propiedades nutritivas de este superalimento e invitando a incorporar el uso de este a la dieta cotidiana

Contenidos disciplinares

Se abordarán los conceptos: efectos de hidratación e hinchamiento del grano, secado por aplicación de calor, tostamiento y caramelización

Dinámica

Se realizará una presentación sobre la calidad nutricional del grano de soja, y los productos que se obtendrán. Luego se mostrarán los distintos estados del grano, explicando en cada caso el proceso realizado, y por último se producirán garrapiñadas para compartir con cada grupo, invitando a los participantes a incorporarlos en la lista de los snack para cualquier recreo

Objetivos

- » Invitar a conocer y a consumir alimentos de excelente calidad nutricional y poco incorporados a la dieta.
- » Ofrecer la oportunidad de incorporar estos deliciosos alimentos en cualquier entretiempo, no solo para satisfacer la necesidad de la ingesta sino también para aportar al organismo nutrientes esenciales para al desarrollo cognitivo y a la salud en general.

Actividad “Palomitas de maíz ‘Agrandadas’”

Destinatarios

Todos los niveles.

Descripción de la actividad

Efectos del calor y del agua en el almidón de maíz. Se realizarán palomitas de maíz realizando un tratamiento previo al grano de maíz pisingallo. Se compararán los resultados obtenidos.

Contenidos disciplinares

Actividad acuosa. Polisacáridos: almidón. Efectos del calor y del agua.

Dinámica

- 1- Se hará una explicación sobre los componentes del maíz y sus aplicaciones tecnológicas
- 2- Se realizará un tratamiento previo al grano ajustando algunas variables
- 3- Se elaborará el pororó
- 4- Se compararán los resultados

Objetivos

- » Demostrar la obtención de pororó en forma natural y modificando algunas variables.
- » Conocer las propiedades nutricionales del pororó.

Actividad “Los alimentos y sus nutrientes”

Destinatarios

Todos los niveles.

Descripción de la actividad

Se hará una explicación de los nutrientes presentes en los alimentos y su identificación química.

Contenidos disciplinares

Composición de los alimentos: hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y minerales.

Dinámica

Se presentarán diferentes alimentos y se hará una explicación de los diferentes nutrientes presentes en los mismos. Luego se procederá a realizar la identificación de los mismos a través de diferentes experiencias.

Objetivos

- » Destacar la importancia nutricional de los diferentes nutrientes y su presencia en los alimentos.
- » Identificar los nutrientes a través de experiencias de laboratorio.

Actividad “Tecnología del arroz”

Destinatarios

Estudiantes de nivel primario de 4°, 5° y 6° grado.

Descripción de la actividad

Se presentarán los 3 tipos de arroces: blanco, integral y parboil. se expondrán las diferencias entre sus procesos de industrialización, que nutrientes posee cada uno y la justificación de los costos de mercado.

Contenidos disciplinares

Tipos de arroz, contenido nutricional, diferenciación de procesos, beneficios alimentarios.

Dinámica

Presentación de diferentes tipos de granos, diferenciación de procesos, diferenciación nutricional y beneficios alimentarios comparativos.

Objetivos

- » Informar al público general los beneficios del consumo del arroz parboil e integral.

Actividad “¿Conocemos el laboratorio?”

Destinatarios

Estudiantes de nivel primario.

Descripción de la actividad

Recorrido por los laboratorios e identificación de sectores materiales e instrumentos.

Contenidos disciplinares

Interés general.

Dinámica

Se realizará un recorrido por los laboratorios de Servicios a Terceros del CURA, donde se dará una breve charla de las tareas que se realizan en un laboratorio de análisis químico y el tipo de instrumentos que se utilizan.

Objetivo

Generar el interés por las ciencias químicas, biológicas y del ambiente en cada participante.

Actividad “Plastimasa de colores”

Público Destinatario

Estudiantes de nivel inicial y primario.

Descripción de la actividad

Elaboración de masas caseras para jugar.

Dinámica

Se elaborarán distintas masas farináceas a las cuales se les podrá agregar colorantes alimenticios a fin de diseñar pequeñas figuras con y sin moldes.

Objetivos

- » Que cada participante pueda elaborar su propia masa con el color que elija y pueda confeccionar una figura propia.
- » Incluir las manualidades simples de forma lúdica favoreciendo y/o desarrollando habilidades motrices.