

AL.ES.MA.RO.CA

ALUMNOS ESCUELA "MARTÍN ROGELIO CAMY"

Los alumnos de la Escuela N° 60 "Martín Rogelio Camy" han elaborado el presente boletín, en muchas instancias de aprendizaje: búsqueda de información, realización de borradores, escrituras, desencuentros y acuerdos en nuestras aulas hasta obtener el producto final.

Los docentes hemos acompañado este proceso, no sólo a través de la enseñanza de técnicas de estudio, de investigación, de escritura, sino también y fundamentalmente enseñando a vivir juntos, a mejorar la convivencia para construir la "cultura escolar" de nuestra Institución, con el convencimiento de que, al decir de Hendrickes: *"La enseñanza que deja huellas, no es la que se hace de cabeza a cabeza, sino de corazón a corazón."*

Agradecemos la inestimable colaboración del equipo del Centro de Desarrollo Regional "Pirí Inchalá" sin cuyo apoyo este proyecto no se hubiera concretado.

Para culminar, queremos compartir con ustedes un pensamiento de Antonio Machado, que ha sido referente en nuestro trabajo diario:

"Si no hubo frutos, valió la belleza de
las flores;
Si no hubo flores valió la sombra de las hojas,
Si no hubo hojas valió la
intención de la semilla
Porque...
Solo se pierde lo que se guarda;
y...
Solo se gana lo que se da"



¿Controlan
las drogas
TU VIDA?

**Tu vida. Tu comunidad.
No hay espacio para las drogas.**



ESCUELA N° 60. MAL ABRIGO

AÑO 2008 - BOLETÍN N° 1

Investigación sobre Vitivinicultura

Ciclo Básico 9º

Entrevista realizada por los alumnos al encargado del establecimiento “Monte de Luz”.

- ¿Quiénes y por qué seleccionaron Uruguay para realizar esta actividad?
- Los empresarios franceses elaboraron un proyecto que se inicia por una visita de los mismos a diferentes países como Argentina, Chile y distintas partes de Uruguay, invitados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura, para comprar terrenos aptos para este cultivo.
- ¿En qué departamentos del Uruguay se desarrolla esta actividad?
- Se desarrolla en los departamentos de Canelones, Colonia, Salto, zonas rurales de Montevideo, Artigas y San José.
- ¿Por qué seleccionaron Mal Abrigo para concretar este proyecto?
- Se hicieron cateos cerca de los Mares de Piedra de Mahoma y comprobaron que tiene buena altitud, suelos bien drenados, con alta capacidad de retener la humedad y aireación adecuada.
- ¿Cuántas hectáreas ocupa este cultivo?
- La extensión total del predio es de 350 hectáreas, de las que 60 fueron consideradas aptas por las condiciones ya citadas. Además existe aquí un tipo de roca llamada “chista” que es un granito con alto grado de descomposición, en la que las raíces pueden penetrar fácilmente a una profundidad de 8 metros buscando agua y minerales
- ¿Qué variedades de uva plantan aquí?
- Las variedades son tintas y blancas.
- ¿A quiénes le ofrecen mano de obra?
- Sólo yo soy de Santa Lucia. Se le ofrece trabajo a los habitantes del pueblo de Mal Abrigo, de Estación González, Bella Vista y de Ismael Cortinas, sobre todo en la época de la vendimia que es cuando se necesita más personal. Durante el resto del año sólo hay nueve personas efectivas.
- ¿Cuáles son las etapas del proceso productivo?
- Primero se realiza la plantación por injerto con variedades americanas y europeas (el 90% son francesas) a una distancia de 90 centímetros y de 2 metros entre fila y fila, se espera su desarrollo, posteriormente se poda lo que significa regular el crecimiento de la planta (se manda a analizar la yema para saber cuantos racimos va a tener y se predice si va a ser un año productivo) y se combaten todo tipo de plagas con fungicidas de categoría 4 o sea escasamente tóxica, luego se ata y finalmente se cosecha. También se emplean fertilizantes que no contienen nitrógeno porque se desarrollaría mucho el follaje y lo que interesa es el racimo.
- ¿Qué tipo de riego se utiliza?
- Sólo con las precipitaciones, pero si llueve mucho proliferan los hongos que afectan a las hojas y a los racimos.
- ¿Qué destino tienen los productos?
- La producción tiene como destino la elaboración de vinos. El principal vino es el Tannat. El grado de especialización y desarrollo de esta variedad le permite al Uruguay ser considerado como “El país del Tannat”.
- ¿Qué proyectos tienen para el futuro?
- Se estima la realización de una bodega en este lugar para evitar la oxidación del vino en su traslado actual.

Investigación sobre Drogas

Ciclo Básico 8º

LAS DROGAS:

Droga se designa en sentido genérico a toda sustancia mineral, vegetal o animal que se utiliza en la industria o en la medicina. Posee efectos estimulantes, depresores o narcóticos.

Como establece la O.M.S, droga es: “Cualquier sustancia introducida en un organismo vivo que pueda modificar una o varias de sus funciones”.

Existen diversos tipos: **LEGALES e ILEGALES**. Dentro de las primeras encontramos: pegamento, alcohol, mate, café, cigarrillos y narcóticos y en el segundo grupo: cocaína, marihuana, pasta base, éxtasis, heroína, hachís, L.S.D. y morfina, entre otros.

También las podemos clasificar según sus efectos en drogas **INTELIGENTES**

(fármacos, alimentos y suplementos nutricionales), **ESTIMULANTES** del S.N.C. (cocaína), **ALUCINÓGENAS** (L. S.D.) y **DEPRESORAS** del S.N.C.

Los efectos que produce la adicción a la droga son variados. Entre ellos: mareos, náuseas, vómitos, problemas respiratorios, cáncer, ansiedad intensa, agitación, crisis de pánico y alteraciones en el sistema nervioso, en el pensamiento, en la locomoción que afectan nuestra calidad de vida.

Entre los factores que impulsan al consumo de droga se destacan: la crisis de identidad, las familias disfuncionales, retrasos escolares, oferta, etc.

Las etapas de la drogadicción son: iniciación, afirmación y de la necesidad o de la dependencia.

PARA REFLEXIONAR JUNTOS

Las personas que te llevan a la droga no son tus amigos.

La droga te hace perder el control y a las personas que te quieren de verdad.

Tú ves a las personas que no se droga como gallinas ...

Y vos que te drogas y das tu vida ¿qué sos ?

CUENTO

La conocí en un baile, me la presentó un amigo.

Ella me hacía volar.

Un día la llevé a mi casa y sin querer mis padres la vieron.

¡Qué mal les calló!

No me permitían estar con ella pero sin ella me iba a enloquecer.

Me encerraron y no me dejaron salir por mucho tiempo, rompía todo lo que tenía a mi alcance, estaba fuera de mí.

Me internaron en una clínica para que me olvidara de ella.

Al tiempo con la ayuda de los médicos y de mis padres lo logré, nunca más la volví a ver a esa maldita COCAÍNA.

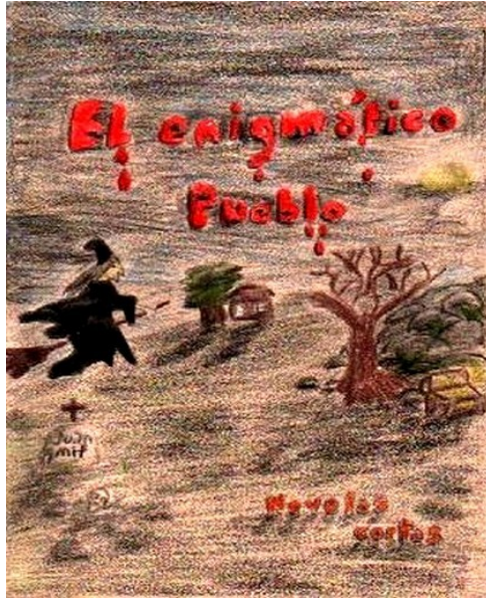
GIOVANA CUSENZA.

Recepciones

Ciclo Básico 7º

“El Enigmático Pueblo”, está compuesto por novelas cortas que se tratan de ocultos tesoros y recónditos misterios.

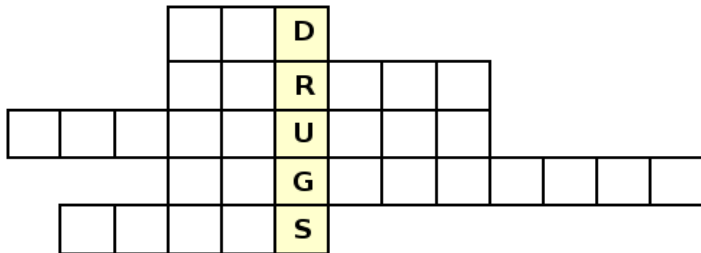
En un pueblo llamado MAL ABRIGO vivirás grandes aventuras, junto a los personajes tendrás que descifrar grandes enigmas.



Investigación sobre Drogas

Ciclo Básico 8º

CRUCIGRAMA INGLÉS “Drugs”



1. “ACID” is a slang word used by drugaddicts
1. Powerful and illegal drug made from morphine
2. Illegal drug smoked like a cigarette made from dried leaues of the hemp plant
3. Thin tube of paper filled with cut tobacco that people smoke
4. A drug addict takes

Proyecto: Huerta Orgánica

Jardinera 1º y 2º

TORTILLA DE VERDURAS

Ingredientes:

- 1 tomate
- 1 zanahoria rallada
- espinacas y acelgas cocidas a gusto
- 2 remolachas cocidas
- 3 huevos
- sal y pimienta a gusto.

Preparación:

- Lavar bien las verduras.
- Picar el tomate, las espinacas la acelga y las remolachas.
- Mezclar con la zanahoria rallada.
- Batir los huevos y entreverarlos con las verduras.
- Poner sal y pimienta a gusto.
- Volcar la preparación en una sartén previamente calentada con aceite.



PAPAS RELLENAS

- 6 papas tamaño regular o grande.
 - ¼ kilo de espinacas.
 - 100 g de queso para unir.
 - 2 zanahorias.
 - 2 cucharadas de jugo de espinacas.
- Cocinar las papas con cáscara, una vez cocidas quitarles una tapa o ahuecarlas y rellenar con las espinacas y zanahorias cocidas saladas y bien condimentadas.
- A lo que se quitó a las papas, agregar el queso y el jugo de espinacas, condimentar. Tape las papas rellenas con una buena cantidad de esta mezcla llévelas al horno y déjelas gratinar.
- Este es un plato muy sencillo y rápido de preparar. Sírvalo con una sopa de arvejas o verduras suave.

Mamá de Fabricio
(Primer año)

Año Internacional de la Papa 2008

3º y 4º

LA PAPA



La papa tiene una parte subterránea que son las raíces, éstas son iguales y fibrosas.

Tiene brotes o "ojos".

Ellos son la cavidad donde se esconde una pequeña yema.

Es un fruto carnoso, amarillento y húmedo.

Contiene fécula (almidón) que es un alimento muy nutritivo.

La papa surgió hace 800 años cerca del lago Titicaca, en América

Las cultivaron grupos de cazadores y recolectores, ellos domesticaban las plantas silvestres alrededor del lago Titicaca.

Los españoles invadieron Perú en busca de oro y encontraron papa.

A los 300 años se convirtió en un alimento esencial llegando a Indias, China y Japón.

La papa ocupa el cuarto lugar después del maíz, trigo y arroz.

La papa tiene, carbohidratos, vitaminas y potasio.

Se cultiva con la papa semilla.

La planta de la papa tiene una parte aérea que es verde.

Está compuesta por tallos, éstas tienen hojas iguales.

En primavera nacen las flores que se transformarán en papa.

Hay papas blancas y rosadas.

Pastel de Papas

Ingredientes:

2kg de papas

1kg de carne picada

½kg de cebollas

1 morrón

4 dientes de ajo

Una pizca de sal

½ L de salsa

100g de queso

½ docena de huevos

Procedimiento:

Hervir las papas

Hacer puré

Hacer un tuco con las verduras

Condimentar a gusto

Hervir los huevos

Colocar la mitad del puré en la fuente

Agregar el tuco

Picar los huevos en rodajas

Colocar el resto del puré

Batir 2 huevos y agregar sobre el puré

Agregar el queso rallado

Poner al horno y queda pronto para servir.

Investigación sobre fibras textiles

5º y 6º

LOS TEJIDOS



Los Tejidos

La elaboración de los tejidos surge como una necesidad del ser humano de cubrirse el cuerpo para abrigarse y por pudor.

Junto con el trabajo de la arcilla para elaborar vasijas y del metal para elaborar armas y herramientas, el tejido se obtiene a partir del trabajo con fibras textiles. Estos trabajos: con arcilla, con metal y fibras textiles, los consideramos las primeras actividades artesanales que realizó el hombre.

Las fibras textiles pueden ser naturales u orgánicas y artificiales o sintéticas.

Dentro de las naturales encontramos las de origen natural (lana, seda) y las de origen vegetal (lino, algodón). Las fibras textiles artificiales son algunas derivadas del petróleo, como el plástico, del que se obtiene el rayón y el nailon. Los pasos para confeccionar un tejido son: hilado en la rueca, tejido en el telar, teñido y elaboración de la prenda.

En la Escuela Nº 60 "Martín Rogelio Camy" de Malabrigo, un grupo de madres están realizando este proceso dirigidas por la profesora Graciela Pérez.

