

# 24° SEMINARIO INTERNACIONAL "APRENDIZAJE Y SERVICIO SOLIDARIO"

Del 25 al 27 de agosto de 2021



BLANES VIALE  
Escuela Técnica Superior



Cocina  
Casera  
Saludable

Logo creado por Curso Terciario de Diseño Gráfico



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL



## Escuela Técnica Superior Pedro Blanes Viale -D.G.E.T.P

**Ubicación:** Mercedes, Soriano, Uruguay.

**Cursos de educación técnica en tres niveles:** Básico, Superior y Terciario.

**Alumnos:** 1300

**Docentes:** 200

Mercedes, Soriano





## Situación 2020

Dentro de un marco de pandemia mundial las prácticas educativas tuvieron que reinventarse, para seguir generando espacios de aprendizaje y crecimiento personal.

Brindar espacios de intercambio a pesar del distanciamiento social.



## Nuestro proyecto

- Propiciar la participación e intercambio virtual de saberes, tradiciones y recetas caseras entre personas adultas mayores, referentes de las instituciones participantes y alumnado de la escuela.
- La alimentación saludable es concebida como hábito fundamental para la prevención de enfermedades y mejoramiento de la calidad de vida.



# Nuestro proyecto

- Concurso de recetas caseras, participan más de 120 recetas. Enviadas por adultos mayores de casi todo el país.
- Alumnos de gastronomía seleccionan 10, previo análisis en clase con los docentes.
- Se elaboran las 10 recetas seleccionadas.





# Aliados

- **Plan Ibirapitá** (Programa que promueve la inclusión de jubilados y jubiladas)
- **Comisión de Lucha contra el Cáncer /RAP ASSE SORIANO** (Referentes de salud)
- **Cookpad Uy** (Plataforma digital de recetas)
- **INDA - MIDES** (Ministerio de Desarrollo Social)
- **Mercado Modelo** (Centro de distribución nacional de Frutas y Verduras)
- **CV10** (Canal de cable local)
- **Red USI-Antel** (Red de infocentros)

# Destinatarios de la acción solidaria

- Adultos mayores de 60 años de todo el país.
- Adultos residentes de hogares de ancianos de las ciudades de Mercedes y Dolores, Soriano.





# Participantes

Alumnos de los cursos de:

- Gastronomía (Bachillerato Profesional)
- Vestimenta (Formación Profesional Básica)
- Diseño Gráfico (Curso Técnico Terciario)
- Espacio de Inclusión Digital (Espacio no formal de formación en Informática)





# Objetivos de aprendizaje

- Generar instancias de aprendizaje e intercambio intergeneracional respecto a la gastronomía y los buenos hábitos alimenticios, con apoyo de personal de la salud.
- Propiciar la apropiación de las herramientas digitales en alumnos, docentes.
- Facilitar nuevas instancias de evaluación de aprendizajes.

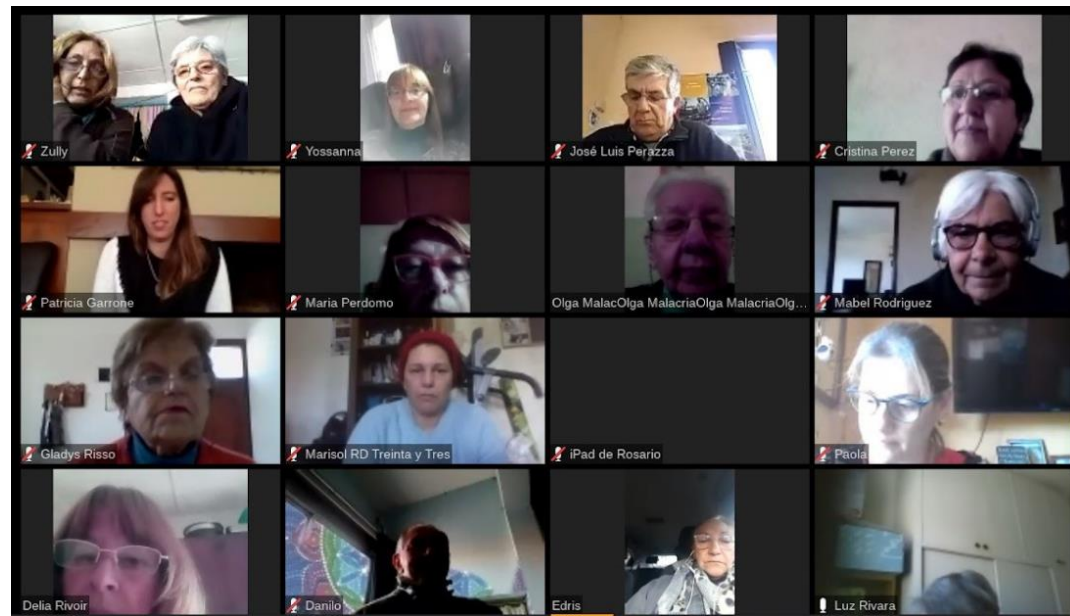


# Objetivos de servicio y solidarios

- Visibilización de las tradiciones culinarias caseras.
- Protagonismo y presencia de los adultos mayores.
- Intercambio intergeneracional.
- Prácticas de cocina saludable.
- Apropiación de herramientas digitales.

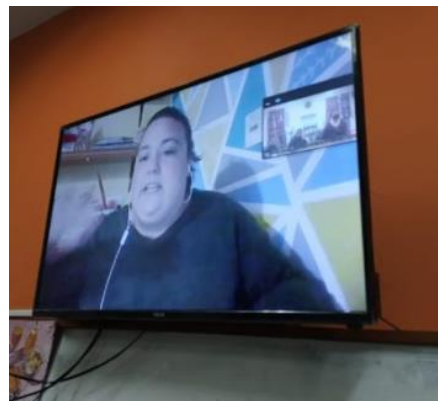
# Instancias del proyecto en pandemia

- Reuniones vía zoom con profesionales de la salud, participan alumnos y adultos mayores.
- Este encuentro alcanza a más de 100 personas de todo el país.



# Instancias del proyecto en pandemia

- Apoyo de los docentes a los alumnos a través de conexiones en tiempo real.
- Reuniones con especialistas.
- Capacitaciones en el uso de plataformas digitales.







# Aprendizajes: Curso Diseño Gráfico

- Escucha e intercambio con el "cliente".
- Discusión sobre ideas.
- Análisis y trabajo en equipo.
- Uso de herramientas informáticas.

Producto final: logo y afiche de lanzamiento



## Cocina Casera Saludable



# Aprendizajes: Curso Vestimenta

- Diseño de delantal
- Selección de telas
- Uso de medidas
- Corte
- Armado
- Trabajo en equipo



# Aprendizajes: Curso Gastronomía

- Conocimientos sobre cocina saludable.
- Selección de recetas.
- Modificación de las mismas considerando tips saludables.
- Intercambio intergeneracional.
- Rescate de recetas tradicionales.
- Uso de herramientas digitales.
- Elaboración de recetas.
- Trabajo en equipo.





# Aprendizajes: Espacio de Inclusión Digital

- Edición de imágenes.
- Procesador de texto.
- Diseño de placas de difusión.
- Ingreso de recetas a Cookpad.
- Envío de recetas a través de recursos digitales.
- Registro de actividades.







# Para conocer más del proyecto

Video realizado por UTU

<https://www.utu.edu.uy/audiovisuales/proyecto-cocina-casera-saludable>

Sitio web donde se encuentran las recetas seleccionadas

<https://cookpad.com/uy/perfil/26903212>



# ¡MUCHAS GRACIAS!

Escuela Técnica Superior Pedro Blanes Viale

Dirección: Haedo esquina Ferreria

Mercedes, Soriano. Uruguay

Teléfono: 45322091

Mail: tecnicamercedes@gmail.com



Facebook Escuela Técnica Superior Blanes Viale

<https://www.facebook.com/Escuela-T%C3%A9cnica-Superior-Mercedes-165811053431953>

Facebook Espacio de Inclusión Digital Aula Abierta Blanes Viale

<https://www.facebook.com/espaciodeinclusiondigitalutumercedes>