



Temática: Contextos Rurales y de Islas – Mención

Nombre: “Mujeres rurales”.

Instituciones: Escuela Educación de Adultos N° 721 y Centro de Educación de Adultos N° 709/21 (extensión Sauce Chico) - Bahía Blanca – Región 22

Directora: María Lorena Núñez Fariña

Coordinadoras: Vanina Andrea González y María Lorena Núñez Fariña

La Escuela General Básica N° 721 y el Centro de Educación para Adultos N° 709/21 (Extensión Sauce Chico) del distrito de Bahía Blanca emprendieron la presente Experiencia Educativa, teniendo como responsables docentes a Vanina Andrea González y a María Lorena Núñez Fariña (directora).

En el año 2006, tras una encuesta efectuada entre los padres y vecinos de la escuela, se evidenció la necesidad de querer finalizar los estudios primarios. Frente a las dificultades de distancias, de horario de trabajo, se acordó que una docente “llevara” la escuela a la quinta.

En general los trabajos son de quinteros, medieros. Gestionaron los permisos y se comenzó con el trabajo educativo. Se abordó mediante el Proyecto Educativo: “Una escuela para todos- Horario rotativo”, que posibilitó la inclusión y acceso a la educación de jóvenes y adultos. La comunidad está formada por población del norte argentino y por extranjeros, en su mayoría de colectividad boliviana.

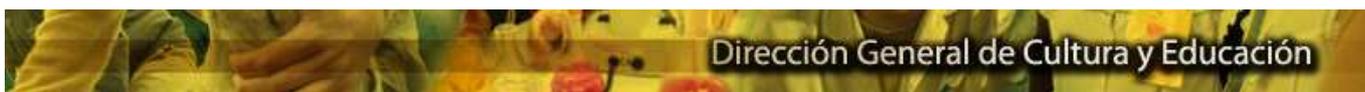
Cada año transcurrido van enriqueciendo la experiencia sumando personas que colaboran, valorando los sacrificios, la perseverancia, la voluntad y la solidaridad que hace que la distancia se acorte.

Desde el año 2006, una vez por semana se cocina con productos propios de la quinta, esta labor formó parte del Proyecto “Manos a la obra”, el cual surge por la necesidad de preparar distintas comidas que contengan verduras (ñoquis, tartas, fideos saborizados).

Con los años se ha elaborado un cuaderno de recetas que se amplía cada semana, es fotocopiado y distribuido entre los alumnos para que lo acerquen a sus hogares. Se suma a este Proyecto un instructor de Formación Profesional especializado en panadería y es también profesor chef en el Instituto Terciario Goyena.

En el año 2007 en colaboración con los alumnos del segundo año de la Universidad Nacional del Sur, a través del “Proyecto: Plantas Medicinales”, se investigaron distintas plantas del lugar y su relación con su uso medicinal. Al final del proyecto se elaboró un cuaderno para ser utilizado por los alumnos y sus familias, reivindicando el legado que brinda la naturaleza. Se afianza en los años 2008, 2009.

En el 2010, se lleva a cabo el proyecto “Antiguo Horno Rural”, así el horno de barro es utilizado productivamente, es un recurso perdurable sin requerir luz eléctrica, ni gas, sólo con el esfuerzo de juntar leña y tener la pericia de encender el fuego. Es requerido en cada comida elaborada en la institución por sus docentes y alumnos.





En tanto, se realizan charlas que efectúan personal del Hospital Menor de la localidad de General Cerri, la temática es manipulación de alimentos, cuidados de la salud, alimentación sana y el último encuentro se reflexionó sobre sexualidad responsable, reproducción y controles anuales.

Los diferentes proyectos realizados fueron pensados para alumnas, como mujeres-rurales. A pesar de las limitaciones, relacionadas con la distancia y los horarios, se van desarrollando las actividades para que ellas puedan adquirir nuevos saberes que les permitan desde lo práctico implementarlo en su vida cotidiana y ser difusoras de lo aprendido.

