

Propuesta didáctica para
EDUCACIÓN PRIMARIA E INICIAL

ESTABLECIMIENTO FRUTÍCOLA
La Macarena
"Al final del Humedal"

ESPACIO TEMÁTICO - BIODIVERSIDAD Y PRODUCCIÓN



UruguayNatural

ESTABLECIMIENTO TURISTICO REGISTRADO

Presentación NUESTRO ESTABLECIMIENTO

LA MACARENA ES, DESDE SUS ORÍGENES EN EL AÑO 1996, UN ESTABLECIMIENTO DEDICADO A LA PRODUCCIÓN FRUTÍCOLA.



Ubicado al noroeste de la capital de nuestro país, en la zona rural de Melilla y bordeando a su vez los humedales salobres del bajo Santa Lucía, tenemos el privilegio de encontrarnos en una zona muy rica en Biodiversidad. Esto nos ha desafiado a seguir conociendo y descubriendo año a año más sobre nuestro entorno y cómo hacer para cuidarlo.



En el año 2011, comenzamos entonces nuestro espacio temático de Biodiversidad y Producción, “Al final del humedal”, un emprendimiento dirigido a todas las edades que busca acercar la realidad productiva frutícola, en equilibrio con el cuidado del Medio Ambiente.

De esta forma, dentro de nuestro espacio temático podemos encontrar diferentes circuitos que nos ayudan a involucrarnos con nuestro objetivo. Estos circuitos comprenden: Estanques dedicados a la Acuicultura, pasarela y senderismo por los humedales, montes nativos altos y bajos, montes mixtos, montes exóticos, paseos en bote por los canales naturales de la cuenca del Río Santa Lucía, área productiva con actividades frutícolas, avistamiento de aves y diferentes lugares de esparcimiento. Todo esto podrá ser descubierto de la mano de nuestro personal capacitado y en diferentes transportes que acompañan esta propuesta didáctica (bote, jeep, zorra de tractor).

Nuestro desafío involucra una serie de contenidos didácticos asociados con el Programa de Educación Inicial y Primaria publicado por la ANEP. A continuación les presentamos nuestro Programa Didáctico para Educación Primaria e Inicial, relacionado con los contenidos del conocimiento de la Naturaleza que sugiere el actual Programa



Nuestros CONTENIDOS DIDACTICOS

NUESTROS CONTENIDOS
DIDACTICOS SE
ENCUENTRAN AGRUPADOS
EN TRES GRANDES TEMAS



BIODIVERSIDAD

NUESTRO ESPACIO DE BIODIVERSIDAD PROPONE
UN CIRCUITO POR LOS HUMEDALES DE SANTA LUCÍA.



PARTIENDO DESDE
NUESTRO CENTRO DE
RECEPCIÓN, CON UNA
CHARLA EXPLICATIVA
PREVIA, EL RECORRIDO
INVOLUCRA:

Diferentes Reservas de agua
(salobres y dulces, naturales y
artificiales)

Identificación de Fauna y Flora
característica de los
humedales del Río Santa
Lucía

Montes nativos, mixtos y
exóticos, y su coexistencia con
el ambiente que los rodea



Contenidos Adaptados SEGUN LAS EDADES



Educación INICIAL

EL AGUA Y LOS ELEMENTOS SUPERFICIALES DEL SUELO,
LAS PLANTAS EN SU AMBIENTE TEXTURA Y COLOR DEL
SUELO SUPERFICIAL, PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS
DE SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.



1° Y 2° AÑOS

Interacciones en el ecosistema de los humedales
El agua en los humedales y su relación con el suelo
Flora y fauna de los humedales y su adaptación

3° Y 4° AÑOS

Identificación de los humedales como un Bioma
El agua en los humedales
Flora y fauna en los humedales

5° Y 6° AÑOS

Los humedales
El agua y la vida en los humedales
Problemas y realidad de la biodiversidad en los
humedales



PRODUCCIÓN



La Macarena, es una chacra frutícola con más de 18 años de experiencia. Actualizados en las más modernas técnicas de plantación, que incluyen control integrado de plagas, conservación de suelos, manejo del área productiva en conjunción con la biodiversidad.



EDUCACIÓN INICIAL

Cuidados de una planta
La fruta como órgano
Beneficios en la ingesta de frutas

1° Y 2° AÑOS

Cambios estacionales de los árboles frutales
Cuidados de una planta en un esquema de exportación
Importancia de la producción forestal para el cuidado del Medio Ambiente
Beneficios en la ingesta de frutas

3° Y 4° AÑOS

Injertos y técnicas de plantación
Trampas de confusión sexual para la reducción de Agroquímicos (Producción Integrada)
Desarrollo de los árboles frutales
Beneficios en la ingesta de frutas

5° Y 6° AÑOS

Injertos y técnicas de plantación
Trampas de confusión sexual para la reducción de Agroquímicos (Producción Integrada)
Producción frutícola en Uruguay y en el mundo
Beneficios en la ingesta de frutas



ACUICULTURA

INCURSIONANDO EN UNA NUEVA ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, LA ACUICULTURA, PRÁCTICAMENTE INEXISTENTE EN NUESTRO PAÍS SE PRESENTA COMO EL TIPO DE PRODUCCIÓN CON MAS POTENCIAL DE DESARROLLO. JUNTO CON ESTO LA INGESTA DE PESCADO SE PRESENTA COMO LA MEJOR FORMA DE ALIMENTACIÓN CON PROTEÍNAS, SIENDO RECONOCIDAMENTE SUPERIOR A LA DE CUALQUIER OTRA CARNE.



Como complemento se considera que la capacidad de pesca en mares y ríos se encuentra saturada, desde 1990 no existe crecimiento de esta producción y si de la acuicultura llegando a ser hoy la productora del 50% del pescado que se consume en el mundo.



EDUCACIÓN INICIAL

Beneficios de la ingesta de pescado
Hábitat de los peces

1° Y 2° AÑOS

Producción Ictícola

3° Y 4° AÑOS

Producción Ictícola. Formas y procedimiento
El agua en La Macarena

5° Y 6° AÑOS

La producción de peces mundial y en el Uruguay.
El cultivo de peces
El agua en La Macarena



Soluciones a TEMAS

NUESTRO EQUIPO DE TRABAJO QUEDA A DISPOSICIÓN DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PARA PROFUNDIZAR TEMAS EN LA VISITA A PEDIDO DE LAS MISMAS.



Así también al ser nuestro programa didáctico muy amplio y variado, también quedamos abiertos a detenernos durante la visita en los temas que las instituciones crean más pertinentes o simplemente consideren para su planificación de más importancia.

Un paseo DIFERENTE



Nuestro establecimiento cuenta con la posibilidad de ser descubierto de una forma única y divertida
PASEO EN JEEP / PASEO EN ZORRA



Paseo EN BOTE

Nuestra embarcación Garza Mora (capacidad para 10 personas), nos permite descubrir los canales naturales que desembocan en el Río Santa Lucía. Contamos con todos los permisos necesarios para navegar y con salvavidas para todos los tripulantes.



IDIOMAS

Contamos con personal capacitado para realizar las visitas en Inglés y en Español. También brindamos la posibilidad de realizar nuestros circuitos en el idioma que la institución crea conveniente.

ITINERARIOS

FullDay

Duración: 8 horas aprox.

Los horarios se ajustan a pedido de la Institución.

9:00 hs. Bienvenida y Presentación del lugar.

9:30 hs. PRIMER recorrido.

Paseo en zorra por los humedales: Camino de las cortaderas, presa de agua dulce, monte mixto, monte de ceibos pesquero, muelle y Embarcadero

11:00 hs. Espacio Recreativo libre en centro de recepción y canchas.

12:00 hs. Almuerzo

13:30 hs. Recreación "Al final del humedal"

14:15 hs. Interpretación del espacio de Acuicultura

15:00 hs. SEGUNDO recorrido.

Paseo en zorra por el área productiva con la posibilidad de realizar alguna actividad Frutícola según nuestro calendario frutícola

16:00 hs. Merienda

16:30 hs. Espacio Recreativo Libre.

HalfDay

TARDE

13:00 hs. Bienvenida y Presentación del lugar

OPCIÓN 1:

13:30 hs: Circuito único con énfasis en el o los temas elegidos

16:00hs: Snack y Despedida

OPCIÓN 2:

13:30 hs. Circuito 1. Visita de nuestro espacio temático: BIODIVERSIDAD Y PRODUCCION

15:00 hs. Circuito 2. Explicación y actividades en el espacio de Acuicultura.

16:00 hs. Snack y Despedida

HalfDay

MAÑANA

9:00 hs. Bienvenida y Presentación del lugar

9:30 hs: Desayuno

OPCIÓN 1:

10:30hs: Circuito único con énfasis en el o los temas elegidos

11:30hs: Snack y Despedida

OPCIÓN 2:

10:30hs: Circuito 1. Visita de nuestro espacio temático: BIODIVERSIDAD Y PRODUCCION

11:30hs. Circuito 2. Explicación y actividades en el espacio de Acuicultura.

12:00 hs. Snack y Despedida



COMIDAS

Merienda y desayuno:

Jugos y tortas frutales

Snacks:

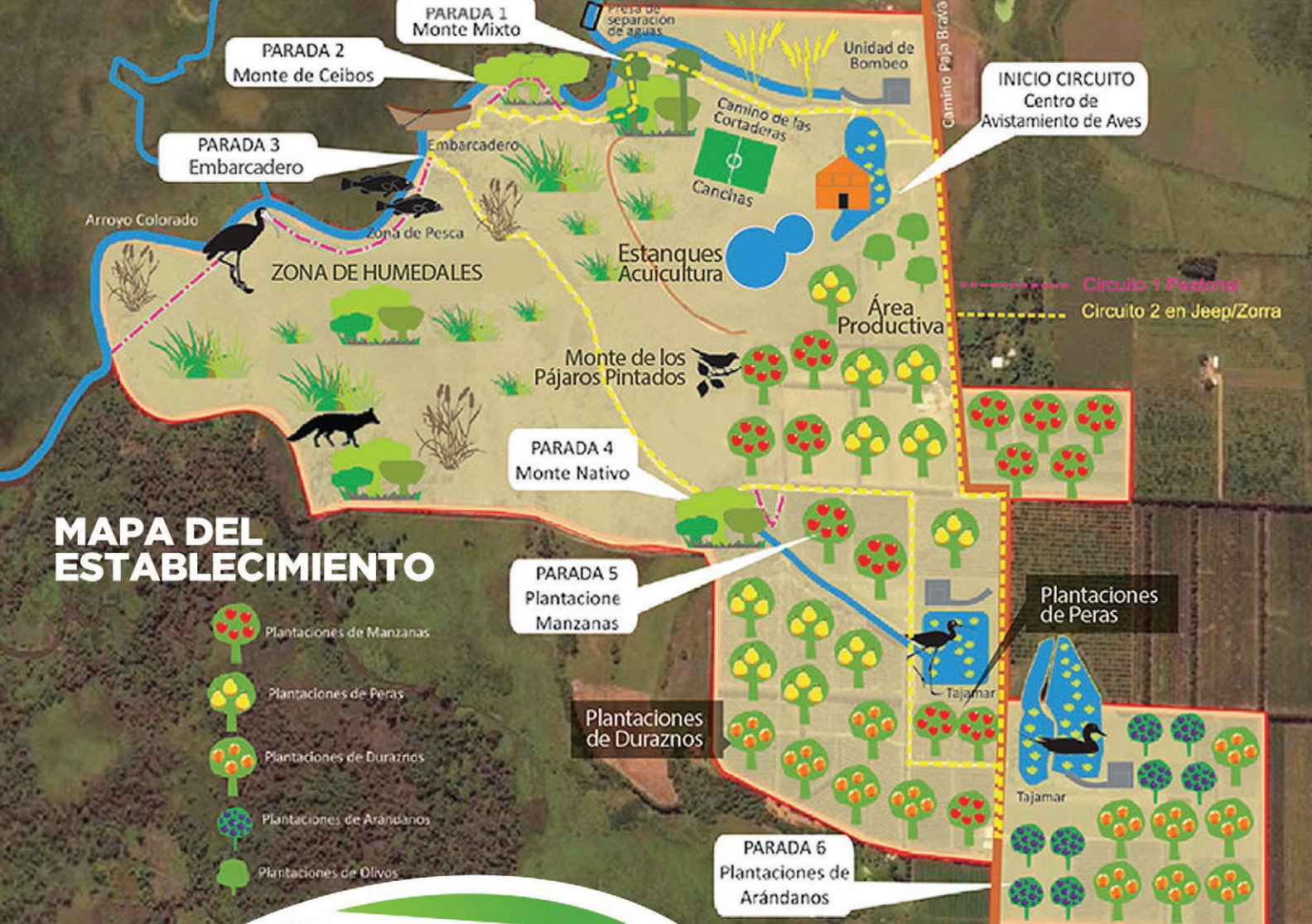
Frutas de estación

Almuerzo:

Hamburguesas al pan completa con papas fritas.

Jugos y postre artesanal





COMO LLEGAR

OPCIÓN 1

Ruta 5 - Cno. de la Redención - Cno. Buxareo - Cno. La Totorá - Cno. Paja Brava

OPCIÓN 2

Ruta 5 - Cno. Melilla - Cno. Paja Brava

GPS: 34° 43' 24,44" S 56° 19' 21,85" O



Encontranos en Google maps

INFORMES / CONTACTO / RESERVAS

Camino Paja Brava 1915 - Rincón de Melilla - Montevideo - Uruguay

Cel.: 091 660 013 / 098 185 160

e-mail.: alfinaldelhumedal@gmail.com

www.alfinaldelhumedal.com

