

CINCO JÓVENES CRANDONIANOS ASPIRAN A PARTICIPAR DEL PRÓXIMO AÑO DIACÓNICO EN ALEMANIA

Con financiación estatal y la participación de organizaciones religiosas y civiles, el programa Weltwärts («de cara al mundo») del gobierno alemán ofrece experiencias de voluntariado social. La Iglesia Evangélica Metodista en Alemania comenzó a participar de Weltwärts en 2012 y nuestro país lo ha hecho a través de un convenio que la Iglesia Metodista en el Uruguay estableció en 2011 con la Iglesia Evangélica del Río de la Plata (IERP), con sede en Buenos Aires. El programa regional se llama Año Diacónico.

Los participantes (jóvenes entre 18 y 28 años) deben interesarse por cuestiones vinculadas a la sustentabilidad y al desarrollo, estar dispuestos a vivir durante un año en Alemania, manejar con fluidez el inglés y estar interesados en aprender alemán durante la estadía. La financiación incluye todos los costos asociados al viaje y a la estadía. El Año Diacónico es un canal abierto para el desarrollo del compromiso social a través de la inserción en escuelas y jardines de infantes, centros de jóvenes, hogares de ancianos, hogares para personas con discapacidad, instituciones que trabajan con pueblos originarios o centros comunitarios.

En 2020, cinco jóvenes crandonianos —cuatro estudiantes y una exalumna— participan del proceso de selección. [Continuar leyendo](#)

EN PRIMARIA, LOS CUARTOS AÑOS ELABORARON QUESO DANBO

En octubre, en el marco del programa Chacra Educativa, la docente Cecilia Marzaroli Almirón, responsable del proyecto, planificó la elaboración de queso para abordar aspectos de Biología, Química, Física, Geología y Geografía que se encuentran dentro del programa oficial de cuarto año. Las clases tuvieron lugar en el comedor, ya que la Chacra ha modificado su locación debido a la pandemia, y cada grupo del nivel tuvo la oportunidad de participar de «una instancia concreta de activa participación que permite construir conocimiento desde la observación y la realización», explicó la educadora.

El queso, según explica el diccionario enciclopédico *Larousse Gastronomique*, es un alimento que se obtiene por la coagulación de la leche, es muy completo y desde siempre ha sido parte de la alimentación de las personas. Los primeros quesos aparecieron al mismo tiempo que la ganadería. Los romanos dominaron los procesos artesanales de producción de quesos secos y ahumados, y más adelante las técnicas artesanales introdujeron una extensa diversificación con la particular dominación de las regiones de Francia. En el s. XX, la pasteurización y la industrialización penetraron en las lecherías tradicionales del mundo y también en el Uruguay.

Con la pregunta ¿por qué comemos queso? comenzaron los talleres... [Continuar leyendo](#)

EDUCACIÓN INICIAL. SUGERENCIAS DE LECTURA PARA 1 Y 2 AÑOS

En setiembre, el equipo de Biblioteca de Educación Inicial y Primaria preparó un material informativo con sugerencias de lectura para los más pequeños de la Institución. El documento —que recoge una minuciosa selección y un exquisito diseño— se elaboró a partir de la necesidad manifestada por madres y padres de Maternal (Niveles 1 y 2 años) en el encuentro virtual realizado en el marco del programa Construyendo puentes entre la escuela y la familia.

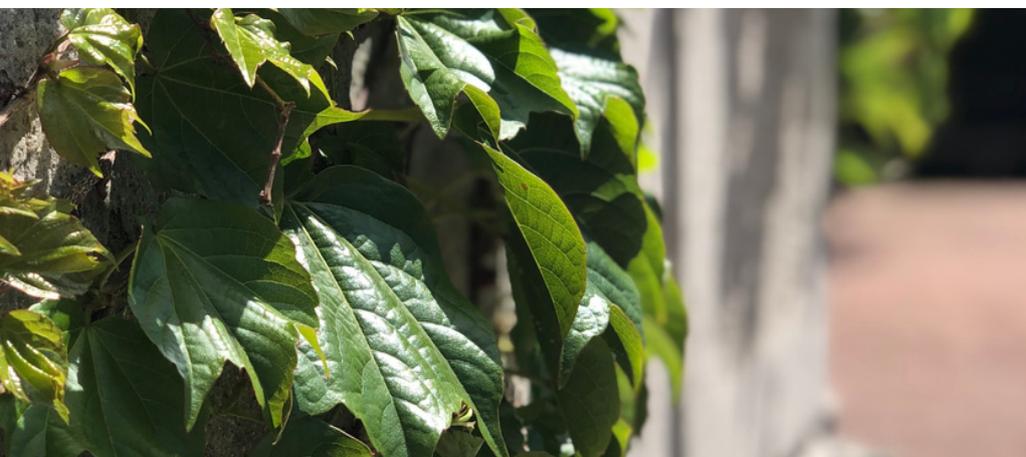
Debido a las restricciones sanitarias en curso, el sistema de préstamo domiciliario de la Biblioteca se suspendió y, por ello, las familias solicitaron sugerencias para «enriquecer la biblioteca de cada hogar». La propuesta definida por el equipo de Biblioteca, divulgada a

través de los correos electrónicos y de la aplicación institucional, es una invitación a «estar juntos» a través de textos, imágenes, canciones y juegos.

En la actualidad y con un protocolo específico, el servicio de préstamo domiciliario de la Biblioteca de Educación Inicial y Primaria ha comenzado a restablecerse de manera paulatina. En una primera instancia y con un cuidadoso protocolo, ya se encuentra en funcionamiento para los grupos de Nivel 3, 4 y 5 años de Educación Inicial y toda Primaria. Los dos niveles de Maternal se irán sumando en función del desarrollo de los acontecimientos.

[Descargar las recomendaciones literarias para Maternal](#)

ACTUACIONES DESTACADAS



Con la defensa de la tesis *El trabajo colaborativo entre docentes de Enseñanza Media de una institución privada, base para una mejora escolar*, la **Profa. Cristina Roggero Pérez** —subdirectora del Dpto. de Educación Secundaria— finalizó la Maestría en Educación con énfasis en Gestión Educativa en la Universidad Católica del Uruguay.

Según explica la magíster, con la investigación buscó «diagnosticar el trabajo colaborativo que los profesores de Secundaria de Crandon llevan a cabo para aportar insumos que permitan elaborar un plan de mejora».

Nicolás Achard Arlington y Germán Strauss Chaves acaban de finalizar la Maestría en Educación con énfasis en gestión educativa (Universidad Católica del Uruguay) con la defensa de la tesis *Diagnóstico de la calidad educativa de la sección de Educación Física de una institución educativa de carácter privado a través del sistema EFQM*.

Los investigadores concluyeron que, según expresan los docentes de Educación Física, en el Instituto Crandon se cumplen con los criterios de calidad del modelo europeo de excelencia empresarial (EFQM, por sus siglas en inglés).

CRANDON GASTRONÓMICO PARTICIPÓ DEL PROGRAMA SOCIAL SÉ MILLA

Crandon Gastronómico participó del programa Sé Milla, un emprendimiento social que brinda herramientas gastronómicas a personas con discapacidad. A través de la preparación de hamburguesas veganas, Sé Milla nuclea personas con discapacidad, especialistas en gastronomía y organizaciones sociales que necesitan recaudar fondos («mayoristas»).

La Da. Mónica Bertacchi (profesora de Higiene alimentaria), la Lic. Adriana Mato (Nutrición y alimentos saludables) y el Prof. Daniel Guasco (Alimentos sin gluten) fueron los encargados, en representación del equipo de Crandon Gastronómico, de ofrecer las herramientas básicas para que los participantes puedan desempeñarse en cocinas profesionales o industriales. La capacitación se realizó en modalidad de taller, a través de videoconferencias, a principios de octubre.

La elaboración de las hamburguesas, en la fase inicial del programa, se llevó a cabo en octubre, en las cocinas colaborativas del Centro de Desarrollo Económico Local Carrasco (Intendencia de Montevideo). Sé Milla ganó el concurso Impactate! 2020, organizado por las incubadoras Gepian, Socialab e Ithaka. La entidad se encuentra actualmente en proceso de validación con fondos aportados por la Agencia Nacional para el Desarrollo (ANDE).