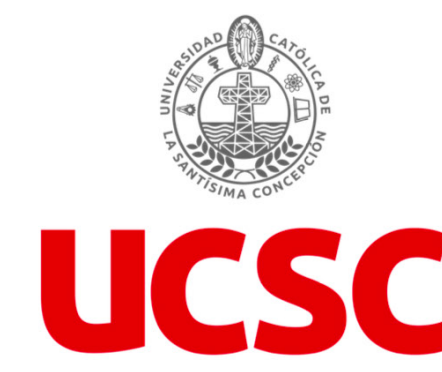


Yáñez, S.

Escuela Rural Aylín, Sector Rural Aylín,
Lanco, Región de Los Ríos, Chile.



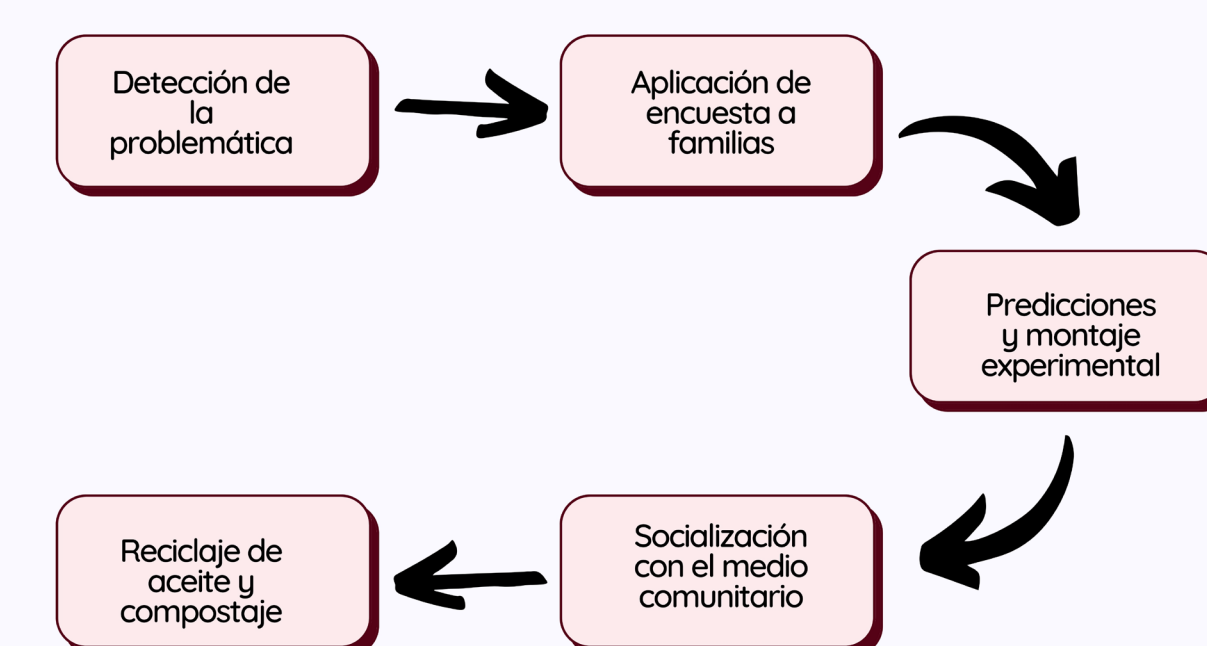
Guardianes del territorio, explorando y cuidando nuestro entorno

Introducción

Este trabajo nace de la conversación con los estudiantes respecto a costumbres de Chile en la asignatura de Historia y Geografía. Desde ahí se desglosa la preparación de comidas típicas al interior de los hogares, como las empanadas. Se profundizó acerca de los desechos generados, como el aceite quemado, y el daño que provocan al suelo.



Contexto de la experiencia: comunidad de la Escuela Rural Aylín.



Secuencia de actividades realizadas.



Resumen

En clases de Historia y Geografía los estudiantes detectaron que la preparación de comidas típicas originaba residuos que dañan el suelo. Se propuso evaluar el efecto que el aceite quemado genera en el suelo y encontrar soluciones al respecto. Se realizó una serie de actividades indagatorias: encuestas, formulación de hipótesis y montajes experimentales. Los estudiantes socializaron sus aprendizajes con la comunidad logrando que las familias reciclen el aceite.

Estudiantes reciclando.

Resultados

Se encuestó a las familias acerca de qué acciones realizan para desechar el aceite: más del 90% lo vertía por las tuberías y/o lo enterraba.

Se inició una serie de actividades indagatorias: verbalizar predicciones y comprobar mediante montajes experimentales lo que ocurrirá con la retención y filtración de agua en el suelo contaminado.

Los estudiantes compartieron el trabajo realizado con su comunidad. Se abrió el círculo del análisis de las medidas que se pueden modificar para mitigar la contaminación del suelo. En la actualidad, las familias reciclan el aceite en sus hogares y la escuela lo lleva a la planta recicladora.

Para contribuir a la restauración del suelo se ejecutó un trabajo de confección de compostaje y a través de un proyecto se obtuvo una compostera, que ya está generando fertilizantes.

Conclusiones y proyecciones

El impacto de verter aceite quemado puede ser fatal: si el residuo llega a los ríos circundantes, creará una capa que hará que el oxígeno no circule libremente y la biodiversidad se verá perjudicada.

El reciclaje de aceite de cocina es una práctica ambientalmente responsable que previene la contaminación, promueve la sostenibilidad y la conciencia medioambiental. Se espera poder seguir trabajando esta última con los estudiantes.

Por eso, el eslogan es "Aceite quemado, al lugar indicado".