

## **PROYECTO GRADO NOVENO: SABERES Y SABORES.**

### **PRESENTACIÓN.**

La propuesta de estudiar y preparar entorno a la mesa está fundamentada en la necesidad de acercar a los estudiantes del grado noveno de la I.E Nuevo Latir al conocimiento significativo de sus saberes y los de su entorno; una gastronomía entendida desde la perspectiva social, humana, antropológica, enmarcada en el estudio de los campos del conocimiento de ciencias, arte y cultura y humanidades.

El proyecto entonces busca reconocer la cultura como parte fundamental en la construcción de nuevos conocimientos, que orientados ayuden a transformar la visión de mundo de cada joven con proyección hacia su comunidad. A si pues, la decisión de proponer una alternativa de aprendizaje que tenga impacto en los estudiantes está cimentada en un análisis diagnóstico, pensada las necesidades y en el ciclo de desarrollo humano de cada sujeto.

Para entender un poco la propuesta es preciso tener en cuenta las siguientes apreciaciones:

“Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. La gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. Si bien se observa se descubrirá que alrededor del alimento existe danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, en resumen Arte y creatividad. Pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, es decir, ciencias exactas y naturales. Y además hay antropología, historia, letras, filosofía, psicología, sociología, por parte de las

ciencias sociales. Es descubrir un mundo lleno de creatividad y perfección donde puedes expresar tu cultura, tu conocimiento”<sup>1</sup>.

La comida es mucho más que una simple actividad biológica, es un fenómeno social, cultural y espiritual. Los hábitos alimentarios constituyen una parte integrada de la totalidad cultural, lo que un pueblo come, cuándo lo come y la manera en que lo prepara expresa su modo de entender el mundo, la vida y lo sobrenatural.

Los alimentos que comemos construyen nuestra cultura alimentaria, del mismo modo que nuestra cultura influye y crea tendencias en lo que comemos. Es por ello que la alimentación y la cultura están estrechamente ligadas, siendo los hábitos alimentarios expresiones de las formas culturales de cada sociedad.

Desde esta perspectiva, el proyecto Saberes y sabores Trabajará las disciplinas de cada campo, entretrejiendo sus puntos de articulación para generar un verdadero aprendizaje donde el análisis, la comprensión y la transformación sean el producto de esta labor.

1. <http://www.universidadperu.com/gastronomia>.

## OBJETIVOS

General:

Reconocer en los saberes y en los alimentos elementos fundamentales para la construcción del conocimiento, establecer sus relacionamientos con los campos de arte y cultura, humanidades, ciencias, llevarlos a la práctica y generar procesos de transformación

Específicos:

1. Fortalecer los saberes culturales y ancestrales a través del arte de cocinar.
2. Reconocer los conceptos fundamentales de los campos de conocimiento (arte y cultura, ciencias y humanidades) para ponerlos en juego en la práctica.
3. Rescatar y crear recetas culinarias tradicionales y contemporáneas, regionales, nacionales y extranjeras.
4. Establecer nexos con entidades como la escuela gastronómica, Sena.... Para obtener apoyo en cualificación y desarrollo de prácticas con los estudiantes.
5. Organizar la huerta comunitaria con los estudiantes y padres de familia.
6. Dar pautas de alimentación saludable y su influencia en la calidad de vida.
7. Censar sobre la alimentación y los ingredientes que más se utilizan en el menú de las familias
  
8. Identificar los ritos sociales alrededor de la ingesta de alimentos.

OBJETIVOS POR CAMPO PARA EL GRADO NOVENO DURANTE EL AÑO ESCOLAR.

HUMANIDADES: Cualificar las cuatro habilidades comunicativas de los estudiantes a través de la comprensión y producción textual, la expresión oral y la actitud de escucha en relación con el contexto, que les permita fortalecer sus procesos de pensamiento.

CIENCIAS: Desarrollar habilidades metodológicas para la aplicación del conocimiento científico a partir de la reflexión crítica, explicando el mundo en que vivimos.

ARTE Y CULTURA: Transformar la relación con el cuerpo, proyectando un nuevo lenguaje corporal mediante hábitos saludables y el reconocimiento de prácticas socio-culturales que influyan en su desarrollo y el de su contexto, actuando de manera ética y responsable.

## **JUSTIFICACIÓN.**

Saberes y sabores nace de la necesidad de brindar un espacio alternativo a los jóvenes del grado noveno basados en el diagnóstico y la caracterización de los mismos. Es una propuesta que responde de manera positiva a la dificultad que enfrentan los docentes en sus aulas; El poco interés de los estudiantes hacia su formación personal, académica y profesional. Lo que pretende realmente es impactar esos lugares a los que la escuela no ha logrado penetrar, implementar una educación que sirva para la vida.

El proyecto dinamiza aptitudes y actitudes en el acercamiento de los estudiantes hacia un conocimiento que les signifique, que entiendan el porqué de las cosas, es decir la pregunta manejada para encontrar múltiples respuestas, pertinentes, veraces o equivocadas que de alguna manera generen búsquedas y alternativas de solución. Transformar las clases tradicionales por unas más prácticas e interesantes es la razón de ser de la didáctica de los encuentros escolares, que abandona el modelo tradicional para introducirse en un modelo participativo, integral y significativo.

Por qué la gastronomía? Dar una respuesta exacta a este interrogante resulta complejo, la explicación que nos convoca está basada en un tema que se acerca a la vida de los jóvenes y sus familias, es el gusto, el paladar y la estética como forma de acercarse a la vida, a lo espiritual, a lo afectivo al vínculo que provocan los alimentos, que genera inquietudes, ganas de descubrir y aprender.

La gastronomía es un saber interdisciplinar que permite viajar por los diferentes aspectos de la vida del joven, nos parece importante insistir además que la comida genera vínculos: afectivos, sociales, económicos.

El primer vínculo de un recién nacido es el seno materno, lo que genera una relación directa con su formación mental y física. Es el mejor alimento, para su salud, y su desarrollo, pero ante todo es el que crea la autoconfianza y la seguridad, nuestro primer alimento es ante todo un vínculo de amor, de ahí en adelante por las diversas etapas del desarrollo el niño comienza a descubrir el mundo a través de sus sentidos, la etapa oral, es donde el ser humano comienza a degustar el mundo, con sus sabores y texturas.

Estos vínculos con el mundo y con el entorno seguirán a través de toda su vida, ahora se considera importante retomar los vínculos familiares, sociales, espirituales mediante el rito de la comida, volver a la mesa como el sitio de reunión donde se comparte y se comenta la vida en familia, un espacio donde no solo se alimenta el cuerpo si no el alma. Aunque estos vínculos son estrechos, es momento de dedicarles un espacio ya que se han ido debilitando con el tiempo en parte por la cantidad de estímulos tecnológicos externos.

A lo largo de la experiencia y de un análisis del entorno se observa la necesidad de que los estudiantes rompan las barreras mentales frente al hecho de cimentar su formación académica pero sobre todo que construyan nuevas formas de pensamiento donde se promueva la igualdad de género, la responsabilidad, la comprensión de los problemas sociales culturales y ambientales por los que atraviesa su barrio, región, ciudad y país en un mundo atrapado por la globalización.

## CARACTERIZACIÓN DE LOS ESTUDIANTES GRADO 9º

DIMENSIÓN FÍSICA	DIMENSIÓN COGNITIVA	DIMENSIÓN PSICOSOCIAL.
<p>Las edades de los jóvenes de grado 9º varían de 13 hasta 18 años. Estos chicos se caracterizan por tener habilidades artísticas y corporales (baile, deporte, dibujo) Son muy activos, por lo cual se les dificulta permanecer en un mismo lugar por un tiempo determinado Presentan alta variabilidad en su comportamiento, pasan de la hiperactividad a la pereza, y así mismo responden a las actividades que se les plantean. Creemos que este síntoma es propio de la edad que atraviesan Presentan alta curiosidad por temas relacionados con la sexualidad. Por la etapa de formación que atraviesan, experimentan transformaciones corporales, hormonales, que inciden en sus comportamientos y actitudes Académicas.</p>	<p>-Tienen habilidades para lo artístico (motricidad fina).                      - Son recursivos a la hora de solucionar problemas cotidianos                      - No son sistemáticos para una lectura y escritura rigurosa. Son chicos más visuales y orales.                      - En cuanto a lectura y escritura les gusta lo que se relacione más directamente con sus experiencias personales.(lo informal)                      Existen casos aislados de chicos que presentan problemas de aprendizaje. Nivel de comprensión textual y contextual bajo.                      - Bajo interés por el aprendizaje.                      - Se dispersan con mucha facilidad de las actividades que se proponen, bajo nivel de concentración.                      - Tienen dificultades para el pensamiento lógico espacial – matemático. (aplicado a problemas</p>	<p>- Son estudiantes que necesitan acompañamiento constante, ya que por sus características específicas (alegres, inquietos, activos) son más vulnerables a tener conflictos en sus relaciones cotidianas.                      -Manifiestan agresividad en los juegos que practican.                      - En algunas ocasiones se dificulta el trabajo en equipo por el individualismo marcado del que no quiere compartir sus saberes y la falta de compromiso de los que no quieren trabajar.                      - Muchos de los chicos no viven con papá y mamá si no, con tíos, abuelos, hermanos.                      Los estudiantes están ubicados en estratos del 0 al 2. (Comunas 13,14 y 15).                      Existen varios casos de chicos desplazados.</p>

Los chicos presentan varias falencias, económicas y de nutrición. Por lo cual se ve reflejado en su rendimiento, su disposición y su presentación personal.

cotidianos)

**PLANEACIÓN DEL PROYECTO SABERES Y SABORES.  
EJERCICIO DESDE LA INTERDISCIPLINARIEDAD  
GRADO NOVENO.  
INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUEVO LATIR.**

<b>Nodos articuladores. (Integración)</b>	<b>CAMPOS DE CONOCIMIENTO</b>		
	<b>Ciencias</b>	<b>Humanidades</b>	<b>Arte y cultura</b>
<b>1 Salud y nutrición.</b>	<p>Alimentación balanceada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aportes nutricionales de los alimentos</li> <li>-Combinación de alimentos para un plato balanceado.</li> <li>- Enfermedades producidas por la falta de ingesta de alimentos o por el exceso de alimentos. .</li> </ul> <p><b>Conceptos:</b> ingesta, alimentación, desnutrición, nutrición, salud, anemia, presión alta, obesidad, ect</p> <p>-Agricultura urbana.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Influencia cultural en la alimentación.</li> <li>- Recetas internacionales.</li> <li>- Textos en inglés - reseñas históricas, influencia de los alimentos en la humanidad.</li> <li>- Alimento mi cuerpo, alimento mi espíritu.</li> <li>- Multinacionales alimenticias (comida chatarra)</li> <li>- Ética ( que , como y para que se come)</li> <li>- EL BANQUETE (platón)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-grupos de alimentos/ gasto energético.</li> <li>-mediciones antropométricas.</li> <li>-pirámide de alimentación</li> <li>-alimentación sana, mete sana, cuerpo sano.</li> <li>-tratamiento de alimentos</li> <li>-disposición correcta de los espacios para la comida.(representaciones gráficas, planimétricas y tridimensionales)</li> <li>-costumbres alimenticias</li> <li>-ofertas más comunes de alimentos.</li> <li>-color-ondas electromagnéticas que influyen en la decisión.(psicología del color)</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ESTETICA.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Estéticas sociales</b></li> <li>- <b>Proporciones matemáticas (relaciones inversas o directas)</b></li> <li>- <b>Proporción áurea</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. como se come (aspectos culturales)</li> <li>- que lleva a los humano a utilizar la comida para fines estéticos.</li> <li>-creencias del poder de los alimentos</li> <li>- gastronomía y relatividad</li> <li>- lo bello, lo sublime.</li> <li>- SEMIOTICA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-proporciones del cuerpo humano.</li> <li>- estética de los alimentos,</li> <li>- Gastronomía: arte, por gusto y aspecto.</li> <li>- la comida como accesorio estético.</li> <li>- elementos gráficos de persuasión en la publicidad.</li> <li>- SEMIOTICA.</li> <li>-la comida en el arte (bodegones)</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>3</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Gastronomía y género</b></p>	<p style="text-align: center;">-Anatomía</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-anatomía (masculina y femenina)</li> <li>- imaginarios estéticos de género frente a la cocina. (roles)</li> <li>- relación de la alimentación por género y el proyecto de vida.</li> <li>-formas femeninas y masculinas.</li> </ul>

<b>4</b> <b>Pausas activas/ejercicio</b>	PRACTICA INTERDISCIPLINAR COMPLEMENTARIA (DISPOSICION FRENTE A PÁCTICAS SALUDABLES PARA LA VIDA)
<b>5</b> <b>Almuerzos saludables</b>	PRACTICA INTERDISCIPLINAR COMPLEMENTARIA (DISPOSICION FRENTE A PÁCTICAS SALUDABLES PARA LA VIDA)
<b>6</b> <b>Cine- foro</b>	PRACTICA INTERDISCIPLINAR DE ANÁLISIS Y REFLEXION
<b>7</b> <b>Salidas pedagógicas</b>	PRÁCTICA INTERDISCIPLINAR, TRABAJO DE CAMPO

# 8

## PRODUCTOS

- HUERTA COMUNITARIA
- CULTIVOS HIDROPONICOS

- **RECETARIO**

- RECETARIO
- Catalogo de productos de la huerta y cultivos hidropónicos
- Utensilio de cocina (diseño industrial)

## ESTRATEGIAS

Las estrategias propuestas para cumplir con los objetivos del proyecto están dirigidas a garantizar tres momentos fundamentales en el proceso de enseñanza – aprendizaje, un momento individual en el cual el estudiante se enfrenta con el nuevo concepto desde sus conocimientos previos y los vincula a los nuevos. Un momento de Trabajo en equipo que es el acercamiento al conocimiento entre pares, donde el estudiante se apoya en el equipo fortalece sus debilidades y potencia sus habilidades para un fin común. Un momento en comunidad, aquí cobra gran significado el conocimiento y se observa el proceso a través de productos finales que evidencian el trabajo holístico desde todas las dimensiones de los jóvenes que han participado del el proyecto.

La propuesta busca además, la organización, planeación y ejecución de las actividades a través de una guía integradora que relacione los componentes de los campos entre sí y a su vez con el proyecto Saberes y sabores, esta debe responder a los objetivos del grado, de ciclo y de campo articulados al proyecto en mención, es un recurso que busca generar autonomía, autorregulación y liderazgos partiendo siempre de los conocimientos previos de los jóvenes y de actividades alternativas que despierten sus intereses.

Otro aspecto importante es la valoración del proyecto y los procesos, planeada de manera sistemática, debe responder a la evaluación, coevaluación y heteroevaluación.

El proyecto tiene tres líneas de acción enmarcadas en el trabajo por campos y que generaran los productos finales del proceso.

1. La huerta escolar, orientada y dinamizada por el campo de ciencias.
2. Murales, catálogos y recetarios dinamizados por el campo de arte y cultura.
3. Ctalogos y recetarios, en ingles dinamizadas por el campo de humanidades.

## PLAN DE ACCIÓN

El proyecto será desarrollado durante los tres periodos del año escolar, tiempo en el que de manera progresiva se le dará paso a las actividades, al fortalecimiento de los procesos y a la apropiación de los conceptos.

Durante las jornadas se aplicaran guías didácticas programadas por los campos y actividades especiales desarrolladas así:

❖ **Cine foro** (PRÁCTICA INTERDISCIPLINAR DE ANÁLISIS Y REFLEXION): Actividad colectiva en el auditorio que se realiza un lunes cada tres semanas, su objetivo es el análisis crítico y la lectura de la imagen como aporte a la construcción de otras formas de ver el cine y la mirada crítica de los temas que se plantean en las películas. Las siguientes son las que se proyectaran:

- Un toque de canela.
- El perfume.
- Come, reza, ama
- Como agua para chocolate
- Chocolate
- estomago

❖ **Ejercicio físico** La intención es fomentar el hábito por el ejercicio como práctica saludable para la vida, durante los días lunes, martes y jueves 20 minutos: Actividad colectiva en los espacios abiertos de la institución.

❖ **Pausas activas** los días miércoles: actividad con cada grupo. Aquí lo que se pretende es favorecer cambios en la rutina, mejorar la autoestima, mejorar capacidad de concentración favorecer el contacto personal, promover la integración social y el sentido de grupo.

- ❖ **Almuerzos saludables:** la actividad se programa una vez por mes cuando los estudiantes tengan la jornada completa hasta las 5:00 pm. (media técnica). Cafetería, con el fin de
- ❖ **Almuerzo saludable comunitario:** Actividad que vincula a padres, madres de familia y estudiantes, se realiza en la cafetería de la I.E. el 25 de octubre de 2013.
- ❖ **Plan lector:** Los estudiantes fortalecerán y potenciarán su habilidad lectora desde los diferentes campos y teniendo en cuenta la temática de los alimentos con relación a los saberes que se pueden conocer y construir a través de este tipo de lecturas.
  - Fogón de negros del escritor Gustavo Patiño: acercamiento al libro desde integración.
  - El barman científico del escritor facundo di Genova: acercamiento al libro desde el campo de ciencias.
- ❖ **Salidas pedagógicas:** Se realizarán tres salidas pedagógicas, una por periodo:

LUGAR	OBJETIVO	FECHA
GALERIA ALAMEDA		22 de marzo de 2013
PICNIC PEDAGOGICO A LA LOMA DE SAN ANTONIO.		09 de agosto de 2013
RECORRIDO AL PARQUE DE LA SALUD		15 de noviembre de 2013

- ❖ **Jornadas de autonomía y autorregulación:** Estas jornadas tienen como propósito desarrollar en los estudiantes actitudes de responsabilidad y compromiso frente a su formación, pero sobre todo que tomen sus propias decisiones frente a

cualquier situación que se presente en el aula de clase y les puedan dar una solución asertiva, proyectándolos hacia su vida misma.

❖ **Productos:**

**Huerta escolar comunitaria:** (acá se debe escribir el objetivo y las acciones concretas)

❖ **Cultivos hidropónicos:** (acá se debe escribir el objetivo y las acciones concretas)

❖ **Mural:-** sintetizar estéticamente la idea de la huerta comunitaria, trabajo en equipo.

❖ **Catálogos de las plantas de la huerta. Generar una arte estética al plasmar la información de cada lanta, reconociendo y dando a conocer la diversidad en la huerta y entender su cuiddo y atributos.**

❖ **Recetarios o libros de recetas :plasmar de una manera estética y recopilando la infomacion de constumbres ancestrales y una alimentación balanceada. Generar un producto que pueda ser de interés y comercializable para la comunidad.**