

BLOQUE: Trabajos y técnicas

IDEA BÁSICA: Las personas transforman y organizan el espacio de su trabajo de acuerdo a sus necesidades, intereses y posibilidades técnicas y económicas.

ALCANCE DE CONTENIDOS: Establecimiento de relaciones entre los procesos que se efectúan en los lugares de trabajo y las características de las instalaciones.

TEMA: La elaboración de alimentos en los locales de comidas rápidas.

¿Qué miro?:

¿Quiénes trabajan en estos locales? ¿Cómo es la maquinaria? ¿Cómo está dispuesta? ¿Cómo interactúan las personas en el proceso de cocinar y entregar la comida? ¿Qué herramientas usan en su trabajo? ¿Qué insumos usan para cocinar?

¿Donde?

En la Ciudad de Buenos Aires

Se dará a los alumnos imágenes de locales de comidas rápidas: de las cocinas, de los mostradores de atención al público, de las maquinarias. En las imágenes siempre aparecen las personas que trabajan. Indagar si los alumnos fueron a comer a alguno de esos locales y si recuerdan como fue la experiencia.

¿Cuándo?

Actualidad.

Posible articulación

Se puede articular con el bloque Pasado y Presente. Si en la actividad comparamos con las alguno de los restaurantes que sobreviven desde hace decenas de años, podremos hacer las mismas preguntas. En el centro de la ciudad y en la zona de San Telmo sobreviven algunos de estos bodegones. Un ejemplo puede ser "El Puentecito", de Barracas, algún bodegón de La Boca o los restaurantes de los clubes de barrio. La investigación la podemos hacer también con fotografías, o bien si en el barrio cercano a la escuela hay algún bodegón se puede indagar si los alumnos y alumnas lo conocen. También se puede elaborar un trabajo para que los alumnos hablen con sus familiares adultos como era la experiencia de ir a comer cuando eran niños.

Partimos del supuesto de que los niños tienen interés en comer en estos lugares, que sus familiares adultos los llevan a comer como forma de paseo. Y desde ahí reconstruir como era en épocas anteriores.



