

## LA ENSEÑANZA DE LA VIDA COTIDIANA A TRAVÉS DE LAS COMIDAS

Miguel Ángel Tarantini

I.S.F.D N° 21

[matarantiniprof@yahoo.com.ar](mailto:matarantiniprof@yahoo.com.ar)

**RESUMEN:** La experiencia se está implementando desde el año 2011 y hasta la actualidad en el Instituto Superior de Formación Docente (I.S.F.D.) N° 21, Dr. Ricardo Rojas, del distrito de Moreno, en la Provincia de Buenos Aires -República Argentina- para el Profesorado de Educación Primaria, en el Espacio Curricular denominado Campo de la Práctica IV. En el primer cuatrimestre del año, las/los estudiantes llevan a cabo la Residencia en escuelas primarias del distrito y en este segundo cuatrimestre lo hacen en organizaciones sociales.

La experiencia consiste en observar otros espacios, conocer a los grupos de niños que concurren y a partir del conocimiento de estos contextos planificar Proyectos/talleres para cada uno de los espacio curriculares, que una vez planificados se implementen, con el acompañamiento y seguimiento de los profesores disciplinares del instituto formador y de los docentes del Campo de Práctica Docente IV.

Desde este marco organizador y en el Ateneo de Ciencias Sociales -espacio curricular- se definió como taller la enseñanza de la vida cotidiana a través de las comidas. El desafío de las Ciencias Sociales escolares es colaborar en la construcción de un conocimiento más profundo de lo que aparece como más próximo, más familiar, y tratar de evitar simplificaciones que deriven en un abordaje esquemático y limitado al conocimiento que ya posee cada alumno. Es este sentido la alimentación es una de las numerosas actividades que configuran la vida cotidiana del cualquier grupo social, del presente o pasado y que por su especificidad y polivalencia adquiere un lugar central en la caracterización biológica, psicológica y cultural del hombre. Justamente, por tratarse de un hecho cotidiano, familiar a todas las personas y comunidades, consideramos que la educación alimentaria se convierte en un desafío para la escuela que nos obliga a considerarla en toda su amplitud y complejidad. Muchas comidas propias de nuestras comunidades o de pueblos hermanos han sido invisibilizadas, nos vamos a encontrar con estas comidas olvidadas que decidimos preparar junto a los niños/as y en simultáneo precisamos aspectos relacionados con los cambios y continuidades, la diversidad cultural, la identidad, etc. En esta instancia del taller estamos en condiciones

de hacer un viaje hacia el pasado, conociendo por medio de distintas fuentes - iconográficas, textuales y orales, objetuales- alguna receta, algún ingrediente íntimamente relacionado en la conformación de nuestra identidad y que dan cuenta de quiénes somos. Las gastronomías entendidas como las formas ordenadoras y culturales en que los distintos grupos sociales vamos incorporando alimentos, se modifican al compás de la historia de cada lugar y de cada pueblo.

Intentar como última experiencia de la formación docente la puesta en marcha de talleres, en este caso, la vida cotidiana a través de las comidas en ámbitos no formales, pero muy potentes para nuestras comunidades, considero que es de fuerte impacto en la formación de futuros docentes.

**PALABRAS CLAVE:** Residencia; vida cotidiana y organizaciones sociales.

### Introducción del problema

Esta experiencia consiste en observar otros espacios no formales de educación, conocer a los grupos de niños que concurren y a partir del conocimiento de estos contextos planificar Proyectos/talleres para cada uno de los espacios curriculares de la formación docente. En este caso es la experiencia que se lleva a cabo, en la Organización Social “La Chicharra”, a través del taller **La enseñanza de la vida cotidiana a través de las comidas**, para el espacio curricular Ateneo de Ciencias Sociales que llevan adelante los Residentes del 4° año de la carrera del profesorado de Educación Primaria. La implementación cuenta con el acompañamiento y seguimiento de los profesores disciplinares del instituto formador y de los docentes del Campo de Práctica IV.

### Desarrollo

#### Reseña de la Organización social “La Chicharra” y su contexto

El lugar donde realizamos la segunda instancia de nuestra Residencia es un Centro Cultural llamado “La Chicharra” del Barrio “San Norberto”. Ubicado cerca del límite con José C. Paz, forma parte de Cuartel V. Es una zona periférica del Partido de Moreno, en la Provincia de Buenos Aires -Argentina- y está compuesta por extensas áreas semirurales.

En los últimos treinta años ha comenzado a poblarse en forma continua, una veintena de barrios conforman el paisaje local. En algunos casos, producto de la acción

estatal -construidos por el FONAVI-; en otros a partir de la relocalización de población expulsada de barrios carenciados de la C.A.B.A; o bien como producto de un proceso de loteos y urbanización espontánea.

En el Barrio San Norberto hay varias calles que están asfaltadas. Esto se termina cuando nos alejamos a 2 o 3 cuadras de la ruta N° 25. La mayor parte de las viviendas son bajas, de material y con una estructura muy simple. En algunos casos tienen un cerco o rejas que dan lugar a un pequeño jardín delante de la casa. Al recorrer la zona se encuentran algunos comercios muy pequeños (verdulería, kiosco, panadería, mercería) y carteles en casas de familia en que se ofrece a la venta una variada gama de productos: leña, tortillas, pan casero, recarga de teléfonos celulares, etc.

El **Centro Cultural “La Chicharra”** está formado por un grupo de jóvenes que comenzaron realizando actividades culturales (taller de leyendas y de cuentos) en Sancho (una iglesia y en una biblioteca popular). Luego se mudaron a San Norberto y a principios de 2003 abrieron el Centro Cultural “La Chicharra”, donde actualmente se ofrecen talleres gratuitos de manualidades, cerámica, teatro, se brinda apoyo escolar, además funciona una murga, llamada “Qué te importa” y un taller de danza folklórica. El “rancho”, local, en donde funciona La Chicharra, es un espacio en el que funcionaba una Peña folklórica los fines de semana. El dueño les alquiló el lugar a un precio accesible. Finalmente, en junio de 2004 compraron el “rancho” gracias a un subsidio otorgado por la Fundación Antorchas. Con parte del dinero que quedó disponible se reconstruyeron los baños y compraron otros artículos necesarios para el lugar.

La Chicharra es un espacio de participación comunitaria, que si bien cuenta con una oferta cultural/artística, como finalidad en sí misma, va más allá de eso, es un espacio donde los niños y jóvenes que forman parte encuentran contención, en fin se puede decir que desde este lugar se busca una forma de organización distinta donde se puedan recuperar valores como la cooperación, solidaridad, integración para poder revalorizar la “cultura del barrio”.

Este centro es parte del Movimiento Evita. Esta organización se fundó en el año 2002 y es heredera de distintas agrupaciones llamadas “piqueteras”, que producto de las políticas neoliberales de los años 90 convocaron a los trabajadores desocupados que se organizaron para buscar soluciones a sus problemas, primero en los barrios y luego a nivel nacional. Todo el pueblo argentino fue víctima de esa crisis política-económica

generada, primero, por la última Dictadura Militar (1976-1983) y en los años 90, por las políticas implementadas por las presidencias de Carlos Menen (1989-1999) y Fernando de la Rúa (1999-2001) que trajo graves consecuencias políticas, económicas y sociales.

Entre otras Organizaciones Sociales, “La Chicharra”, nos abrió sus puertas desde el año 2008 y en el año 2011 comenzamos a implementar proyectos educativos con el grupo de Residentes de 4° año del profesorado de Educación Primaria y digo comenzamos porque cada área curricular diseñó distintos formatos-juegos, talleres, etc.- para enraizar la propuesta, en el caso del Ateneo de Ciencias Sociales se abordó, en consonancia con los marcos teóricos prescriptos en los Diseños Curriculares para la Formación Docente en el área de Ciencias Sociales, un taller sobre la enseñanza de la vida cotidiana a través de la comida.

4

### **Fundamentación**

*“El desafío de las Ciencias Sociales escolares consiste en colaborar en la construcción de un conocimiento más profundo de lo que aparece como más próximo, más familiar, y tratar de evitar simplificaciones que deriven en un abordaje esquemático y limitado al conocimiento que ya posee cada alumno. Esto no significa que se dejen de lado los ámbitos de referencia conocidos para los niños. Por el contrario, la intención es rescatar esas experiencias para ampliarlas y permitirles otorgar significados más complejos a la realidad”.* Siede, Isabelino (2010: 23).

A lo largo de este proyecto trabajamos “la vida cotidiana a través de la comida”. Qué es lo cotidiano? No es lo cercano, lo inmediato. No compartimos la idea de que lo cercano en tiempo y espacio sea lo más conocido. Tampoco es, exclusivamente, aquello que es posible observar en forma directa, por medio de visitas, recorridos. No siempre lo cotidiano es lo local, lo comunitario. No es sólo lo que constituye la vida de lo privado. Aquellos hechos diarios que no forman parte de lo íntimo, como pueden ser los hechos vividos en los lugares de trabajo, en la calle, en los lugares de esparcimiento en todos los espacios públicos, en los transportes, en las comidas, etc., también, creemos, deben incluirse en esta categoría

Consideramos el ámbito de la cocina como una actividad compleja, integral, atractiva y divertida en la cual se puede fomentar y desarrollar la interculturalidad es decir *“que no existan culturas bien diferenciadas, significa que haya una aproximación*

*entre las culturas, donde no existan fronteras nítidas, donde se conciba que ningún grupo cultural esté por encima del otro; favoreciendo las relaciones de respeto, diversidad y convivencia entre los diferentes grupos” D.G.C y E. Interculturalidad (2010:12)* Afirmamos que la alimentación es cultura y como tal está presente en muchos aspectos de la vida en sociedad. Es necesario que a lo largo de este proyecto los niños puedan innovar en la manera de relacionarse con las comidas a través de la experiencia directa y de diferentes fuentes o modos de conocer propios de las Ciencias Sociales como son las fuentes objetuales, iconográficas, textuales y orales. También nos proponemos generar un espacio de reflexión, ya que, a través del tratamiento de la vida cotidiana podemos construir conceptos claves, a modo de principios organizadores del área de lo social como son cambios y continuidades, diversidad cultural, alteridad, identidad, complejidad, etc. La intención es, también, dar a conocer esta interculturalidad culinaria, como ya dijimos, además de compartir comidas típicas de lugares, costumbres, relatos, testimonios, todo aquello que conforma la cultura, concepto que trataremos de abordar con los niños/as desde una mirada que incorpore respeto a la diversidad cultural, para descubrir, integrar, incluir y valorar esta diversidad.

*“lo cotidiano no es sólo lo que constituye la esfera de lo privado. Aquellos hechos diarios que no forman parte de lo íntimo, como pueden ser los hechos vividos en los lugares de trabajo, en la calle en los lugares de esparcimiento, en todos los espacios públicos, en los transportes, creemos que deben incluirse en esta categoría”. Svarzman, (2000:23)*

Creemos importante en esta etapa y de acuerdo al contexto trabajar en talleres. El taller constituye un dispositivo provocador de cambios porque es una forma de trabajo que permite proponer acciones pedagógicas tendientes a lograr la circulación de significados diversos, la toma de conciencia, la comprensión, la elaboración de interpretaciones y, especificación la iniciación de procesos de reflexión. Es un dispositivo de formación en el que se integran diferentes estrategias para la enseñanza, con la intención de abordar las tensiones propias entre la teoría y la práctica a partir de instancias de reflexión, posibilitando la ampliación, profundización y/o construcción de marcos referenciales. Se trata de una forma de enseñar y aprender mediante la realización de algo que se lleva a cabo de manera conjunta y que los conocimientos que

se adquieran a partir de esta práctica sean vinculados al entorno y en relación a la vida cotidiana. Teniendo en cuenta que *“Para cada persona, en cualquier tiempo y lugar, la vida cotidiana está constituida por todo aquello que de tan familiar y habitual resulta banal y ordinario: es el paisaje que no vemos porque lo miramos todos los días, son los nombres que ponemos a los objetos y las actividades que nos rodean sin percibir su especificidad; son los hábitos a los que nunca pensamos como parte de una cultura singular, porque es la nuestra; son los roles que asumimos de manera natural y las condiciones de vida que constituyen nuestra normalidad”*. M.E. (2008: 114)

Reflexionar desde estos paradigmas permitirá a los niños/as valorar tanto la producción artesanal de los alimentos como a las personas que contribuyen al quehacer de nuestra alimentación.

6

### **Propósitos**

- Propiciar estrategias didácticas que recuperen las costumbres familiares, regionales, locales, barriales, de niños y adultos, tanto nativos, como extranjeros.
- Diseñar propuestas de enseñanza que acerquen a los niños aquellos conceptos que explican la vida de las sociedades a través del tiempo y en distintas escalas geográficas.
- Acercar propuestas de enseñanza directa que fomenten, en los niños, el trabajo cooperativo, solidario y colectivo y sus implicancias en la organización y ejecución de las actividades.
- Incorporar instancias de enseñanza que relacionen la historia de la comunidad con las manifestaciones de la vida cotidiana.
- Fomentar el respeto por la diversidad cultural
- Organizar experiencias directas con los alimentos que muestren las transformaciones que realiza la materia prima hasta convertirse en un producto elaborado.

### **Contenidos**

La vida cotidiana en el barrio San Norberto. El contexto social en la Organización Social: “La Chichara”

Vida familiar y social de distintos grupos sociales en el pasado cercano. La vida cotidiana de las personas en áreas distintos contextos. Los trabajos, los trabajadores y las técnicas utilizadas para producir el mismo bien en diferentes lugares, e intervinientes en un circuito productivo. Los principios explicativos organizadores del conocimiento de lo social: complejidad, cambios y continuidades, identidad-alteridad y diversidad. Costumbres, valores y creencias de familias y grupos en contextos sociales diversos. Valoración y respeto por costumbres de las distintas comunidades.

7

### **Acciones posibles**

#### **Encuentro N°1**

Entrevista a miembros de la comunidad. La cocinera de la organización “La Chicharra”. Se llama Silvia y proviene del Paraguay tiene 49 años, ella vino con su marido a la Argentina hace varios años, pero cada verano vuelve a su país de origen ya que allí tiene a su familia.

En cuanto a las costumbres: ella mantiene el hábito de la danza por lo cual se suma a la murga Qué te importa, ya que en su país bailaba y coordinaba un grupo de danzas.

En lo que refiere a las comidas típicas: ella nos cuenta que aún aquí puede realizar las comidas originarias de su país, como por ejemplo Caburé, Chipá, Mellu, Reviro y Sopa paraguaya entre otras.

Notamos en Silvia un gran entusiasmo por compartir su cultura con nosotros, tanto es así que se interesó por participar del taller.

#### **Encuentro N°2**

En el encuentro con los niños/as realizaremos una breve presentación del Proyecto con el fin de contar que en este taller no sólo abordamos las formas de cocinar comidas, sino que además investigaremos acerca de la cultura y composición de esta comunidad.

Se entregará un cuaderno en el cual se registraran las reflexiones correspondientes a cada encuentro.



Luego los niño/as junto a los talleristas divididos en dos grupos saldrán a realizar un relevamiento en barrio, buscando entrevistar a personas mayores para recabar datos acerca de procedencia, comidas típicas y leyenda o historias colectivas.

### **Preguntas:**

Nombre

- ¿Cuánto tiempo lleva en “San Norberto”?
- ¿Cuál es su ciudad de origen?
- ¿Qué costumbre de tu ciudad de origen realizas en la actualidad? (qué comidas típicas podes hacer acá).
- ¿Conoces a “La Chicharra”? ¿Concurrís a la organización?

8

En este encuentro formamos dos grupos (de 6 niños cada uno) y salimos a entrevistar algunos vecinos, visitamos a 15 familias del barrio. Luego volvimos al centro y conversamos con los niños acerca de la experiencia llevada a cabo (los niño/as quedaron gratamente sorprendidos por la predisposición de los vecinos para responder las preguntas. Decían frases como “me gustó conocer a los vecinos de San Norberto y que nos cuenten de dónde venían”).

Los niños se llevaron una copia de la entrevista para realizársela a sus familiares, ya que aportarán más datos para el desarrollo del proyecto.

### **Encuentro N° 3**

En este encuentro se realizará el análisis del relevamiento de datos teniendo en cuenta tres núcleos: procedencia, la llegada a la comunidad y las costumbres culturales de su lugar de procedencia.

Nos juntaremos en grupo para sistematizar los datos recolectados con el fin de encontrar cuáles son las costumbres comunes y las particularidades.

En base a la entrevista se hará un registro con el fin de ver cuál es la ciudad de origen común a la mayor parte de los entrevistados, también cuáles son las comidas típicas de ese lugar. Teniendo en cuenta estos criterios se podrá seleccionar la



comunidad con la cual se trabajará en el siguiente encuentro realizando una de las recetas seleccionadas.

Los niños/as construirán sus propios delantales que serán una herramienta importante al momento de elaborar comidas, teniendo en cuenta que un delantal es una prenda protectora externa que cubre y puede ser usado por razones higiénicas así como para proteger la ropa.

El resultado del análisis del relevamiento que los niños realizaron, fue registrado en un afiche. Los vecinos entrevistados provienen de las siguientes provincias: Buenos Aires, Misiones, Santiago del Estero, Corrientes, Tucumán y algunos son provenientes de Paraguay. Y las comidas típicas propuestas para el taller fueron: tortas fritas, chipa, tortilla santiagueña, reviró, chipaco, entre otras.

Al finalizar el encuentro seleccionamos la comida que realizaremos el próximo encuentro (se decidió cocinar “tortas fritas”, ya que todos conocían lo que se iba a preparar, teniendo en cuenta que es parte de las costumbres familiares de la mayoría y una actividad que se realiza en muchas provincias del país).

#### **Encuentro N° 4.**

En este encuentro trabajaremos con los niños/as en la producción de la receta seleccionada “tortas fritas”. Previo a esto hablaremos sobre la importancia que tiene la higiene al momento de cocinar, para lo cual, primero realizaremos una lectura colectiva detenida y sistemática de las normas generales de higiene, seguridad y consejos en la tarea de cocinar:

Normas de higiene:

1. Antes de cocinar hay que lavarse las manos con agua y jabón, secarse bien las manos.
2. Ponerse el delantal y cubrir el cabello con una gorra o bandana.
3. no utilizar anillos, pulseras, relojes, etc. Para evitar accidentes

Antes de comenzar a cocinar limpiar la mesa con un trapo humedo.

No estornudar sobre los alimentos.

Después de cocinar limpiar con agua y jabón todos los utensilios y las mesas que se han utilizado.

Luego de haber reflexionado junto a los niños acerca de la importancia de conocer las normas básicas de higiene en la manipulación y preparación de alimentos; también acerca de las normas de seguridad para prevenir posibles accidentes. Pasaremos a realizar una lectura colectiva de la receta que vamos a elaborar. Estableciendo relaciones con el lugar de origen y las costumbres de esa comunidad.

Las Tortas fritas son masitas fritas, que en varias provincias de Argentina siempre acompañan al mate, especialmente en los días de lluvia. Muchos dicen que su sabor es inconfundible y sin duda alguna son un símbolo de unión y amistad. (Hablamos con los niños/as acerca de que si en su familia se acostumbra a cocinar tortas fritas los días de lluvia o no, viendo que la mayoría compartía y/o conocía esta receta).

10

### **Tortas fritas**

#### **Ingredientes:**

4 tazas de harina

2 cucharadita de sal

100 gramos de grasa o manteca

2 de tazas de agua

grasa para freír

azúcar para espolvorear

#### **Preparación:**

Tamizar juntos la harina y la sal. Añadir la grasa o manteca y el agua formando una masa y trabajarla hasta que quede lisa. Dejar reposar tapada por unos minutos. Dividir la masa en bollitos, aplastarlos con las manos dándoles forma redondeada y luego estirar la masa que quede ½ centímetro de espesor. Freír en abundante grasa, escurrir sobre papel y si quieren espolvorear con azúcar.

Durante la cocción los niños realizaran un registro en los cuadernos de la actividad

Luego se hará la degustación de la receta realizada.

### **Encuentro N° 5.**

En este encuentro comenzaremos haciendo un registro de qué cosas conocen los niños/as del Paraguay (si tienen familiares provenientes de allí, si conocen que música se escucha allí, qué comidas, etc.). En un mapa de América del Sur ubicamos este país y lo relacionamos con Argentina con los aspectos culturales señalados.

En un segundo momento invitamos a Silvia (cocinera del lugar) para que nos cuente costumbres y otras cosas acerca de su país (Paraguay). También le pediremos que nos proponga una receta para cocinar en el próximo encuentro, en el cual será invitada a participar. En un tercer momento los niños en grupos jugarán juegos típicos de ese país (Por ejemplo: Payana, gallito ciego, etc.). Luego todos juntos reflexionaremos acerca de las actividades realizadas, las similitudes que tienen con las actividades que realizamos todos los días, esto quedó registrado en sus cuadernos.

11

### **Encuentro N° 6.**

En este encuentro trabajaremos con los niños/as en la producción de la receta propuesta en el encuentro anterior por la cocinera y que también resultó del relevamiento, realizaremos “chipá”. En este encuentro invitamos a que Silvia participe como guía de la actividad, ella nos cuenta que el chipá se realiza comúnmente en Paraguay pero también en Argentina y Brasil, teniendo en cuenta que el principal ingrediente es el almidón de mandioca que es un cultivo que se cultiva en la zona. También trabajaremos acerca del el lugar que ocupa cada integrante de la familia a la hora de compartir una comida, quien sirve la comida, quien se sienta último a la mesa, con la intención de reflexionar acerca de cuestiones que están naturalizadas y que son parte cultural de nuestra sociedad.

Luego de esta pequeña charla con los niños/as pasamos a la preparación (los niño/as se colocan los delantales) y aplicación de normas de higiene. Silvia explica los pasos de la preparación.

### **Chipá1.**

#### **Ingredientes:**

250 gr de grasa de cerdo.

Margarina o manteca.

8 huevos.

500 gr de queso fresco desmenuzado.

Anís.

Sal.

Leche c/n.

1 kilo y  $\frac{1}{4}$  de almidón granulado de mandioca.

12

### Preparación:

Batir en un recipiente hondo la grasa con los huevos y el queso desmenuzado.

Agregar el anís, la sal, la leche y el almidón.

Amasar bien, aunque no demasiado.

Formar las chipas en forma de rosquillas y colocarlas sobre una chapa en mantecada y enharinada. Cocinarlas en horno muy caliente durante 25 minutos.

Mientras se realiza la cocción, los niños registraran en sus cuadernos lo más importante del encuentro (qué hicieron, si les gusto o no, qué les gusto más, qué cambiarían al taller) los más chicos registraban haciendo dibujos.

Luego se hará la degustación de la receta realizada.

### Encuentro N° 8:

En este encuentro cocinaremos junto a los niños chipaco, el cual es un pan típico de Santiago del Estero. Primeramente realizaremos una lectura de la receta, también hablaremos con los niños acerca de las distintas formas de nombrarlo (por ejemplo en Buenos aires se lo llama pan casero con chicharrón). Ubicamos las provincias en el mapa de la Rep. Argentina. Con la selección de algún ingrediente trabajaremos los circuitos productivos procurando que los niños/as reconozcan las múltiples relaciones que se ponen en juego en la producción de un bien así como la forma que se conectan actores sociales y lugares vinculados con el producto facilitando una representación dinámica de los espacios rurales y urbanos.

## Chipaco santiagueño.

### Ingredientes:

- 1,5 Kg. de harina común
- 250 gramos de grasa de vaca
- 250 gramos de chicharrón -
- 50 gramos de levadura
- sal
- agua tibia
- 1 cucharadita de azúcar

13

### Preparación

Disolver la levadura en unas cucharadas de agua tibia y colocarle una cucharadita de harina y una cucharadita de azúcar y dejar que leve. Poner la harina en forma de corona sobre una mesada. En el centro colocar la mitad de la grasa (a temperatura ambiente) y el chicharrón previamente triturado. Incorporar la levadura disuelta. Formar el bollo de masa agregando la cantidad suficiente de agua con sal, teniendo en cuenta que debe quedar una masa firme y suave. Formar panes (planos). Dejar leudar tapado. Una vez que la masa duplicó su volumen, formar bollos de tamaño mediano o grande. Estirarlos con el palote y dejar leudar nuevamente hasta que dupliquen el volumen. Cocinar en horno caliente aproximadamente 20 minutos

### Encuentro N° 8

En este encuentro junto con los niños/as cocinaremos **galletitas**. Trabajamos sobre el circuito productivo de la harina en la provincia de Buenos Aires. Registramos las características del trigo y la producción de harina. Ubicamos en un mapa de Argentina las zonas harineras de Buenos Aires y de otras provincias de la región.

Luego de colocarnos los delantales y de recordar las normas de higiene leeremos entre todos la receta seleccionada.

### Ingredientes:

Harina leudante 1Kg.

Azúcar 250gr.

Manteca 200gr.

Leche c/n.

Huevos 3.

Dulce de membrillo.

#### Preparación:

Mezclar la manteca con el azúcar, agregar los huevos y la leche, luego agregar harina hasta formar una masa; dejar reposar unos minutos y estirar con un palo de amasar. Luego cortar la masa colocarlas en una placa en-mantecada y agregarle el dulce. Cocinar en horno moderado durante 20 minutos aproximadamente. Al finalizar el encuentro realizaremos la degustación.

#### Encuentro N° 9

En este encuentro realizaremos el cierre del proyecto con una kermés, donde los niños que participaron de este taller podrán mostrar y compartir con el resto de la organización algunas de las recetas realizadas en este taller. Organizaremos los stands en la plaza del barrio que está a una cuadra de la O. S., cada stand contará con los productos típicos de cada cultura, perteneciente de una familia, encabezado con los/as integrantes del taller y de la familia. Intentaremos que algún niño/a presente nuestro taller al resto de los grupos contándoles lo que trabajaron en los diferentes encuentros, la intención aquí será que puedan salir las valoraciones, la aceptación, el respeto, el descubrimiento, la integración y la inclusión de la diversidad cultural que fuimos trabajando. Como cierre de nuestro taller se agradecerá a las familias, a los niños, a la ONG, por abrirnos las puertas de su centro, y se repartirán unos presentes preparados por la coordinadoras

#### **Conclusiones:**

En cada objeto, en cada situación, en cada experiencia cotidiana es posible “leer” partes, fragmentos, de la vida de una sociedad, con toda la complejidad que ello supone Svarzman (2000:24). La cotidianeidad se expresa en cuestiones relacionadas con la economía, con la conformación de grupos sociales, con la política, con las ideas, con las percepciones, con los sentimientos. Este taller para los niños de Barrio San Alberto, que concurren año tras año a la organización social “la Chicharra” se enmarca en este enfoque teórico, pero también en la necesidad formativa de recrear desde una trama metodológica distinta, en espacios no formales de educación, una manera distinta de relacionar el objeto de conocimiento con sus destinatarios, que son los niños de nuestras comunidades.

15

Cada año de trabajo, el Instituto Formador cierra El Campo de la Práctica Docente IV con un taller al que convergen las Organizaciones Sociales, sus referentes, los docentes del Campo de la Práctica, los docentes especialistas y también los niños y jóvenes que participan de los talleres, entre otros **“la enseñanza de la vida cotidiana a través de las comidas.** Se evalúa cada propuesta, a partir de una puesta en escena del trabajo desarrollado en el taller y se diseñan las líneas para profundizar el próximo año. Acercar esta propuesta para el segundo cuatrimestre, a los Residentes del profesorado de Educación Primaria del I.S.F.D. N° 21 Dr. Ricardo Rojas, implica un desafío institucional, una articulación permanente con las Organizaciones Sociales y un modo distinto, que nos interpela cada curso lectivo, de pensar la formación de los futuros docentes.

### **Bibliografía:**

- D.G.C. y E. Diseño para la Formación Docente. Niveles Inicial y Primaria. 2008
- D. G. C. y E. Diseños Curriculares para la Educación Primaria. Resolución N° 3160/07. Primer ciclo y segundo ciclo.
- Presidencia de la nación. Ministerio de Educación (2010) Aportes para la escuela primaria.



Presidencia de la Nación. Ministerio de Educación (2008) Fortalecimiento pedagógico de las escuelas del programa integral para la igualdad educativa. Eje 3 saberes específicos.

Siede, Isabelino (2010) “Enseñar Ciencias Sociales en el Primer Ciclo”, serie *Cuadernos para el aula 2. Ciencias Sociales*. Santillana. Bs. As. Argentina

D.G.C. y E. (2007) Subsecretaría de Educación. Dirección de Modalidad de Educación Intercultural. Documento Interculturalidad como perspectiva política. Social y educativa.

Sanjurjo, Liliana y Vera, María Teresita (1994) *Aprendizaje significativo y enseñanza en los niveles medio y superior*. Homo Sapiens. Rosario. Argentina

Trillo Alonso, Felipe y Sanjurjo, Liliana. (2008) *Didáctica para profesores de a pie. Propuestas para comprender y mejorar la práctica*. Homo Sapiens. Rosario. Argentina.

Sanjurjo Liliana y Otros (2009) *Los dispositivos para la formación en las prácticas profesionales*. Homo Sapiens. Rosario. Argentina.

Héñandez Cardona (2002). *Didáctica de las ciencias sociales, geografía e historia*. Grao. Barcelona. España.

Svarzman, José (2000) *beber en las fuentes. La enseñanza de la historia a través de la vida cotidiana*. Novedades Educativas. Buenos Aires. Argentina.

Guralnik, Alba (2014) *Juegos para enseñar ciencias sociales en la escuela. Simular para aprender*. Novedades Educativas. Bs. As. Argentina.

Falabella, Itatí y Otros. (2010) *Aportes de los pueblos originarios a la educación en el Bicentenario. Herramientas pedagógicas didácticas para crear contextos pluriculturales en el aula*. Héctor Zea editor. Bs. As. Argentina.

Silber, Eduardo y Otros (2015) *Enseñanza de las ciencias sociales en el nivel primario*. Homo Sapiens. Rosario. Argentina.

Alforja (1989) *Técnicas participativas para la educación popular*. Humanitas. Bs. As. Argentina.

Aizembreg, Beatriz y Alderoqui, Silvia (1998) *Didáctica de las ciencias sociales II. Teorías con prácticas*. Paidós Educador. Bs. As. Argentina.

## Anexo fotográfico















21











