

Proyecto: "Mazamorra: revalorizando la comida de la época colonial"

Nº de zona: 12

Nombre de la Institución: Escuela de Nivel Inicial Nº252 Manuel Arroyo y Pinedo.

Áreas: Indagación del Ambiente Natural, Social y Tecnológico

Nivel: Inicial

Sala: de 4 años

Resumen:

Este hermoso proyecto permite recorrer y valorar los conocimientos acerca de las raíces, los productos y las elaboraciones de nuestros alimentos tradicionales desde un lugar de recuperación de nuestra identidad y derechos. El mismo surge a partir la inquietud de los niños, a cerca de las comidas que vendían los vendedores ambulantes del 25 de Mayo de 1810 en la plaza, donde se vendían las mazamorreras, era un plato que se consumía masivamente...

¿Qué es la mazamorra? En la actualidad es un postre que viene de generación en generación siendo importante revalorizar las raíces de nuestros antepasados rescatando algunos sabores que ya no están tan presentes, es por eso que decidimos investigar y acercar a los niños un alimento sano, muy nutritivo, económico y que forma parte de nuestras raíces indígenas para compartir y disfrutar en familia. Nuestra alimentación habla de nuestra identidad, de valores, prácticas y conocimientos de nuestra tierra. Por eso, con la recuperación y la preservación de los alimentos tradicionales contribuimos a la promoción del consumo de alimentos significativos por sus valores nutricionales de bajo costo y con la particularidad de representar la cultura alimentaria de nuestra región norteña.

Planteo del Problema: ¿Qué es la Mazamorra?

Hipótesis: Es una comida saludable y nutritiva ya que aporta fibra, proteínas, vitamina A , B y E así como un sinnúmeros de minerales que favorecen el metabolismo del cuerpo.

Objetivos:

- Conocer el origen e historia del plato tradicional: "La mazamorra."

- Reconocer los cambios y permanencias ocurridas a través del tiempo de este plato típico.
- Conocer las propiedades nutricionales y diferentes versiones, de este postre tradicional.
- Revalorizar y recuperar un alimento típico de nuestra región.

Actividades:

*Buscar información sobre las comidas típicas de la época colonial. Observar vídeos/imágenes de la época colonial.

*Registrar por medio de recortes de diarios y revistas de diferentes productos que los niños/as generalmente consumen en la actualidad.

*Con la ayuda de todos en casa confeccionar un cuadro comparativo sobre las diferencias de comida en la época colonial y de la actualidad.

*Preguntas problematizadora: ¿Comen mazamorra? ¿La probaron alguna vez? ¿Saben cómo prepararla? ¿Quién la hace? ¿Será nutritiva comerla? ¿Quién la inventó? Registro de respuestas

*Investigamos sobre la mazamorra comida típica Argentina: De donde proviene, quienes la comían, que ingredientes son los utilizados, variantes, etc.

*Realizaremos con ayuda de las docentes una entrevista a un miembro de la comunidad indígena Diaguita de chasquivil Antonio Alberto Balderrama.

*Pediremos la colaboración a las familias (tíos, abuelos, etc.) para que cuenten si conocen, probaron y/o prepararon mazamorra. Conseguir algunas recetas de cómo prepararla. Todas son iguales?

*Ponencia de videos de las madres de los alumnos contando ¿Cómo la realizan esta comida típica? ¿Quién les enseñó hacerla?

*Que los niños, con ayuda de las familias registren en diferentes hojas las mismas, acompañadas con ilustraciones para tener el recetario de la mazamorra.

*Investigamos las proteínas que tiene esta comida típica Argentina.

*Invitar a las familias a elaborar mazamorra de alguna de las recetas recolectadas.

*Registrar con fotos o videos el paso a paso de la preparación.

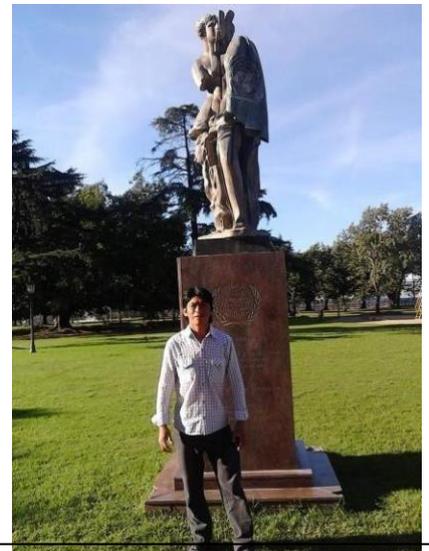
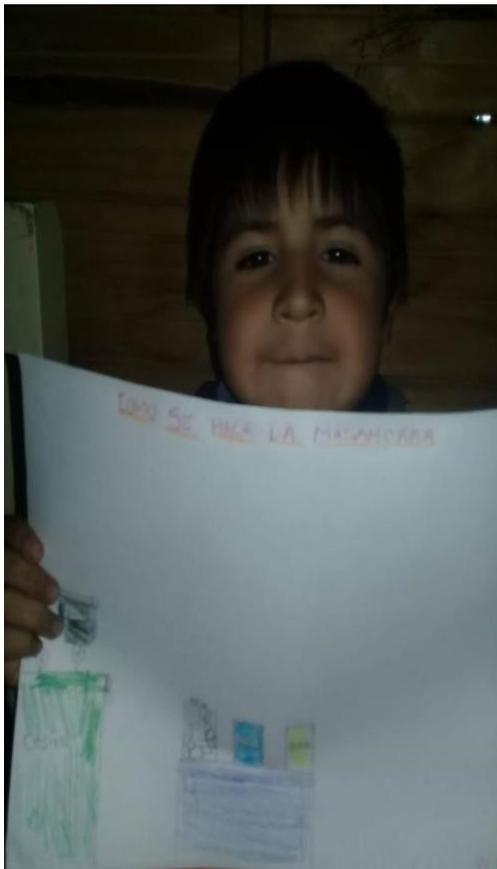
* Video de las producciones de los alumnos y familias.

*Producción gráfica de los niños sobre los ingredientes utilizados en la receta.

Para el día de los festejos del 9 de Julio, los niños/as junto a sus familias realizarán la muestra de las producciones que se realizaron durante el proyecto: mazamorra, fotografías, dibujos, audios, vídeos, diferentes recetas, etc.

Narrativa Breve: Teniendo en cuenta este periodo de aislamiento social, preventivo y obligatorio, trabajamos desde la virtualidad, con los alumnos de la sala de 4 años, involucrando a sus familias. En virtud del año Belgraniano decidimos plantear a las familias una temática que acerque a lo autóctono, visibilizando a través de las familias el reconocimiento de la importancia de nuestras raíces, revalorizando una comida típica de la región: **La Mazamorra**, que va pasando de generación en generación. En la misma se pudo trabajar los contenidos, en cuanto a la aproximación al conocimiento y valoración de algunos episodios de nuestra historia, a partir de la indagación de costumbres de la vida cotidiana de la época colonial: comida típica. Se buscó un informante experto de la comunidad Indígena Diaguita de Chasquivil que a partir de un video les comentó a los alumnos sobre cómo es la mazamorra, su preparación y valor nutricional. En otras actividades se estableció comparaciones de distintos consumos en la época colonial y en la actualidad, reconocimiento los cambios y permanencias a lo largo del tiempo en relación a la comida, los modos de preparación y consumo. En el transcurso de este proyecto los niños y sus familias pudieron investigar, experimentar, buscar información, entrevistas, logrando establecer comparaciones de los cambios en el tiempo hasta la concreción del producto final. Se resalta en estas instancias más que nunca como resultado que la comunidad educativa en su conjunto fuera protagonista de lograr los objetivos propuestos. En esta nuevas formas de enseñanza y aprendizaje que nos toca vivir, debemos resaltar el trabajo en equipo de los alumnos-familias y docentes, no solo por la predisposición de las familias, cuyos contextos son vulnerables (con todo lo que ello implica) sino para que valoremos el privilegio de tener una escuela de puertas abierta a formar una familia más grande y solidaria.

Secuencia Fotográfica



Antonio Alberto Balderrama (Cacique de la Comunidad Indígena Diaguita Chaquivil)



Enlace al video del Proyecto:

<https://www.youtube.com/watch?v=N7AYN9g5ygM&feature=youtu.be>