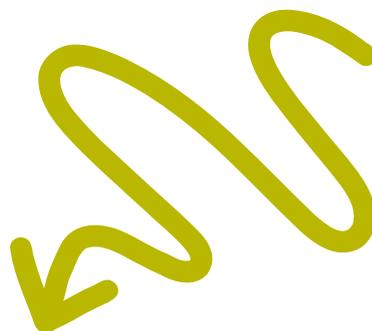
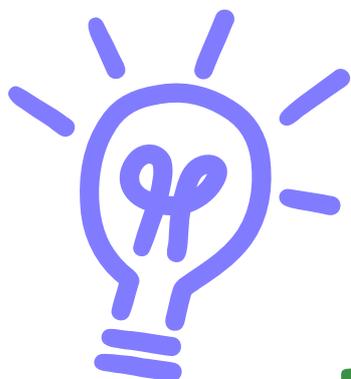




LICEO TÉCNICO BICENTENARIO
"JUANITA FERNÁNDEZ SOLAR"



Propuesta

PROYECTO



ABP



"COCINA CON HISTORIAS"

REACTIVACIÓN EDUCATIVA

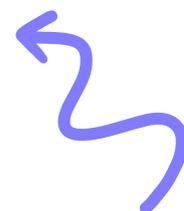


Presentado por Docentes:

Karen Bravo Sagredo/Lengua y Literatura

Danilo Carrillo Rubilar/Innovación y Cocina Internacional

Mónica Riquelme Mella/Educación Diferencial



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto ABP denominado “Cocina con Historias”, consiste en la creación de un libro de cocina que mezcla la historia de la receta con aspectos del contexto de producción y la literatura. Para llevar a cabo este proyecto, los estudiantes realizan equipos de trabajo en donde abarcan diversas etapas, las cuales son realizadas en las asignaturas de lengua y literatura e innovación y cocina internacional.

En lengua y literatura, realizan la investigación del contexto de producción de la receta, en fuentes confiables, luego de eso la vinculan con algún aspecto de la literatura o historia y finalmente trabajan en la de producción de texto, desarrollando todas las etapas del proceso de escritura.

En innovación y cocina internacional, realizan la receta, considerando distintas técnicas culinarias desde la preparación hasta el montaje de estas.

Los registros de trabajo son subidos a una plataforma de google site que sirve como verificador de las actividades realizadas.

En todo el proceso de manera transversal la educadora diferencial, va trabajando con las NEE, que poseen algunas estudiantes y desarrollando el proceso de inclusión educativa.

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El 4ºD de la especialidad de Gastronomía Mención cocina está compuesto por estudiantes vulnerables, con problemas sociales y necesidades educativas especiales, Durante el año 2022 tuvieron un alto grado de ausentismo escolar, debido a diversos problemas asociados a la salud física y mental, por otra parte presentaron problemas de convivencia escolar, todo lo anterior repercutió en su autoestima personal y académica, encontrándose en este año 2023 con una desmotivación escolar en torno a las asignaturas del plan común entre estas lengua y literatura es por ello que junto a los profesores del plan diferenciado TP. Y la educadora diferencial se opta por trabajar un Aprendizaje Basado en Proyecto (ABP), ya que es una metodología que fomenta el aprendizaje significativo y duradero en los estudiantes, entregándole a estos un propósito real y significativo, donde pueden desarrollar habilidades prácticas y aplicables en su entorno real, lo que les da una motivación extra para aprender, esto con un enfoque activo y colaborativo de aprendizaje que les permite desarrollar habilidades sociales y emocionales, fomentando el aprendizaje activo y el trabajo en equipo.

Mediante este proyecto se busca la revinculación educativa, el fortalecimiento de los aprendizajes, la mejora de la autoestima personal y académica, el bienestar socioemocional de los estudiantes y la inclusión educativa.

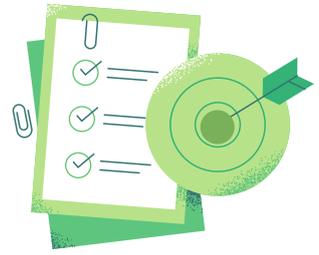
OBJETIVO DEL PROYECTO

“Elaborar un libro de cocina con historias, el cual describa el origen de distintas recetas con una perspectiva narrativa, permitiendo potencial el desarrollo integral de aprendizajes de las estudiantes de la Especialidad de Gastronomía Mención Cocina, mediante la estimulación del pensamiento crítico, creativo y la comunicación efectiva, promoviendo la inclusión para fortalecer el autoestima personal y académica.

ASIGNATURAS Y ESTAMENTOS INVOLUCRADOS

- ❖ Lengua y Literatura
- ❖ Innovación y Cocina Internacional
- ❖ Programa de Integración Escolar PIE

OJETIVOS DE APRENDIZAJE



Lengua y Literatura



OA8

INVESTIGAR SOBRE DIVERSOS TEMAS PARA ENRIQUECER SUS LECTURAS Y ANÁLISIS, O PARA RESPONDER INTERROGANTES PROPIOS DE LA ASIGNATURA:

- SELECCIONANDO FUENTES E INFORMACIÓN SEGÚN CRITERIOS DE VALIDEZ Y CONFIABILIDAD.
- PROCESANDO LA INFORMACIÓN MEDIANTE HERRAMIENTAS DIGITALES O IMPRESAS Y GÉNEROS DISCURSIVOS DETERMINADOS.
- COMUNICANDO SUS HALLAZGOS POR MEDIO DE GÉNEROS (ESCRITOS, ORALES O AUDIOVISUALES) DEL ÁMBITO EDUCATIVO.
- HACIENDO USO ÉTICO DE LA INFORMACIÓN INVESTIGADA POR MEDIO DE RECURSOS DE CITACIÓN Y REFERENCIA.

OA5

PRODUCIR TEXTOS (ORALES, ESCRITOS O AUDIOVISUALES) COHERENTES Y COHESIONADOS PARA COMUNICAR SUS ANÁLISIS E INTERPRETACIONES DE TEXTOS, DESARROLLAR POSTURAS SOBRE TEMAS, EXPLORAR CREATIVAMENTE CON EL LENGUAJE, ENTRE OTROS PROPÓSITOS:

- APLICANDO UN PROCESO DE ESCRITURA* SEGÚN SUS PROPÓSITOS, EL GÉNERO DISCURSIVO SELECCIONADO, EL TEMA Y LA AUDIENCIA.
- ADECUANDO EL TEXTO A LAS CONVENCIONES DEL GÉNERO Y A LAS CARACTERÍSTICAS DE LA AUDIENCIA (CONOCIMIENTOS, INTERESES, CONVENCIONES CULTURALES).

OA1

FORMULAR INTERPRETACIONES DE OBRAS QUE ABORDEN UN MISMO TEMA O PROBLEMA, COMPARANDO: LA RELACIÓN DE CADA OBRA CON SUS CONTEXTOS DE PRODUCCIÓN Y DE RECEPCIÓN (HISTORIA, VALORES, CREENCIAS, IDEOLOGÍAS, ETC.). EL TRATAMIENTO DEL TEMA O PROBLEMA Y LA PERSPECTIVA ADOPTADA SOBRE ESTOS. EL EFECTO ESTÉTICO PRODUCIDO POR LOS TEXTOS.



Innovación y Cocina Internacional

OA2

PREPARAR PRODUCTOS GASTRONÓMICOS BÁSICOS DE COCINA INTERNACIONAL, DE PAÍSES COMO PERÚ, MÉXICO, CHINA, FRANCIA, ITALIA, ENTRE OTROS, CUMPLIENDO ESPECIFICACIONES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

OA GENÉRICOS DE LA FORMACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL - A

COMUNICARSE ORALMENTE Y POR ESCRITO CON CLARIDAD, UTILIZANDO REGISTROS DE HABLA Y DE ESCRITURA PERTINENTES A LA SITUACIÓN LABORAL Y A LA RELACIÓN CON LOS INTERLOCUTORES.



OA TRANSVERSAL:

DESARROLLAR HABILIDADES DE COMUNICACIÓN Y CREATIVIDAD EN EL CONTEXTO DE LA LENGUA Y LITERATURA, JUNTO CON LA INNOVACIÓN Y LA COCINA INTERNACIONAL, PROMOVRIENDO LA INCLUSIÓN, VALORANDO LA DIVERSIDAD CULTURAL Y LINGÜÍSTICA, Y FOMENTANDO UN AMBIENTE DE AULA DIVERSO Y MULTICULTURAL, MEDIANTE COLABORATIVO.

INDICADORES DE EVALUACIÓN



Lengua y Literatura

OA SELECCIONADO

INDICADOR DE EVALUACIÓN

OA8

IDENTIFICA Y SELECCIONA FUENTES CONFIABLES Y PERTINENTES PARA INVESTIGAR SOBRE DIVERSOS TEMAS RELACIONADOS CON LA GASTRONOMÍA NACIONAL E INTERNACIONAL.

UTILIZA CRITERIOS DE EVALUACIÓN, COMO LA CALIDAD EDITORIAL DE LA FUENTE Y LA RELEVANCIA DE LA INFORMACIÓN PARA LA ASIGNATURA.

UTILIZA HERRAMIENTAS DIGITALES O IMPRESAS APROPIADAS PARA RECOPIRAR, ORGANIZAR Y ANALIZAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA DURANTE LA INVESTIGACIÓN.

PRESENTA DE MANERA CLARA, COHERENTE Y CREATIVA LOS HALLAZGOS DE LA INVESTIGACIÓN, ADAPTÁNDOSE A LOS GÉNEROS DISCURSIVOS PROPIOS DEL ÁMBITO EDUCATIVO Y LITERARIO.

UTILIZA RECURSOS ADECUADOS, COMO EL LENGUAJE LITERARIO, LA ESTRUCTURA APROPIADA, LA ARGUMENTACIÓN FUNDAMENTADA Y EL USO DE RECURSOS VISUALES O AUDIOVISUALES, PARA COMUNICAR EFECTIVAMENTE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.

RECONOCE Y DOCUMENTA CORRECTAMENTE LAS FUENTES CONSULTADAS MEDIANTE EL USO DE CITAS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS ADECUADAS.



OA1

FORMULAN INTERPRETACIONES DE UNA OBRA QUE ABORDEN UN MISMO TEMA O PROBLEMA.

COMPARAN LA RELACIÓN DE CADA OBRA CON SUS CONTEXTOS DE PRODUCCIÓN Y RECEPCIÓN (HISTORIA, VALORES, CREENCIAS, IDEOLOGÍAS, ETC). EL TRATAMIENTO DEL TEMA O PROBLEMA Y LA PERSPECTIVA ADOPTADA SOBRE ESTOS, ADEMÁS, DEL EFECTO ESTÉTICO PRODUCIDO POR LOS TEXTOS.



OA5

PLANIFICA Y ORGANIZA SUS IDEAS ANTES DE ESCRIBIR, CONSIDERANDO EL PROPÓSITO COMUNICATIVO, EL GÉNERO DISCURSIVO Y EL TEMA.

REALIZA UNA REVISIÓN Y EDICIÓN DEL TEXTO PARA MEJORAR LA CLARIDAD, COHERENCIA, COHESIÓN Y CORRECCIÓN GRAMATICAL.

UTILIZA ESTRATEGIAS DE PREESCRITURA, COMO LLUVIA DE IDEAS, ESQUEMAS O MAPAS CONCEPTUALES, PARA GENERAR Y DESARROLLAR CONTENIDO RELEVANTE Y COHERENTE.

UTILIZA RECURSOS COMUNICATIVOS, COMO EJEMPLOS, ANALOGÍAS O CITAS RELEVANTES, PARA ENRIQUECER EL TEXTO Y CAPTAR LA ATENCIÓN DEL LECTOR O LA AUDIENCIA.



INDICADORES DE EVALUACIÓN



Innovación y Cocina Internacional

OA SELECCIONADO

INDICADOR DE EVALUACIÓN

OA 2

INVESTIGA SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS CULINARIAS DE PAÍSES COMO PERÚ, CHINA, MÉXICO, FRANCIA, ITALIA, ENTRE OTROS, CONSIDERANDO LAS TRADICIONES CULINARIAS DE CADA REGIÓN.

ELABORA PLATOS DE LA COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL, CONSIDERANDO LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE CADA TERRITORIO, RESGUARDANDO LAS CARACTERÍSTICAS ORIGINARIAS DE LAS RECETAS DE CADA PAÍS, HACIENDO USO EFICIENTE DE LOS INSUMOS, APLICANDO TÉCNICAS DE HIGIENE, Y COORDINANDO ACCIONES CON OTROS.

REALIZA PRESENTACIONES DE LOS PLATOS ELABORADOS DE LOS DISTINTOS PAÍSES, CONSIDERANDO LA CULTURA DE CADA PAÍS, LA QUE SE DEBE VER REFLEJADA EN LA DECORACIÓN APLICANDO ADEMÁS LAS NORMAS DE HIGIENE Y REALIZANDO TRABAJO EN EQUIPO.



OA GENÉRICOS DE LA FORMACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL - A

ELABORA TEXTOS ESCRITOS COHERENTES Y BIEN ESTRUCTURADOS, UTILIZANDO UN LENGUAJE CLARO Y ORGANIZADO EN RELACIÓN CON LA COCINA Y EL FUTURO CONTEXTO LABORAL.

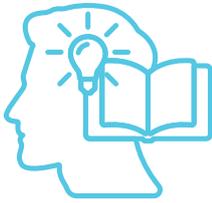
ADAPTA EL REGISTRO DE ESCRITURA SEGÚN LA SITUACIÓN COMUNICATIVA Y LOS DESTINATARIOS, EMPLEANDO UN VOCABULARIO TÉCNICO APROPIADO Y EVITANDO AMBIGÜEDADES O CONFUSIONES.

ADAPTA EL ESTILO Y TONO DE ESCRITURA SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS TEXTOS (INFORMES, RECETAS, CORREOS ELECTRÓNICOS, ETC.) Y LOS DESTINATARIOS, MANTENIENDO LA PERTINENCIA Y PROFESIONALIDAD EN LA COMUNICACIÓN.

UTILIZA RECURSOS COMUNICATIVOS APROPIADOS, COMO EJEMPLOS ESPECÍFICOS, TÉRMINOS TÉCNICOS Y FORMATOS ADECUADOS A LA ESPECIALIDAD, PARA ENRIQUECER Y CLARIFICAR LA COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA.

UTILIZA DE MANERA PRECISA LAS NORMAS GRAMATICALES, ORTOGRÁFICAS Y DE PUNTUACIÓN EN LOS TEXTOS ESCRITOS, GARANTIZANDO LA COMPRENSIÓN Y PROFESIONALIDAD DE LA COMUNICACIÓN.





EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJES O ACTIVIDADES

Lengua y Literatura



INVESTIGA EN DISTINTAS FUENTES CONFIABLES LA HISTORIA DE LAS PREPARACIONES DE ORIGEN NACIONAL E INTERNACIONAL.

RELACIONA EL CONTEXTO SOCIAL Y CULTURAL DE LA ÉPOCA EN QUE SE DESARROLLARON LAS RECETAS.

CREA UN GOOGLE SITES DONDE, A TRAVÉS DE DISTINTAS HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS VAN SUBIENDO LAS DISTINTAS PROPUESTAS CLASE A CLASE.

CREA PRESENTACIONES, COMO VIDEOS, PPT, AFICHES, ENTRE OTROS, QUE DAN CUENTA DE LOS HALLAZGOS DE LA INVESTIGACIÓN.

FUNDAMENTA EL USO DE RECURSOS PARA JUSTIFICAR EFECTIVAMENTE SU INVESTIGACIÓN.

UTILIZA CITAS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.



DEFINICIÓN DE EVALUACIONES FORMATIVAS Y SUMATIVAS

RÚBRICA PARA EVALUAR PROCESO DE INVESTIGACIÓN

RÚBRICA PARA EVALUAR PRODUCCIÓN DE TEXTOS

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS GOOGLE SITES

EVALUACIÓN ETP



EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJES O ACTIVIDADES

Innovación y Cocina Internacional

ORGANIZACIÓN DE LOS EQUIPOS DE TRABAJO.

ELABORACIÓN DE RECETAS DE CARÁCTER NACIONAL E INTERNACIONAL.

CREACIÓN DE MONTAJES MODERNOS CON ESTRUCTURA PROFESIONAL.

CREA UN GOOGLE SITES DONDE, A TRAVÉS DE DISTINTAS HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS.



DEFINICIÓN DE EVALUACIONES FORMATIVAS Y SUMATIVAS

RÚBRICA DE EJECUCIÓN DE RECETAS.

RÚBRICA DE PRESENTACIÓN Y MONTAJE

PRESENTACIÓN ORAL DEL PRODUCTO ELABORADO

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS GOOGLE SITES

EVALUACIÓN ETP

MODELO

A CONTINUACIÓN SE MOSTRARÁ
LA PRIMERA HISTORIA Y RECETA
CREADAS POR LAS ESTUDIANTES
EN CLASES DE LENGUA Y
LITERATURA E INNOVACIÓN Y
COCINA INTERNACIONAL



Cocina con Historias

CARBONADA

Patrimonio Cultural!

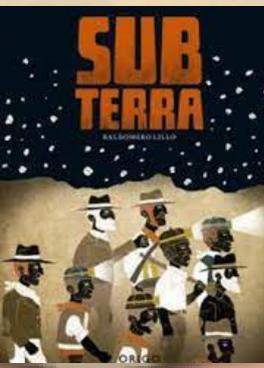


En los hogares chilenos, con la lluvia azotando en la ventana un día de invierno, en la mesa se sirve una carbonada, plato que entrega calor a la familia, y que evoca una sensación de bienestar frente al frío, casi sin saber su historia la hacemos nuestra.

¿Cómo surge este plato criollo representante de nuestra cultura?

La llegada de los colonos trajo consigo esta particular preparación de origen Belga y así mientras los españoles infundían sus costumbres a los nativos, insertaban elementos como la carne, que se comenzó a mezclar con ingredientes nativos como la papa, el zapallo y el maíz formando este guiso que se esparció por toda Latinoamérica.

Casi sin imaginarlo años después en medio del dolor, la desigualdad, la explotación infantil, la desgracia y el hambre, que vivían los mineros del carbón en Lota, cuando aún no se escuchaban palabras como derechos del niño o del trabajador, situación que fue reflejada tan vehementemente por Baldomero Lillo en *Sub Terra* en 1904, cuando nos relata en la compuerta N° 12 La historia de un padre que lleva a trabajar a su hijo de 8 años con palabras como: "al pensar que idéntico destino aguardaba a la triste criatura, le acometió de improviso un deseo imperioso de disputar su presa a ese monstruo insaciable, que arrancaba del regazo de las madres los hijos, apenas crecidos para convertirlos en esos parias, cuyas espaldas reciben con el mismo estoicismo el golpe brutal del amo y las caricias de la roca en las inclinadas galerías. Pero aquel sentimiento de rebelión que empezaba a germinar en él se extinguió repentinamente ante el recuerdo de su pobre hogar y de los seres hambrientos y desnudos de los que era el único sostén, y su vieja experiencia le demostró lo insensato de su quimera" esta quimera la quisieron apagar en 1920 un grupo de valientes hombres que comienzan una exhaustiva lucha mediante una huelga por recibir un sueldo y dejar de trabajar por fichas ahí en medio del frío y el hambre las mujeres organizan ollas comunes convirtiéndose la carbonada en una de las preparaciones principales, ya que, se componía de ingredientes que les daba la fructífera tierra y este caldo mañanero acompañado de pan minero entregaba la fuerza necesaria para seguir adelante y como un juego del destino esta preparación llamada carbonada, evocaba el carbón es por ello, que hoy Lota hace tan suya esta preparación, convirtiéndola en un icono de la octava región y es así como hasta la actualidad, en la Feria de Lota Mujeres se acercan a ofrecer un plato de carbonada con pan minero a los visitantes, enorgulleciéndose de su historia y convirtiéndola en su patrimonio cultural.



CARBONADA



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 500g de posta rosada en cubos
- 1 cebolla picada en cubos pequeños
- ½ pimentón rojo picado en cubos pequeños
- 1 diente de ajo cortado pequeño
- ½ cdta de comino
- Pimienta blanca molida a gusto
- 2 litros de agua hirviendo
- 2 tazas de caldo de vacuno
- 1 zanahoria en cubos
- 4 papas en cubos
- 1 taza de zapallo en cubos
- 1 ½ taza de granos de choclo
- 1 taza de porotos verdes, cortados a lo largo



Preparación

PASO 1: PICAREMOS LA CARNE, LA ZANAHORIA, LA CEBOLLA, EL PIMENTÓN, EL ZAPALLO Y LAS PAPAS, TODOS EN CUBOS PEQUEÑOS.

PASO 2: VERTEREMOS UNA CUCHARADA DE ACEITE EN UNA OLLA O CACEROLA GRANDE AGREGAREMOS LA CARNE Y LA DORAREMOS DURANTE 2 MINUTOS POR CADA LADO (FUEGO MEDIO-ALTO).

PASO 3: AGREGAREMOS LA CEBOLLA, AJÍ COLOR Y SAZONAMOS A GUSTO CON SAL, PIMIENTA, COMINO, PREFERIBLEMENTE RECIÉN MOLIDOS, DORAREMOS DURANTE 5 MINUTOS.

PASO 4: AGREGAREMOS LAS ZANAHORIA, DORAREMOS REVOLVIENDO NUEVAMENTE DURANTE 3 MINUTOS

PASO 5: CUBRIREMOS TODO CON AGUA, ENTRE 2 LITROS A 2.5 LITROS Y LO DEJAREMOS A FUEGO MEDIO POR 30 MINUTOS O HASTA QUE LA CARNE ESTE BLANDA.

PASO 6: AGREGAREMOS, LAS ARVEJAS, POROTOS VERDES, EL CHOCLO, EL ZAPALLO, LAS PAPAS Y EL ARROZ Y REVOLVEMOS HASTA QUE SE INTEGRE CON LOS DEMÁS INGREDIENTES.

PASO 7: COCINAREMOS DURANTE 20 MINUTOS CON LA OLLA TAPADA (FUEGO MEDIO-BAJO) UNA VEZ QUE EMPIECE A HERVIR.

PASO 8: PROBAREMOS Y AJUSTAREMOS EL SAZÓN EN CASO DE SER NECESARIO.

PASO 9: FINALMENTE NOS SERVIREMOS ESTA RICA RECETA DE CARBONADA

An illustration of four hands of different skin tones (light, medium, and dark) holding a pen together. The hands are positioned around the pen, with fingers gripping it from different angles. The background is white with some light blue and orange geometric shapes.

**¡TE INVITAMOS A SER
PARTE DE ESTE
PROYECTO!**