

CURSO DE PROMOCIÓN Y EXTENSIÓN EDUCATIVA

Gastronomía y producción alimentaria aragonesa

(60 horas)

1. JUSTIFICACIÓN

Lo que somos hoy se fundamenta en unos territorios con una climatología, unos suelos, y unas variedades modeladas por el hombre y por el tiempo, que con su saber hacer, conformaron la base sobre la que se asienta el desarrollo actual del sector agroalimentario. Esto constituye la esencia de nuestra tierra.

Nuestro territorio cuenta con una importante producción agroalimentaria, avalada por numerosas marcas de calidad y Denominaciones de Origen. Las ferias y mercados contribuyen a su promoción y venta. A esta producción se suma una arraigada cultura gastronómica, con elaborados genuinos y propios que en numerosas localidades se han revitalizado en forma de fiestas y celebraciones promovidas por entidades, ayuntamientos, empresas y asociaciones, o una combinación de varios. Son manifestaciones muy interesantes ya que logran atraer a locales y visitantes en torno a una tradición gastronómica o cultural, a la vez que fomentan su conocimiento y su consumo favoreciendo el desarrollo turístico de las comarcas.

El sector de la restauración cuenta con cocineros y establecimientos reconocidos que contribuyen a resaltar los productos locales, a la vez que generan un interés creciente por la gastronomía.

La agricultura tiene un peso importante en la economía y su producción ha dado lugar a una industria transformadora fuerte y dinámica. El vino y el aceite son dos de los productos más genuinos que se elaboran desde antaño. Los cereales, las frutas y las almendras, junto a las hortalizas son la base de numerosos dulces y postres. A su vez, la producción ganadera sostiene una importante industria cárnica de jamón, curados y embutidos. Pequeñas carnicerías continúan con la tradición de elaborados genuinos y productos de la matacía del cerdo. Es preciso destacar también la industria quesera, con numerosos establecimientos artesanos.

Diversas industrias agroalimentarias trabajan en la elaboración de vino, producción de aceite, fabricación de pan, repostería y pastelería artesanos y elaborados cárnicos. Pequeñas empresas familiares complementan a estos sectores en la producción de conservas vegetales, miel, queso, frutos secos, helados, trufa, arroz, vinagre, caviar de trucha, sal, cervezas, licores, sangría, frutas, verduras y hortalizas...

Por todo ello, se considera interesante promover este proyecto formativo con el fin de continuar valorando los conocimientos tradicionales y estimular la cultura aragonesa a través de los alimentos y la gastronomía.

2. RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS CLAVE

Competencia en comunicación lingüística. Los alumnos tendrán que elaborar informes escritos, recoger prácticas y tradiciones orales, desarrollando las competencias de recopilación, búsqueda y procesamiento de la información para posteriormente expresarse por escrito. La inclusión de vocabulario específico y también localismos o referentes del aragonés estarán incluidos en esta competencia lingüística.

Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología. Contrastarán tablas de producción, descubrirán procesos de elaboración en los que intervienen procesos físico-químicos. Identificarán sistemas biológicos y tecnológicos de producción alimentaria, así como la investigación científica que conlleva a su mejora de calidad. Trabajarán los sistemas de medida tanto del Sistema métrico decimal como de las medidas tradicionales.

Competencia digital. Utilizarán los sistemas de información en Internet para recopilar información, así como herramientas digitales para procesar esta información y crear contenidos. Desarrollaremos la motivación por aprender y por el uso de las tecnologías de la información.

Aprender a aprender. Partiremos de lo que uno sabe y lo que se desconoce. Se planificarán tareas para recoger información y crear contenidos. Los alumnos protagonizarán el proceso estableciendo tareas de búsqueda y colaborando en el aprendizaje.

Competencias sociales y cívicas. El trabajo en equipo implicará saber tomar conductas sociales respetuosas y colaborativas. El origen del patrimonio cultural implica también reconocer la diversidad cultural que fue y es fuente de este patrimonio. También se favorecerá esta competencia fomentando el consumo responsable y de proximidad.

Sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor. Al tratarse especialmente los productos elaborados en la zona próxima, y especialmente en aquellos procesos innovadores y de emprendimiento, se desarrollará el interés por el desarrollo socioeconómico y la búsqueda de un mayor bienestar social.

Conciencia y expresiones culturales. Esta es la competencia más directamente implicada al investigar sobre la herencia cultural, considerando que la gastronomía es una manifestación del patrimonio cultural vinculado a otros aspectos de la sociedad como son la utilización de recursos cercanos, la sostenibilidad, el cuidado medioambiental. La gastronomía también está vinculada a los ciclos sociales y culturales de una comunidad, sus fiestas y su folclore. Por otra parte, la evolución de la gastronomía, así como la comparación de manifestaciones similares en diferentes lugares fomenta la creatividad y la imaginación.

3. ASPECTOS INNOVADORES

Esta programación engloba métodos innovadores con uso de las TIC, como la localización de los municipios mediante Google Maps y diferentes herramientas de búsqueda.

Además, los participantes serán los protagonistas de su propio proceso de aprendizaje, mediante el proceso investigador planteado.

4. OBJETIVOS

Los objetivos generales que se plantean con este curso son:

- Conocer y difundir nuestra gastronomía tradicional como parte importante del patrimonio cultural y, de esta forma, valorarla, cuidarla, respetarla y difundirla.
- Implicar a los participantes en su propio proceso de aprendizaje, siendo ellos los investigadores.
- Profundizar en el conocimiento de los productos agroalimentarios aragoneses como parte de nuestro entorno natural, social y cultural.
- Adquirir conocimientos en materia de alimentación y nutrición para el establecimiento de hábitos alimentarios saludables.
- Desarrollar conocimientos sobre el manejo y conservación de los alimentos y la problemática de las intoxicaciones alimentarias.
- Contribuir a fomentar el sentido de pertenencia y el arraigo al territorio.
- Implicarse emocionalmente con el desarrollo sostenible del territorio a través de la opción de consumo responsable de productos aragoneses.
- Asociar el desarrollo territorial con los productos y la gastronomía de la región.

5. CONTENIDOS

Los contenidos a desarrollar en el curso son los siguientes:

- La gastronomía tradicional. El medio físico. La tierra, la huerta, la vid, los almendros, el olivo, las plantas y sus usos culinarios... La dieta mediterránea. Los productos de temporada.
- Estudio de materias primas locales (hortalizas, frutas, verduras, legumbres, cereales, aceite de oliva, setas, azafrán, miel, cerdo, cordero, ternasco, cabrito, pollo, conejo, caza...). Identificación de producciones y elaboración de fichas. Ventajas de los productos de temporada.
- Estudio de elaboraciones tradicionales. Conservación de los alimentos (conserva vegetal / cárnica). Identificación de elaborados tradicionales describiendo sus métodos de conservación y creación de fichas (lácteos, quesos, pan, repostería, vinos y licores ...)
- Recopilación de recetas tradicionales y típicas de la zona.
- Comidas conmemorativas y rituales.
- Oficios desaparecidos relacionados con la gastronomía.

6. METODOLOGÍA

La metodología será:

- Activa, procurando que las sesiones estén abiertas al diálogo.
- Participativa, evitando que el alumno sea un mero receptor de conocimientos.
- Grupal, fomentando el trabajo en grupo

- Flexible, evitando que los contenidos resulten excesivamente rígidos y ajenos al interés del alumno.
- Investigadora, encaminada a la reflexión de la situación actual de nuestros valores culturales, y la forma de preservarlos y difundirlos.

7. DURACIÓN DEL CURSO

El curso tendrá una duración total de 60 horas, distribuidas según las necesidades del alumnado y la disponibilidad horaria del centro de forma anual, cuatrimestral o bimestral.

8. MATERIALES

- Material de elaboración propia.
- Medios TIC y enlaces web como: <http://www.aragonalimentos.es> , <http://alianzaagroalimentariaaragonesa.com> , <http://www.alimentacion.es> , <http://www.mercazaragoza.es> .

9. EVALUACIÓN

9.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SU CONCRECIÓN

- Ser capaz de profundizar en el conocimiento de los productos agroalimentarios aragoneses como parte del entorno natural, social y cultural.
- Capacitar sobre la responsabilidad individual sobre las elecciones respetuosas con el medio.
- Llegar a contribuir a fomentar el sentido de pertenencia y el arraigo a Aragón.
- Implicarse emocionalmente en el desarrollo sostenible del territorio a través de la opción de consumo responsable de productos aragoneses.
- Impulsar un compromiso social y ambiental.
- Encontrar respuestas sobre los productos aragoneses que tiendan a ser globalizadoras para explicar el desarrollo territorial y personal.

Para precisar estos criterios de evaluación, se verificará el nivel de adquisición de los contenidos en base a estos indicadores de concreción:

<i>Adquisición insuficiente</i>	El alumno no alcanza un mínimo aceptable y necesita una mejora sustancial.
<i>Adquisición básica</i>	El alumno alcanza un mínimo aceptable, aunque es susceptible de mejora.
<i>Adquisición excelente</i>	El alumno evidencia una adquisición excepcional, por encima del mínimo.

9.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos e instrumentos de evaluación serán variados, teniendo en cuenta la actitud activa ante el aprendizaje, así como el trabajo llevado a cabo en el aula y una verificación de conocimientos, poniendo el acento en la superación personal y evitando en la medida de lo posible la competitividad y la valoración excesiva de las calificaciones.

9.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Sobre los instrumentos antes referidos, se valorará, en primer lugar, que la asistencia a clase supere el 50% para que el alumnado pueda ser evaluado, de acuerdo con los siguientes porcentajes:

- Conocimientos adquiridos: 40%
- Trabajo realizado: 40%
- Actitud activa y participativa: 20%