

PROYECTO DOCUMENTAL INTEGRADO: EL QUESO

C.P.E.I.P. ALEJANDRO CASONA, CANGAS DEL NARCEA



Como cada año, la B.E. de este centro dedica el primer trimestre a desarrollar un proyecto documental que se trabaja desde todas las áreas y en todos los niveles y etapas.

Este proyecto documental es trabajado a la par que el magüestu, con la intención de dotar de un poco más de significatividad a una fiesta tan nuestra relacionándola con un tema propio del entorno próximo donde se ubica el centro.

Para llevar a cabo la planificación y desarrollo de este proyecto, se necesito de la colaboración e implicación de todo el profesorado, Las fases seguidas fueron:

Primera fase, la elección del tema. Para la elección del tema, nos centramos en que este proyecto iba a ser desarrollado al mismo tiempo que el magüestu, por este motivo, buscábamos un centro de interés que estuviese relacionado con algún aspecto de la cultura propia de nuestra tierra. Tras varias reuniones barajando posibles temas, el profesorado integrante de la comisión de B.E, escoge "El Queso", como centro de este proyecto y con raíces asturianas arraigadas.

Segunda fase, recopilación de material. Se busca información tanto en textos escritos como páginas web, sobre los diferentes tipos de quesos asturianos, su proceso de elaboración, la zona geográfica típica de cada queso, etc. Una vez comprobada su viabilidad e utilidad pasamos a la tercera fase.

Tercera fase, ¿Qué pretendemos conseguir ?. Fijamos los objetivos a conseguir desarrollando este proyecto:

- Acercarnos al entorno.
- Reconocer, apreciar y valorar positivamente la diversidad lingüística y cultural de Asturias.
- Participar en actividades realizadas por todo el alumnado del centro.
- Fomentar la cooperación y la integración de toda la Comunidad Educativa.

Cuarta fase, ¿Cómo lo vamos a conseguir?.

- Recopilación de textos sobre el queso.
- Producción de textos sencillos (esquemas, resúmenes, fichas..).
- Análisis del proceso de elaboración del queso y puesta en práctica.



- Búsqueda de información en Internet.
- Recogida de material y objetos relacionados con el queso.
- "Cuentacuentos" relacionados con la temática.

Quinta fase, Puesta en práctica del Proyecto desde las diferentes áreas y/o etapas:

Educación infantil

Desde educación infantil trabajamos en este proyecto con la colaboración de las familias.

Se realizó el "cuentacuentos: La castaña que reventó de risa" y se trabajaron, desde el rincón de la biblioteca, las lecturas relacionadas con el queso: La luna de queso y El lobo que cree que la luna es un queso.



Los alumnos investigaron acerca del proceso de elaboración, tipos de queso, recetas con queso, adivinanzas...



También llevamos a cabo talleres prácticos, en los que los niños/as elaboraron queso, requesón y degustaron distintos tipos de queso.

El resultado de todo este trabajo quedo plasmado en un libro que cada niño/a llevó a su casa.

Religión

En el área de Religión Católica trabajaron el queso todos los alumnos/as de educación infantil y primaria a través de diferentes historias de la Biblia:

- Pastores a Belén.
- La oveja pérdida.
- David y Goliat.



Los relatos fueron leídos y adaptados a cada nivel, posteriormente se elaboró un libro con forma de oveja (con auténtica lana de oveja) que se utilizó como *Biblia viajera* entre los alumnos/as.

Con los alumnos/as de Infantil y Primer ciclo se recortaron y cubrieron con algodón 99 ovejas que formaron parte del "redil".

Con los alumnos/as de segundo ciclo se realizó la escenificación de libro "Pastores a Belén" utilizando para ello briks de leche, posteriormente con este trabajo se participó en el segundo concurso de belenes de APESA.

Para la historia de David y Goliat, elaboramos al gigante con cajas de zapatos forradas y pintadas; los niños y niñas con su zurrón y un gomero ahuyentaban al lobo haciendo de pastorcillos, como David que con su buena puntería derribó al gigante Goliat.

Todos estos trabajos estuvieron expuestos en el rincón "el queso en la Biblia".

Música

Desde el área de música y en todos los niveles, adaptándolo a los diferentes grados de dificultad, se llevó a cabo la modificación de diferentes canciones populares como "yo soy aquel negrito....", "Tengo una muñeca vestida de azul", pidiendo a los alumnos/as que introdujesen términos relacionados con el queso para producir una nueva canción.

Posteriormente se realizó una partitura gigante con esas canciones creadas, adornadas con dibujos de los niños de infantil sobre la letra de dichas canciones.

Educación Artística

Confeccionamos tiestos decorados con motivos alusivos a las vacas. También llaveros con calcetos de pastor y bolsos o zurrones de pastor



L.Lingua Asturiana

A través del área de l.lingua, fízose un averamiento a los nomes n'asturianu de los distintos tipos de quesos, así como la descripción del procesu de ellaboración y los sos elementos dende la nuesa l.lingua.

Trabayamos tamién con la llectura "Fornín, el robó cocineru". Los escolinos y escolines de primaria ficieron un resumé del cuentu acompañao de semeyes coles que recoyimos un llibru xigante que fue viaxando poles cases de los neños/es.

Nos murales que tuvieron na exposición, escribimos cosadielles, refranes y recetas.



Cultura Asturiana

En el área de Cultura Asturiana trabajamos el queso centrándonos en dos aspectos principalmente: su procesu de elaboración y su lugar de elaboración.

En un primer momentu los alumnos realizaron una recopilación de información sobre las características de los quesos asturianos (lugar de elaboración, tipu de leche, sabor, forma, pesu, elaboración etc...) buscando dicha información en Internet, en la biblioteca y preguntando a las familias y vecinos. Sobre todo incidimos en el conocimiento del queso Genestoso típico de Cangas del Narcea.



Posteriormente partiendo de la información recogida se elaboraron dos murales: uno sobre el proceso de elaboración del queso y otro sobre el lugar de elaboración de cada queso. Dichos murales fueron expuestos con el resto de trabajos elaborados en el centro sobre el queso el día del Amagüestu.



Finalmente los alumnos elaboraron dos quesos de Afuega El Pitu (queso que recoge muy bien los pasos del proceso de elaboración y que es sencillo de hacer) que fueron degustados con motivo de la celebración de dicho día.

Educación Física

Explicación de las propiedades del queso en nuestra dieta diaria.



Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural

Cuaderno de investigación sobre el proceso de elaboración del queso fresco tras la práctica en el laboratorio. Esta práctica resulto muy motivadora y atrayente a los alumnos/as que quedaron encantados con el experimento.



Finalmente, un Taller de cocina (tarta de queso, flan de queso, queso afuega'l pitu...)



Matemáticas

Proporciones de ingredientes para la elaboración tradicional del queso adaptado a los diferentes niveles.



Biblioteca

Se realizó un taller artístico-literario sobre el cuento ¿Quién se ha llevado mi queso?; Se recortó y coloreó los personajes protagonistas del cuento (*Escurridizo, Fisgón, Haw y Hem en Inglés, Vacilar y Titubear en Castellano*) y se decoraron las paredes y el pasillo de la biblioteca pintando trozos de queso con frases relacionados con él, ejemplo: "*Tener queso hace feliz*".



Este trabajo se recogió en un libro gigante que pasó a formar parte de los fondos de la biblioteca.

Sexta fase, Puesta en común.

El día 28 de Noviembre, con motivo de la celebración del magüestu, se visitó en el hall del colegio la exposición de todos los trabajos a la que asistieron los alumnos y que fue guiada por un experto quesero de la zona D.Francisco García Peñamedrano.

Finalizamos con éxito y folixa este proyecto, degustando queso, requesón, tarta, castañas, sidra dulce...y cantando y bailando todos juntos (profes, familias y alumnos/as) el himno de Asturias y la danza prima.



El proyecto nos resultó a todos altamente gratificante por lo que lo recomendamos. También decir que no hubiese sido posible llevarlo a tan buen puerto sin:

- ✓ Perdayuri Asturias.
- ✓ AMPA.
- ✓ Flores "La Plaza".
- ✓ Deportes Narcea.
- ✓ Lechería "Ca Pedro".

Y en especial a **nuestros/as alumnos/as** por acoger de tan buen agrado este proyecto que con trabajo y buen hacer hemos planificado para ellos.

BIBLIOGRAFÍA Y BIBLIONET:

- Leche, quesos y otros derivados lácteos para el consumo en Asturias.
Edita :Servicio Central de Publicaciones del Principado de Asturias. Año:
1997

-www.viarural.com

-www.directoalpaladar.com

-www.el-caminoreal.com

-www.guiastur.com

-www.vivirasturias.com

DATOS DE PROFESORADO PARTICIPANTE EN EL SEMINARIO DE BIBLIOTECA QUE COORDINÓ EL PROYECTO

María Fe Alonso Álvarez (Religión y coordinadora de biblioteca).

Rocío Castaedo Pérez y Nadia Rozada Palicio (L.L Asturiana).

Lara Patricia López Menéndez, Melania García González, Carmen González Fernández, David San Pedro Martín (E. Infantil).

Marcelino García Cuervo (E.Física).

Belén Cabal García (Música).

María Josefa Tella Rodríguez, Ana María Redondo Pereira y Josefa Rodríguez Fernández (Equipo Directivo).