



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE EDUCACIÓN Y TRABAJO SOCIAL

UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

GASTRONOMÍA Y TRADICIONES REGIONALES PARA CONOCER EL ENTORNO EN EDUCACIÓN INFANTIL

TRABAJO FIN DE GRADO

GRADO EN EDUCACIÓN INFANTIL

AUTORA: Silvia Velicia Conde

TUTORA: Esther López Torres

Valladolid, Junio 2023

RESUMEN

El presente trabajo ofrece una propuesta de intervención para el segundo ciclo de educación infantil que toma como eje central la gastronomía y las tradiciones regionales para, por un lado, descubrir los elementos esenciales de nuestra cultura, y por otro lado, favorecer el proceso de socialización de los escolares. Tras plantear los objetivos del TFG y su justificación, se procede a exponer la fundamentación teórica de la propuesta didáctica. A partir de la consulta de diferentes autores, se asume la importancia que adquiere el reconocimiento de las tradiciones y costumbres propias del contexto social en que nos desenvolvemos para el desarrollo de sentimientos de identidad y pertenencia que resultan esenciales en el desarrollo de la personalidad, lo cual es particularmente importante en la etapa infantil, en la que se desarrolla un proceso de adaptación y socialización con el entorno inmediato. A continuación se describe la propuesta de aula, la cual ha sido desarrollada en un centro escolar a lo largo de 10 sesiones de trabajo organizadas en tres fases consecutivas: una de sensibilización, otra de desarrollo de aprendizajes abordando contenidos específicos y, finalmente, una de evaluación. Las sesiones se han diseñado con la intención de estimular el descubrimiento a partir de contenidos secuenciales en los que los escolares van aprendiendo la relación entre las costumbres, las tradiciones, la alimentación y la cultura de cada región o país. Además, se incorpora a los padres como referentes esenciales en el proceso de construcción de la propia identidad y como un mecanismo para que la participación se convierta en una herramienta que mejore la comunicación entre el centro educativo y los entornos familiares.

Palabras Clave: diseño didáctico, educación infantil, gastronomía, tradiciones, Castilla y León.

ABSTRACT

The present work offers an intervention proposal for the second cycle of infants that takes gastronomy and regional traditions as its central axis to, on the one hand, discover the essential elements of our education, and on the other hand, favouring the process of socialization of the children. Schoolchildren. After setting out the objectives of the TFG and its justification, we proceed to expose the theoretical foundation of the didactic proposal. From the consultation of different authors, it is assumed the importance that the recognition of the traditions and customs of the social context in which we operate acquires for the development of feelings of identity and belonging that are essential in the development of personality, which is particularly important in the infant stage, in which a process of adaptation and socialization with the immediate environment is developed. The classroom proposal is described below, which has been developed in a school over the course of 10 work sessions organized into three consecutive phases: one to raise awareness, another to develop learning by addressing specific content and, finally, one to assessment. The sessions have been designed with the intention of stimulating discovery based on sequential content in which schoolchildren learn the relationship between the customs, traditions, food and culture of each region or country. In addition, parents are incorporated as essential references in the process of building their own identity and as a mechanism for participation to become a tool that improves communication between the educational center and family environments.

Keywords: didactic design, early childhood education, gastronomy, traditions, Castilla y León.

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	1
2.	OBJETIVOS	3
2.1	Objetivo general	3
2.2	Objetivos específicos.....	3
3.	JUSTIFICACIÓN.....	4
4.	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	6
4.1	La tradición: factor de identidad y memoria colectiva.....	6
4.2	La gastronomía: vehículo de transmisión cultural con potencial educativo.....	10
4.2.1	11
<i>Tradiciones gastronómicas de España</i>		11
4.2.2 <i>Tradiciones gastronómicas de Castilla y León</i>		16
5.	PROPUESTA DE INTERVENCIÓN	19
5.1	Contextualización.....	19
5.2	Fundamentación curricular.....	20
5.3	Contenidos específicos o didácticos.....	22
5.4	22
Metodología		22
5.5	Cronograma.....	23
5.6	Sesiones.....	25
5.7	Recursos	40
5.8	Evaluación.....	40
6.	CONCLUSIONES	42
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	45
	ANEXOS	48

1. INTRODUCCIÓN

La alimentación constituye un interés básico en el desarrollo de las culturas regionales. Cada grupo humano ha condicionado su evolución en función de factores como la disposición de alimentos y la manera de obtenerlos de manera permanente. Esta acción ha creado patrones nutricionales muy específicos que se identifican a su vez con la cultura de cada región. Las relaciones entre los recursos y la cultura son fuentes de construcción social. Por ejemplo, la presencia del arroz en el lejano oriente ha moldeado sus fuentes nutricionales, de manera similar a lo que ocurre en Europa con el trigo o en América con el maíz. En muchos casos, la sociedad depende de dichos alimentos y conforma tradiciones alrededor de los mismos.

En efecto, la costumbre va generando un modelo cultural en el que finalmente emerge la gastronomía. La misma se puede entender como el conjunto de alimentos, así como el modelo de procesamiento y consumo que identifican a una región y su cultura. Desde esta perspectiva, la gastronomía es el resultado de una dinámica entre el entorno, la ocupación humana y la presencia de determinados recursos nutricionales que se van asimilando con el paso del tiempo. En este sentido, los platos denominados típicos, constituyen un elemento cultural innegable porque identifican a los habitantes de una determinada región, integrando la identidad como parte de un proceso socializador complejo.

En este sentido, la gastronomía representa “un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar” (Fusté-Forné 2016, p. 4). En dicha definición interactúan una gran cantidad de elementos con los que se puede hablar de una cultura y sociedad determinada. Desde esta perspectiva, la cultura, tradiciones y socialización cuentan con un elemento de identidad fundamental en la gastronomía local.

Ahora bien, la cultura, así como las tradiciones gastronómicas, forma parte de un contexto educativo fundamental, relacionado con la necesidad de transmitir a las nuevas generaciones valores asociados a cada cultura en particular. Este es un proceso que se realiza desde diversas instituciones sociales: familia, Estado, comunidad, escuela entre otras. El mismo se realiza desde que el individuo toma conciencia de su identidad y de ahí que sea la escuela infantil un entorno

adecuado para la inclusión de estrategias de aprendizaje que fomenten el interés de los niños en torno a la cultura, tradiciones y gastronomía de una región, como mecanismo para mejorar su relación con el entorno y su proceso socializador.

Atendiendo a esta idea, se presenta el siguiente Trabajo de Fin de Grado centrando su interés en los elementos que caracterizan las tradiciones regionales y la gastronomía de Castilla y León para diseñar y aplicar una propuesta didáctica. La misma está destinada a optimizar la interacción de los estudiantes de segundo ciclo de Educación Infantil con su entorno, descubriéndoles algunos rasgos esenciales de la cultura regional y aportando elementos para la construcción de su identidad.

En función de lo anterior, se describen aspectos fundamentales relacionados con la importancia de las tradiciones culturales y su relación con la gastronomía, en el contexto educativo infantil. Así mismo, se describen los elementos que caracterizan a las tradiciones en Castilla y León, cultura gastronómica y relación con el entorno humano y geográfico. Además, se establecen las pautas para una propuesta didáctica que incluye, contexto de aplicación, diseño estratégico y mecanismos de evaluación para identificar la efectividad de las actividades propuestas.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Desarrollar una propuesta de intervención en un aula de segundo ciclo de educación infantil centrada en la gastronomía regional como elemento básico de la cultura de Castilla y León, y que contribuya al conocimiento de entorno próximo y al proceso socializador del alumnado.

2.2 Objetivos específicos

1. Identificar los aspectos relevantes de la gastronomía, costumbres y tradiciones de Castilla y León como herramienta didáctica en el segundo ciclo de educación infantil.
2. Diseñar y aplicar una propuesta de intervención en torno a la gastronomía, costumbres y tradiciones de Castilla y León.
3. Evaluar la efectividad de la propuesta de intervención con la finalidad de mejorar las estrategias planteadas en la misma.

3. JUSTIFICACIÓN

El presente Trabajo de Grado se relaciona con la gestión y aplicación de las competencias correspondientes al título de Grado en Educación Infantil. Las mismas hacen referencia a la capacidad del docente para desarrollar su trabajo en función de la caracterización de su entorno, particularmente en cuanto al proceso socializador asumiendo aspectos como la cultura, patrimonio y sociedad. Atendiendo a ello, el presente TFG presenta una propuesta didáctica que incluye los aspectos anteriormente señalados, conjugándolos con en torno al tema de la gastronomía regional como vínculo entre el proceso educativo y la socialización como finalidad de la educación infantil.

En este sentido, el trabajo pone en valor la cultura como expresión de los procesos sociales que se presenta a partir de diversos escenarios y condiciones, muchas de ellas asociadas a lo cotidiano. Al respecto, la formación integral de los estudiantes de educación infantil se relaciona con aspectos de su entorno inmediato. De esta forma, el contexto físico y humano en que viven se convierte en un espacio para el aprendizaje de comportamientos sociales positivos y la adquisición de elementos de identidad. El proceso socializador se refiere a la construcción de una identidad tanto individual como colectiva en la que sobresalen elementos concretos con los que el niño se identifica. Esta es la esencia de símbolos que le permiten una conexión efectiva con lo que le rodea, bien personas, cosas o lugares.

Por ello, cualquier actividad formativa que incluya aspectos de su cultura, facilitará la formación de valores específicamente relacionados con la socialización. En este sentido, las costumbres, tradiciones culturales y la gastronomía, se convierten en elementos de vinculación del estudiante con su entorno, que facilitan una conexión a su identidad y que deben ser aprovechados por la escuela en el proceso formativo. De esta forma, el trabajo presentado adquiere relevancia social, porque se trata de transmitir valores asociados a la cultura de la región en la que el niño desarrolla su experiencia vital. Las estrategias que van a ser presentadas pretenden establecer una relación con la identidad y sentido de pertenencia en el niño.

Por otra parte, el trabajo tiene relevancia para la escuela porque ofrece vías para reforzar el desempeño institucional a través de estrategias en las que el entorno comunitario juega un rol determinante. Además, las actividades planteadas responden a un modelo didáctico centrado en

la utilización de elementos de la cotidianidad no solo del estudiante sino de su propio entorno tanto humano como físico, y sobre todo social y cultural. De esta forma, la escuela facilita un escenario en el que destaca la significación. En efecto, el aprendizaje se hace significativo porque es capaz de generar experiencias cercanas al estudiante con las que se identifica, recreando espacios personales y familiares.

En este sentido cobra interés la utilización de las tradiciones gastronómicas asociadas al entorno geográfico del estudiante, por cuanto le facilita elementos de identidad y sentido de pertenencia a un grupo humano determinado. Se hace referencia a un proceso de reforzamiento de los valores asociados a la cultura y tradiciones regionales. Las mismas representan un mecanismo para adecuarse de manera efectiva a su entorno y una herramienta para mejorar su comprensión de una multitud de contenidos relacionados con las Ciencias Sociales.

Asimismo, el trabajo permite mostrar la asimilación de diferentes contenidos teóricos aprendidos por su autora a lo largo de la formación recibida en el Título de Grado en Educación Infantil que se relacionan con la caracterización de la educación infantil y su referencia al proceso socializador, las metodologías de enseñanza en esta etapa y el tratamiento de contenidos propios de las Ciencias Sociales. A este respecto se procede a la recopilación de informaciones con respecto a tradiciones culturales y gastronómicas de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

El trabajo desarrollado pone de manifiesto también los saberes de carácter práctico adquiridos por la autora a lo largo de su formación en el Grado en lo que se refiere a la gestión de diseño de las actividades propiamente dichas. Esto implica la presentación de un plan de acción que incluye actividades específicas, con las que los docentes pueden gestionar unas actividades didácticas relacionadas, en este caso, con la importancia de las tradiciones gastronómicas regionales, las cuales se convierten en herramientas socializadoras de alto impacto en la formación de identidad y sentidas de pertenencia. En efecto, la gastronomía conforma un espacio cultural esencial, sobre todo en un país como España, caracterizado por su relación con diversas tradiciones culinarias que se convierten en elementos de identidad tanto regional como nacional.

4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

4.1 La tradición: factor de identidad y memoria colectiva

La importancia de la tradición como elemento de transmisión cultural de carácter transgeneracional ha sido abordada por diversos autores (Castoriadis, 1988; Bettini, 2001; Gómez, 2001; Assmann, 2008; Hobsbawm, 2015). Las manifestaciones culturales que perviven a lo largo del tiempo y se consolidan como mecanismos de identidad representan un activo de importancia capital para las sociedades contemporáneas, porque les permiten un vínculo con su pasado y la construcción de un sentido de pertenencia para los individuos más jóvenes. Al respecto, “las sociedades primigenias, contaban con un medio de medio de información y comunicación que va transformándose en un vehículo estético, perfeccionado a lo largo de la historia mediante adiciones y, sobre todo, en función de la creatividad de los pueblos” (Colina, 2019, p. 31). Esto implica que las tradiciones, más allá de constituir elementos prácticos de identidad, cuentan con una dinámica propia que se va adaptando a cada época.

Al respecto, la tradición se compone a partir de la generación de costumbres formalmente aceptadas y consideradas como aspectos casi normativos de un colectivo. La pertenencia a un determinado grupo se establece en función de dichas costumbres aceptadas y la tradición las complementa a través de diversos mecanismos de validación. De esta forma, un individuo se reconoce como parte de una comunidad en tanto identifica las tradiciones de su cultura y en muchos casos las practica.

Ahora bien, la tradición en sí misma, se refiere a la construcción conjunta de un bien social que va adaptándose con el tiempo y adquiriendo una caracterización como factor de identidad. Se trata de un conjunto de objetos, comportamientos y elementos de carácter simbólico con los que la comunidad encuentra una comunidad de pensamiento o acción. En este sentido, se hace referencia a “un conjunto heredado de rasgos o características comunes, dotados de significado y valor” (Bartfield, 2001 p. 651). En el concepto anterior, se puede apreciar la condición esencial de la tradición identificada en la herencia, que a su vez se relaciona con la transmisión transgeneracional, es decir, una generación pasa a la siguiente ese conjunto de rasgos comunes para su correspondiente conservación.

Por otra parte, se hace referencia a la dotación de significado. Este es un punto esencial en la valoración de la tradición porque se refiere a la interacción simbólica, entre el elemento tradicional y su significación para el individuo. Por ejemplo, para una persona originaria de Andalucía, el mar no significará lo mismo que para alguien de Castilla y León, porque en el primero, ese espacio identifica parte de su historia colectiva. Se hace referencia a una condición de extrema importancia en el contexto del presente trabajo porque se refiere precisamente a la significación que puede tener la gastronomía típica de una región con las personas que la identifican como parte de su cultura y vivencias.

Al respecto, se considera que la tradición se relaciona con mecanismos que permiten la aparición de nuevas experiencias colectivas convertidas en la historia de los pueblos. Se indican de hecho, recreaciones colectivas que van modificando la identidad comunitaria, facilitando su evolución. Es decir, ninguna tradición es estática, se adapta a cada momento, pero conserva su carácter identitario (Gómez, 2001). De esta forma, la tradición desarrolla una acción transgeneracional en la que cada periodo agrega algún elemento que se convierte en símbolo de identidad y pertenencia. En este sentido, las tradiciones se comportan como expresiones vivas de las comunidades que representan, evolucionando en la misma medida en que lo hace el colectivo asociado a ellas.

En este sentido, las tradiciones culturales en general, y en particular las vinculadas a la gastronomía, se convierten en un medio para transmitir de manera relevante y trascendente, la memoria colectiva, así como los elementos que la conforman. Un plato típico, aporta una cantidad importante de informaciones vitales sobre la cultura regional o local. Por ejemplo, el tipo de grano utilizado, la temporada de uso, la relevancia histórica de cada momento para el consumo, aparte de elementos que caracterizan la nutrición propiamente dicha. En este caso, la recopilación de recetas, anécdotas, celebraciones y eventos similares, componen un relato integral en el que se define la cultura de una comunidad. Al respecto, “el relato pone en el aire, para el observador atento, las formas en las que el hablante construye su conocimiento” (Stake, 1998, p. 13). De esta manera se aprecia la necesidad de comunicar un mensaje concreto, en torno a la experiencia que es mucho más que una comida, es una cultura que se expresa a través de una preparación y de una celebración. En el caso de la aplicación en la escuela infantil, se trata de

encontrar ese vínculo del relato con la historia de una comunidad y transmitir ese valor de identidad al niño en el aula.

En esencia, la tradición se constituye en un medio de comunicación transgeneracional, con el que cada momento histórico puede relacionar su pasado con el presente. Se trata de una base de datos en la que se registran situaciones particulares que identifican a un grupo de manera determinante (Stake, 1998). En efecto, la tradición se elabora como un constructo trascendental, que supera la limitación temporal e intenta transmitir a otras generaciones algunos eventos, contenidos, manifestaciones o similares de interés básico para la correcta evolución de la sociedad.

Asimismo, la tradición es un mecanismo socializador, que se basa en la oralidad y las costumbres, incluso los ritos con un carácter temporal de largo plazo. En este aspecto, en la escuela infantil “los contenidos tradicionales están relacionados con la memoria colectiva, como organización del pasado en relación al presente de una comunidad determinada” (Beck et al. 1997, citados por Almeida, 2017, p. 10). Se puede considerar que las tradiciones son como un texto de historia vivencial, que cada comunidad transmite oralmente y que le facilita un vínculo directo con su pasado y su origen. En el aula, este conjunto de contenidos, le ofrecen al niño, una conexión con su entorno, la manera de reconocerse como parte de un todo a partir de la historia colectiva de su comunidad.

En este punto se deben resaltar ciertas características básicas de este tipo de contenidos relacionados con la tradición, en este caso, los relacionados con gastronomía, y celebraciones tradicionales. En un primer término, se refiere a una forma de instrucción muy particular. En el desarrollo de casi todas las tradiciones, sobre todo las de carácter oral, es decir no registradas en otros formatos y que se transmiten de generación a generación se puede observar la producción de enseñanzas concretas, sobre acción social, moral, ética determinada por el colectivo. Al respecto, la tradición: “reproduce individualmente la experiencia exitosa de los demás y rechaza el desacierto reiterado” (García, 2018, p. 10). Entonces, es posible visualizar el aprendizaje colectivo y directo, significativo e histórico. De allí su relevancia en aspectos determinados por la generación de un modelo basado en tradiciones, que pueden cambiar y de hecho lo hacen, pero siempre bajo la expectativa de un cambio gradual y adaptado a cada realidad.

Por otra parte, se debe señalar la importancia de la tradición desde la perspectiva de la construcción social que la misma genera. En el caso de la gastronomía y particularmente en

España dicha condición resulta fundamental desde la perspectiva de aplicabilidad y conservación. Los platos típicos no solo se presentan como parte de una cultura determinada y de un contexto histórico e incluso, nutricional, sino como un elemento básico en la generación de actividades como el turismo. Se trata de una elaboración que identifica una región con un determinado plato y con esto, se transmite una parte de su cultura y tradiciones. El observador, en este caso el turista, aprecia en una comida, lo mismo que notaría en una celebración, fiesta o juego tradicional, una parte de la historia colectiva. De esta forma, la gastronomía se convierte en un factor económico de gran importancia (Taborda, 2018) y en un potencial vehículo de transmisión de valores históricos.

Ahora bien, todos estos aspectos de la tradición como parte de la cultura de una comunidad, así como la posibilidad de cambio adaptativo, mantienen un interés antropológico determinado por su conservación. En la actualidad, condiciones como la tecnología de la información y la comunicación, la globalización, así como la interculturalidad, disminuyen la posibilidad real de conservar determinadas tradiciones y particularmente en España: “Actualmente, se mantiene y transmite con dificultades, debido a que los grupos sociales que la han asimilado, mantenido y enriquecido, envejecen y quedan marginados u ocultos por las realidades múltiples que caracterizan a nuestra sociedad actual” (Dopico, 2006, p. 11)

De esta forma, mantener una identidad definida por lo tradicional, se ha convertido en una herramienta para proteger la historia colectiva, y en esto, la escuela infantil juega un papel determinante, por ser la primera institución, después de la familia en la que el niño puede encontrar elementos de conexión, identidad y pertenencia. En este aspecto, los contenidos sobre tradiciones mantienen alta la expectativa de una transmisión transgeneracional positiva. De hecho, las nuevas tecnologías de la información y la comunicación han colaborado al menos en la conservación de algunos elementos básicos de la tradición, y es evidente que en la escuela, deben jugar un papel determinante en su exposición y validación.

En muchos sentidos, la tradición se convierte en un diálogo transgeneracional que permite el desarrollo de nuevas modalidades colectivas, un crecimiento de la cultura a partir de la evolución del colectivo que va agregando experiencias. Incluso, podemos afirmar que la imagen asociada a la memoria colectiva, cada día adquiere mayor relevancia, precisamente por su funcionalidad desde el avance tecnológico representado por las TIC (Dopico, 2018).

4.2 La gastronomía: vehículo de transmisión cultural con potencial educativo

La gastronomía, más allá de los platos típicos o de su preparación se refiere a “una fórmula de comunicación y transmisión cultural” (Fuste-Forné, 2016, p. 3). Asumiendo este concepto, se debe asumir que la gastronomía forma parte esencial de la cultura porque transmite o comunica un legado transgeneracional. En este caso, “la comunicación no es una forma de hacer cultura, ya que comunicación y cultura son simultáneas y coincidentes” (Sanjuán, 2007, p. 33).

El propio concepto de patrimonio y el avance en sus líneas de exploración transdisciplinares presuponen cada vez con mayor aceptación y reconocimiento que el patrimonio ha adquirido definitivamente un sentido social, por el cual se dota de capacidades de expresión y de identidad, y se aleja de lo puramente histórico para proyectarse y extenderse en el tiempo (2007, p. 33).

De esta forma, se puede considerar a la gastronomía como un elemento fundamental y fundacional de toda cultura, porque se refiere a una actividad básica de supervivencia que posteriormente se convierte en una cadena de eventos que trascienden el tiempo. Asimismo, la gastronomía hace referencia a otros aspectos que componen la cultura como el territorio ocupado, el clima, la topografía, historia e incluso mitología. En efecto, resulta interesante la concepción totémica de los cereales que identifican a diferentes culturas, como, el caso del trigo indoeuropeo, el maíz americano o el arroz asiático (Ramos, 2013). En paisaje cultural asociado a diversas manifestaciones como la gastronomía, le dan fisonomía particular a cada región e incluso pequeñas comunidades, sobre todo las aisladas o remotas en las que la conexión con otras culturas es poco frecuente (Tellström, Gustafsson y Mossberg, 2006). De esta forma, la gastronomía, así como otras manifestaciones de la cultura se convierten en herramientas de cohesión grupal (Ferrero, 2002). Elementos a través de los cuales, las personas se identifican y toman sentido de pertenencia.

Al respecto de la gastronomía, el paisaje social se compone a partir de diversas manifestaciones en las que se incluye una gran diversidad de condiciones “culturales, políticas, económicas o históricas que, de una u otra forma, tienen que ver con la comida” (Adema, 2006, p. 13). De esta forma se comprende que el paisaje gastronómico no es una manifestación aislada de la cultura de una región, sino un compendio de influencias diversas que deben asumirse cuando se intenta reconocer su importancia o, como en este caso, se aborda como contenido educativo en un aula de infantil.

Esto implica entender la gastronomía como parte de la cultura de una región determinada y, por tanto, expresión de un patrimonio cultural mucho más extenso y complejo que el simple plato típico, que engloba múltiples aspectos (geografía, historia, economía...) y que llega hasta nuestros días.

Precisamente en esa gran cantidad de saberes que permite abordar la gastronomía encuentra gran parte de su explicación el potencial educativo que adquiere esta temática en la etapa infantil, donde el aprendizaje integral del niño y su socialización, además del desarrollo del lenguaje, son objetivos prioritarios. El aprendizaje de las tradiciones a través de la gastronomía ofrece a los escolares oportunidades de comprender el entorno como el producto de una suma de múltiples elementos que se pueden encontrar en platos típicos asociados a su cotidianidad. Cada nueva palabra aprendida se relaciona con una situación u objetos que el niño reconoce y con los que elabora un contexto para adoptar un nuevo vocablo y utilizarlo. “Se trata de un proceso lineal en el que se van adoptando nuevos símbolos, aplicándolos en la realidad, sumándolos a otros en realidades diversas y cambiantes” (Canchica, 2013, p. 23). De esta forma su lenguaje se hace más complejo y al mismo tiempo, adaptable para situaciones comunicacionales en entornos novedosos.

4.2.1 Tradiciones gastronómicas de España

Una aproximación a las tradiciones gastronómicas de España necesariamente parte de considerar los productos emblemáticos de la cocina ibérica. Asimismo, las influencias recibidas a lo largo de su historia, por las diversas ocupaciones territoriales que se sucedieron antes de la unificación del reino. Sobre todo, romanos y musulmanes, que establecen en muchos sentidos. De hecho, tanto el aceite de oliva como el uso sistemático del ajo, son consecuencias directas de las ocupaciones señaladas y una muestra de del sincretismo alcanzada en la península a lo largo de los siglos.

Debido a la presencia de sus principales insumos de elaboración, la cocina española se considera como gastronomía mediterránea, más allá de que muchas regiones no tienen conexión directa con esa cuenca específica. Los procesos de adaptación de diversas especies vegetales, la promoción de actividades ganaderas y el flujo incesante de muchas influencias van conformando una cocina ecléctica, pero con un sello propio e inconfundible.

Ahora bien, la descripción de estas tradiciones, más allá de la caracterización y explicación de técnicas o platos se refiere a un contexto tanto cultural, como económico e incluso de sobrevivencia en determinados ambientes. Al respecto, Sureda (1997) presenta una semblanza en la que recopila, no solo los platos típicos, sino su relación cultural y antropológica en función de las diferentes entidades geográficas que componen a España, incluso, más allá de las divisiones territoriales dispuestas por las Comunidades Autónomas, que representan precisamente una forma de división política territorial con un amplio sentido de las culturas existentes en cada región.

En este sentido, Sureda; (1997) describe las condiciones de cada región y como las mismas imponen una gastronomía particular. Cada elemento geográfico se vincula a una concepción cultural que da como origen un producto gastronómico con un sello de identidad correspondiente. A continuación, se describe cada una de las recopilaciones hechas por el autor:

Galicia, Asturias y Cantabria. Una zona de España reconocida como la España verde por la producción agrícola que la caracteriza. En la misma, la calidad del pasto para ganado vacuno da como resultado alta calidad de la leche con cantidad considerable de grasas, lo que permite que se desarrollen quesos como el azul de Cabrales en Asturias. Una parte de la tradición asociada a este queso es que se produce de manera artesanal, utilizando hojas de higuera y madurándolo en cuevas de piedra caliza que abundan en la región. De la misma forma, la fabada asturiana que identifica a la región es un producto ligado a la producción de cerdos, curado de carnes vegetales de estación y preservación de temperaturas que suelen ser muy bajas en época de invierno. En este mismo orden de tradiciones culinarias de Asturias, la sidra se convierte en la bebida típica, sobre todo por su gran producción de manzanas estacionales. Asimismo, existe una relación con los frutos del mar, gracias a la cercanía del Océano Atlántico que facilita la preparación de platos en el que destacan las vieiras de la región, que llegan a pesar el medio kilo.

En el caso de Galicia, se habla de una cocina que tiene dos influencias determinantes, el mar y el campo. En esta cocina abunda el cerdo, particularmente importante el lacón con grelos, que identifica una preparación pesada, de alto contenido proteico y de calorías, ideal para labores en el campo, que identifican a la región. Otro símbolo importante de la identidad gallega es sin lugar a dudas, la empanada. Otro plato que nace como un constructo cultural destinado al viaje y la alimentación en condiciones de trabajo. Resulta determinante comprender la relación existente

entre los elementos de cultivo y las labores realizadas en una zona predominantemente dedicada a la actividad agropecuaria. Sin embargo, la influencia del mar también es notable en platos como el pulpo a la gallega en el que sobresale su sencillez, condición que identifica la necesidad de alimento y la prisa por consumirlo.

Cantabria por su parte, comparte muchos de estos platos con variaciones propias de la región, sobre todo porque se trata de una región de confluencia geográfica. Es significativa su relación con la pesca, destacando platos elaborados con especies cautivas como el salmón, la merluza o el bonito. De nuevo destaca la sencillez de los platos, relacionados con actividades laborales demandantes y que determinan las formas de preparación y conservación.

En esta región debe hacerse un apartado especial para los dulces, siendo significativa su relación con tradiciones. Platos como los tocnillos de cielo mantienen una referencia con la Edad Media, sobre todo en cuanto a su origen monacal en una región específicamente marcada por su aislamiento durante este periodo histórico. Un ejemplo de adiciones culturales importantes es el arroz con leche de esta misma región. Este cereal llega a España a través de la conquista musulmana, pero a esta región llega un poco más tarde a través de redes comerciales de interés mutuo. Posteriormente, el azúcar también se presenta como una suma de influencias donde de hecho hasta el nombre es una derivación del árabe. El sincretismo de este plato se hace evidente y su impulso en la región tiene que ver de nuevo con el clima y la faena de trabajo.

En el País Vasco, Navarra y la Rioja se produce un fenómeno similar a la región anteriormente descrita, comparten clima, y características edafológicas por lo que sus insumos culinarios son muy similares. Sin embargo, existen algunas particularidades como en Navarra donde abundan los salmones y truchas en sus ríos. Así mismo, gran parte de la región es boscosa, lo que impulsa la alimentación a través de la cacería. Por otra parte, en la Rioja abundan los productos de huerta, además de diversos tipos de preparaciones en base a aves, como perdices, codornices y palomas. De nuevo se nota la relación con la actividad de caza. La relación con este tipo de actividad fundamenta platos como los que contienen diversos tipos de carnes, preparaciones campesinas de pescados. Algo notable en cuanto a la transmisión cultural de tradiciones gastronómicas, se refiere a como la preparación de la trucha a la Navarra, ha logrado introducirse en todo el país como una forma de preparar pescados en general. En el País Vasco, destaca la influencia francesa con mucha experimentación con diversas preparaciones típicas que

han llegado a transformarse de sus modos originales y populares, como el caso del Pil Pil. En esta región, las formas culturales autóctonas se han preservado de manera eficiente y de hecho, celebraciones como el banquete de las sociedades gastronómicas son representativas de su preocupación por tradiciones gastronómicas y culturales.

Por su parte, la variedad geográfica de Cataluña y Aragón, componen otro ejemplo de cómo las tradiciones culinarias se desarrollan en función de la suma de diversos eventos, no solo geográficos, históricos o productivos, sino esencialmente humanos. Se puede señalar que la cocina catalana es una muestra de la confluencia originada en la variedad y disposición de alimentos. Su relación con el mar y con las tierras cultivables, viñedos, olivares y zonas frutícolas, permiten desarrollar la idea de una cocina sumamente rica y variada. Un caso emblemático es la zarzuela de mariscos, que contiene elementos representativos de la cultura y de la asimilación de otras regiones, incluso fuera de España, como el uso del azafrán que es una constante en esta cocina. La riqueza catalana se expresa en diversas formas, como los embutidos o la producción de vinos espumantes típicos de la zona.

En contraste, Aragón destaca por su aridez y por lo limitado de su producción en todo lo que implica la variedad de Cataluña. Sin embargo, esto le ha brindado un sello muy particular a su cocina, plena de platos con carnes de caza y pesca. De nuevo, la gastronomía se adapta a la disponibilidad de productos y por ello, destacan preparaciones rápidas, y abundantes, generalmente relacionadas con actividad en el campo abierto. Por ello abundan las preparaciones al carbón o parrilla. Las salsas son muy particulares sobre todo por su nivel relativamente picante y el uso de tomates, pimientos y guindillas que originalmente eran productos de recolección.

En otra región como Castilla La Mancha y Madrid, las tradiciones gastronómicas también obedecen a las condiciones geográficas y en este caso, las políticas y económicas. Madrid tiene un tiempo considerable como centro del poder en el país. Desde hace siglos su importancia como capital, no solo de la nación, sino de la cultura española es innegable, por ello, la gastronomía es una suma de influencias, productos y tradiciones de otras zonas. Un ejemplo de ello, es la gran profusión de productos del mar, a pesar de encontrarse alejada del mismo. Un plato emblemático en este sentido es el besugo al horno es un plato que identifica la Navidad madrileña. Lo notable es que solo se encuentra en el Atlántico y raramente en el Mediterráneo. El cocido madrileño que

identifica la cocina de la ciudad, es otro ejemplo de confluencias culturales y económicas, como la sopa de ajo o los callos.

Por el contrario, La Mancha representa una zona de interés agrícola, con una gran extensión cultivada de trigo. Esto define el interés por el pan que se considera una característica cultural importante. Asimismo, han asimilado preparaciones de verduras en la que destaca la riqueza nutricional del gazpacho, a pesar que el mismo no es manchego. El queso de leche de cabras, por el contrario, identifica la región y se ha convertido en un símbolo de identidad importante.

El caso de Andalucía es emblemático de lo que sucede con la gastronomía y la identidad. Su cercanía al mar, la disponibilidad constante de alimentos procedentes del mismo, el clima, la naturaleza humana del andaluz, todo desarrolla una gastronomía sencilla, rica en nutrientes y de un sabor muy distintivo. De allí que sean fundamentales sus pescados fritos, simplemente rebozados con harina o los gazpachos, un caldo frío que se sirve con la intención de reducir el efecto del calor de la región. También en ese mismo orden de sencillez, es notable la presencia de las tapas, comidas rápidas que caracterizan la cocina andaluza. Los procesos de conservación de carnes que dan origen a productos como el jamón de Jabugo, muy particular y tradicional en su preparación.

De nuevo, en contraste, Extremadura es una región relativamente aislada, con un clima algo seco, por lo que se requiere de animales resistentes. Asimismo, se caracteriza por las preparaciones de carnes de caza y por la producción de jamones de excelente calidad, debido a las necesidades de conservación de proteínas animales.

En la Comunidad Valenciana y Murcia se presenta otro contraste. Esencialmente relacionada con el arroz, por la zona de Albufera, la gastronomía típica valenciana tiene como centro cultural a la paella. La misma es una suma de influencias mediterráneas que se han ido adecuando a cada periodo histórico. Pero ya se considera como un símbolo de identidad en esta región. Además, la profusión de vegetales hace que su cocina sea tan variada como su cultura que es polifacética. Por el contrario, la comida murciana está más relacionada con productos de la huerta. Con una amplia influencia árabe, se nota en preparaciones con tomates y pimientos asados. La sangría es otro ejemplo de las adaptaciones a las condiciones climáticas y la disponibilidad de elementos naturales que termina por convertirse en un símbolo de identidad. Y

la influencia árabe se nota en casos como el pan de Ala, un dulce de repostería típico de la región.

Finalmente, las zonas isleñas como Canarias y las Baleares desarrollan sus propias tradiciones gastronómicas basadas en la cercanía del mar, tanto el Mediterráneo, como el Océano Atlántico definen ambas cocinas. En las Baleares es notable la influencia árabe tanto como en Valencia con muchas combinaciones que incorporan sabores salados y dulces. Por ejemplo, el lomo de cerdo con col y pasas. En las Islas Canarias, la relación es no solo con la pesca sino con la cacería y lo más representativo es el conejo al salmorejo, una preparación que tiene que ver con la alimentación en zonas agrestes y secas. Su origen parece ser aragonés y con la ocupación del archipiélago se da un sincretismo interesante en el que finalmente prevalece la identidad canaria del plato.

4.2.2 Tradiciones gastronómicas de Castilla y León

El presente trabajo se refiere a la incorporación de elementos de la gastronomía y cultura de Castilla y León como base para una propuesta de intervención en educación infantil. Si bien anteriormente se hizo referencia a las tradiciones gastronómicas de España en general en este caso se intenta una vinculación con tradiciones culturales representativas de Castilla y León.

En primer término, debe considerarse lo siguiente “Las sucesivas sociedades agrícolas que habitaron en el territorio central de Castilla y León al norte del Duero, en la primitiva Región Vaccea desde tiempos prehistóricos, se han caracterizado por producir el mejor trigo y el mejor pan, las mejores legumbres y el mejor cordero del territorio español” (Franco, 2013, p. 412). Desde esta perspectiva es fundamental comprender que las tradiciones gastronómicas de la región se encuentran delimitadas por la presencia de estos tres elementos básicos: Pan, legumbres y cordero. Esta no es una relación simple de elementos disponibles, sino un esfuerzo por domesticar el trigo, criar animales de granja y desarrollar la huerta. Es decir, la región se caracteriza por ser una zona eminentemente agropecuaria con una sujeción a la tierra y sus productos.

En su desarrollo histórico es posible observar cómo la región brindaba las condiciones adecuadas para este tipo de productos y de procesos. Se trata de una región relativamente abierta, con tierras desarboladas, es decir fundamentalmente llanos de irrigación permanente.

La tradición se remonta a los primeros habitantes de la región, los vacceos, que fueron asimilados por los romanos en el proceso de conquista de Hispania, con instituciones fundamentadas en la producción agrícola y el procesamiento de cereales como el trigo y la cebada, así como de leguminosas, tales como lentejas y garbanzos que aun caracterizan la región. Además, la domesticación de los ovinos fue otro punto acotado por los romanos en sus crónicas sobre la conquista de la región, quedando sorprendidos de su avance, similar a su propio origen en la Roma antigua (McGee, 2000).

Un dato importante que debe considerarse para aspectos fundamentales de este trabajo se refiere al consumo de pan fermentado, un avance de gran importancia y un símbolo cultural de los pueblos originarios de la zona. Al mismo tiempo de este avance en el ámbito de la alimentación se dieron excedentes que gestionaron la capacidad de intercambio y de allí surge otra de las tradiciones culturales de la región fundamentada en la industria cerámica y textil, de tal calidad y desarrollo que era muy superior a la romana.

Otra condición que delimita la cultura gastronómica de la región se refiere a la geografía de la región al sur del Duero, mucho más agreste y con formaciones silíceas que impedían la agricultura, pero fomentaban el pastoreo sobre todo de especies ovinas más dóciles y sencillas de manejar en este tipo de mesetas. La misma estructura geográfica permitió la defensa contra la invasión romana y de alguna forma, un constructo cultural mucho más fuerte que en el resto de la península. De hecho, una vez dominadas por vías más que todo políticas y diplomáticas, terminaron siendo ciudades estipendiarias, pero sin naturaleza o asimilación romana (Wattenberg, 1959). De hecho, la cultura vaccea se mantuvo intacta aun con la invasión goda o durante la musulmana a través del repliegue a las montañas cantábricas. De esta forma y durante la reconquista, uno de los puntos focales de esta sociedad fue repoblar sus antiguos dominios conservando sus tradiciones culturales (García, 1980).

Más ligada a la caracterización geográfica de la región se encuentra la diferenciación de dos contextos que conforman su cocina: en el primero la zona de cultivo, y por el otro, la zona agreste, seca y estéril de otras áreas alledañas a la meseta, que definen una cocina de restos y de aprovechamiento de los recursos internos (Franco, 2013). Asimismo, el pan se convierte en un producto esencial, porque facilita la transición en épocas de escasez o de limitaciones climáticas. En función de estos dos factores se da una cocina que tiene como centro, el

aprovechamiento de los panes que con diversificación e imaginación componen una parte importante de su gastronomía. Se trata de una verdadera tradición alimentaria que data del siglo IV a.C. y que aún se mantiene. Un dato interesante es la denominación de “tierra de pan para llevar” con la que se conoció la región en el periodo de la reconquista, lo que la convirtió en un granero natural de los reinos en pugna.

Asimismo, la ubicación del reino de León, se constituye en un centro para el proceso de reconquista y con ello, la asimilación de productos provenientes de zonas en conflicto que constituyen las influencias complementarias a una gastronomía con características propias. Entre otras tradiciones mantenidas hasta el presente, se puede hablar de la cocina del pan posado que delimita el aprovechamiento de todas las fuentes de alimentación posible, además de la conservación de recursos y que derivan en la sopa de ajo castellana. Al contrario de zonas vecinas en las que se elaboran con migas, en Castilla y León es fundamental el uso del pan entero.

Por otra parte, se produce en su ganadería una especialización que ya venía de antiguo y que compone una parte importante de sus tradiciones, no solo culinarias, sino culturales en general. La misma se refiere a la domesticación en gran escala de ovinos, que data de sus inicios como pueblo vacceo y se confirma a través de los siglos con la afirmación de diversas prerrogativas y privilegios a lo largo del reino de León, particularmente con Alfonso X el Sabio. En este caso, se establecieron territorios protegidos y especializados, que dan origen a las actuales tradiciones relacionadas con corderos y con el pastoreo trashumante. Esta condición permitió la emergencia de una cocina con base en esta carne, pero también en el hecho mismo de no contar con zonas específicas de asiento permanente. En este caso, las migas de pastor y la caldereta de cordero, identifican este tipo de cocina tan particular y popular y que conforma la base de una parte importante de la cocina de Castilla y León.

5. PROPUESTA DE INTERVENCIÓN

5.1 Contextualización

La propuesta a ser presentada se desarrollará en el Colegio de Educación Infantil y Primaria identificado como un centro de adscripción pública. Se trata de un centro educativo que imparte enseñanzas en el segundo ciclo de Educación Infantil (LOMLOE) y Educación Primaria (LOMCE: 2º, 4º y 6º- LOMLOE: 1º, 3º y 5º). Presta servicios en jornada continua, madrugadores, comedor y transporte. La matrícula es de 320 niños en los cursos impartidos.

Sirve a una comunidad relativamente pequeña de algo más de 3700 habitantes por lo que puede considerarse como limitado en cuanto a las actividades masivas y se genera una atención directa y personalizada para el alumnado. Se realizan proyectos inclusivos diversos, relacionados con valores sociales predominantes, como decoraciones alusivas a los mismos. Por ejemplo, el pasillo identificado como “La Calle de la Solidaridad” que es decorada por los propios alumnos en el desarrollo de proyectos de aprendizaje. Así mismo el proyecto “Déjame que te cuente”, con enseñanzas en solidaridad, tolerancia y similares. Por otra parte, se “promueve el aprendizaje mediante la participación y el protagonismo activo que asumen las niñas y niños del centro en un aprendizaje vivencial” (Ortiz, 2022). Esto implica aprovechar las experiencias previas de los estudiantes en sus entornos familiares para desarrollar secuencias relacionadas con el aprendizaje significativo.

La propuesta será realizada en el contexto de aula correspondiente a la sección A del segundo ciclo de infantil, que consta de 12 niños de 5 años. En lo referente al nivel sociocultural de estrato familiar del alumnado, el mismo presenta una gran diversidad, en función de la variedad con respecto a la ocupación que desempeña cada padre o madre. Se encuentran padres licenciados y profesionales medios, hasta, secretarios, obreros y padres en paro. Por tanto, se puede afirmar que, en general, el nivel económico y sociocultural predominante es más bien medio e implica una caracterización sumamente variada que incide de manera directa en la diversidad sociocultural como condición específica del centro.

En este sentido, es posible encontrar padres y madres de alumnos con estudios primarios y universitarios a partes iguales, predominando los que han cursado enseñanza secundaria. Otro

aspecto importante se refiere a la procedencia de muchas familias que componen el núcleo familiar del alumnado, de hecho, la presencia de estudiantes provenientes del extranjero suele ser habitual. En este sentido, el aula en la que se presenta la secuencia se verifica la presencia de dos alumnos procedentes de otros países (Marruecos y Ecuador), haciéndose notar que todos ellos hablan y comprenden perfectamente el español.

Por otra parte, la clase en la que se va a realizar la secuencia, cuenta con un grupo de 12 alumnos, 6 de los cuales son niñas y 6 niños. En el aula, no hay ningún niño diagnosticado como alumno con necesidades educativas especiales (ACNEE), aun cuando varios han sido evaluados, sin que se les hayan diagnosticado alguna condición especial que requiera atención particular. Por otra parte, en el grupo hay distintos ritmos de aprendizaje. De hecho, se da el caso de alumnos que necesitan refuerzos específicos y otros que requieren ampliación porque tienen un nivel alto.

En relación a la cohesión grupo-clase, se puede observar que en general los alumnos se llevan bien y suelen jugar juntos. Sin embargo, hay casos de niños que se aíslan o que a la hora de jugar forman siempre los mismos grupos con otros niños. También, en ocasiones hay disputas y peleas entre ellos, tanto en clase como en el recreo, pero nunca llegan a derivar en algo más que una riña propia de la edad. Llama la atención que muchos alumnos deciden ayudar a sus compañeros si tienen problemas al realizar alguna de las actividades propuestas, mostrándose siempre cooperativos con los demás.

5.2 Fundamentación curricular

Siguiendo lo dispuesto en el DECRETO 37/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo de la educación infantil en la Comunidad de Castilla y León, se presenta la siguiente tabla que establece los elementos relacionados con la propuesta presentada en función de los aspectos abordados por el currículo.

Tabla 1. Marco curricular

Título del proyecto: Cultura y tradiciones de los pueblos			
<i>Fundamentación curricular</i>			
Crecimiento en armonía (Área CA)			
Competencias Específicas	Criterios de evaluación	Indicadores de logro	Objetivos de etapa
CE1 Participar, desde una actitud de respeto, en actividades relacionadas con costumbres y tradiciones étnicas y culturales presentes en su entorno, mostrando interés por conocerlas.	1.1 Conocer distintos grupos sociales más significativos de su entorno, reconociendo las diferentes estructuras de vida familiar.	1.1.1 -Participa activamente	Iniciarse en el conocimiento y valoración de la cultura, tradiciones y valores de la sociedad de Castilla y León.
		1.1.2-Sigue instrucciones	
		1.1.3-Valora la información presentada	
	1.2 Participar en juegos y actividades colectivas con mediación del adulto, mostrando actitudes de afecto, respetando los distintos ritmos individuales, y evitando todo tipo de discriminación.	1.2.1 Se interesa por participar organizadamente	Iniciarse en el reconocimiento y conservación del patrimonio natural de la Comunidad de Castilla y León como fuente de riqueza y diversidad.
		1.2.2 Trabaja en grupo identificando modos de vida diferentes al suyo	
		1.2.3 Percibe diferencias y como aplican a la realidad	
Contenidos del área: Otros grupos sociales de pertenencia. La localidad: características. Actividades en el entorno.			
Descubrimiento y exploración del entorno (Área DEE)			
Competencias Específicas	Criterios de evaluación	Indicadores de logro	Objetivos de etapa
CE1 Reconocer elementos y fenómenos de la naturaleza, mostrando interés por los hábitos que inciden sobre ella, para apreciar la importancia del uso sostenible, el cuidado y la conservación del entorno en la vida de las personas.	1.1. Establecer diferentes relaciones entre el medio natural y el social a partir de la observación y el conocimiento de algunos fenómenos naturales y de los elementos patrimoniales presentes en el medio físico, especialmente en Castilla y León.	1.1.1 Reconoce las señas de identidad cultural derivadas del entorno	Observar y explorar su entorno familiar, natural y social.
		1.1.2 Trabaja adecuadamente con materiales de dibujo	
		1.1.3 Presenta una lista ordenada de objetos y se sirve de las imágenes	
	1.2 Participar en proyectos utilizando dinámicas cooperativas, compartiendo y valorando opiniones propias y ajenas, y expresando conclusiones personales a partir de ellas.	1.2.1 Gestiona soluciones individuales	Iniciarse en el reconocimiento y conservación del patrimonio natural de la Comunidad de Castilla y León como fuente de riqueza y diversidad.
		1.2.2 Trabaja en equipo siguiendo opiniones ajenas	
		1.2.3 Identifica formas y su relación con el espacio	
Contenidos del área: Respeto y valoración por el patrimonio cultural presente en el medio físico, especialmente en Castilla y León Influencia de las acciones de las personas en el medio físico y en el patrimonio natural y cultural. El cambio climático.			

5.3 Contenidos específicos o didácticos

- a) La actividad humana en el medio próximo: funciones, y oficios habituales.
- b) Estimación intuitiva y medida del tiempo. Ubicación temporal de actividades de la vida cotidiana.
- c) Curiosidad y respeto por las explicaciones e informaciones que recibe de forma oral.
- d) Reconocimiento de algunas costumbres y señas de identidad cultural que definen nuestra Comunidad.
- e) Disposición favorable para entablar relaciones tolerantes, respetuosas y afectivas con niños y niñas de otras culturas.
- f) Gusto y participación en las diferentes actividades lúdicas y en los juegos de carácter simbólico.
- g) Desarrollo de habilidades favorables para la interacción social y para el establecimiento de relaciones de afecto con las personas adultas y con los iguales.
- h) Identificación de distintos establecimientos de la localidad y productos que suministran.
- i) Espacios más representativos del entorno dedicados a actividades culturales.
- j) Interés y gusto por las actividades de exploración y juego que se realizan al aire libre y en contacto con la naturaleza.
- k) Valoración adecuada de sus posibilidades para resolver distintas situaciones y solicitud de ayuda cuando reconoce sus limitaciones
- l) Iniciativa para aprender habilidades nuevas, sin miedo al fracaso y con ganas de superación.

(Ver anexo "B").

5.4 Metodología

La metodología aplicada se refiere al uso del aprendizaje por descubrimiento, en el que se plantean bases funcionales del proceso relacionadas con la motivación al aprendizaje, la participación directa del estudiante en el proceso, definición de las herramientas para lograr el aprendizaje e incremento de la potencia intelectual a partir de la generación de situaciones en las que debe ubicar alternativas para desarrollar un conocimiento determinado (Barrón, 2011).

Este enfoque se inserta en las corrientes constructivistas que ofrecen una visión particular de la actividad pedagógica, planteando que es el aprendiz quien debe generar situaciones que le motiven a aprender un contenido determinado, estimulando su actividad en función de sus intereses y entorno (Mayer, 2004). En este sentido, plantea:

El modelo de aprendizaje por descubrimiento, pretende promover en el alumno una actitud positiva hacia el conocimiento, y un sentimiento de confianza en sus posibilidades, al dotarle de capacidades que le permitan enfrentar situaciones, que van más allá de las vividas en el aula; serán todas aquellas que compongan sus experiencias futuras (García, 2014 p. 13)

La metodología se basa en desarrollar una serie de fases progresivas a través de las cuales vaya descubriendo datos sobre el contenido particular de las costumbres y tradiciones mediante el aprovechamiento fundamental de los platos típicos, no solo de la región, sino de su propia familia, con lo que se aportan datos significativos. Al respecto, la propuesta se centra en tres fases estructuradas en una secuencia de diez sesiones. La primera se refiere a la sensibilización sobre el tema y la manera de incluir a los niños en la gestión relacionada con el tema abordado. La segunda parte con 8 sesiones continuas relacionadas con la facilitación de los contenidos diseñados en la planificación. La tercera fase se refiere a la evaluación de resultados con acopio de las evaluaciones de cada una de las sesiones y la presentación final de un módulo de aprendizaje a través de una dinámica centrada en la dramatización como principal forma de reconocer la internalización sobre el tema. Las sesiones se realizarán los días viernes de cada semana por lo que la planificación será de 10 semanas continuas.

5.5 Cronograma

Fase	Actividad	Sesiones/semana
Sensibilización	Los niños aprenden sobre las características de la cultura de los pueblos.	1
Propuesta, asignación de recursos e implementación	Escuchan un cuento sobre la historia de Castilla y León.	2
	Escucha activa sobre el uso del lenguaje, su evolución y como se relaciona con el entorno inmediato.	3
	Dramatización sobre la Danza de Palos.	4

	Los niños escuchan activamente la narración del docente en torno a los alimentos típicos de cada región.	5
	Aprecian las relaciones entre el entorno humano y el físico a través de la presentación de láminas representativas.	6
	Los niños comprenden la diversidad a través de la actividad “Mi familia a través de sus platos”	7
	Conocen los platos típicos de las familias y de Castilla y León.	8
	Las fiestas de mi pueblo: asociación de festividades propias de la localidad a elementos patrimoniales representativos de la misma.	9
Evaluación y Publicación	Contamos lo aprendido: en los pasillos de infantil montamos con los niños una exposición de todo lo aprendido a través de fotografías realizadas a lo largo de las actividades y los materiales utilizados en las mismas	10

Fuente: Elaboración propia (2023).

5.6 Sesiones

Sesión I: Fase de sensibilización

Actividad: Los niños aprenden sobre las características de la cultura de los pueblos. Semana del 17 al 21 de abril.

Objetivo: El alumnado será capaz de identificar y valorar las costumbres y tradiciones, tanto culturales como gastronómicas de España en general y de la Comunidad Autónoma de Castilla y León en particular.				
Actividad principal	Estrategias		INDICADORES	EVALUACIÓN
Lectura reflexiva del docente con participación de los estudiantes	I N I C I O	<ul style="list-style-type: none"> • Saludo • Asistencia • Se les presentó el mapa de España y se les preguntó a los niños si sabían en qué país vivían, cuántas comunidades había en España y si podían mencionar alguna. • Reflexión conjunta sobre conocimientos previos 	-Participa activamente -Trabaja en grupo -Sigue instrucciones -Valora la información presentada	TÉCNICA
Dinámica		Actividad 2: Mapa de Castilla y León	RECURSOS -material fotocopiado - réplicas de objetos del museo - Proyector -docente -alumnos Ambientación del aula	Observación directa
Puzzle y exposición	D E S A R R O L L O	A continuación, se les presentó el mapa de Castilla y León a los niños y se les preguntó en qué comunidad vivían, cuántas provincias tenía su comunidad y en qué provincia vivían ellos. Se les pidió que mencionaran las provincias y, una vez mencionadas, los niños tuvieron que armar el puzzle de Castilla y León. Actividad 3: Exposición sobre tradiciones y costumbres en Castilla y León Se les entregaron a los niños diversos folletos que trataban sobre las tradiciones en Castilla y León, incluyendo la gastronomía, los juegos y deportes, las fiestas, las danzas, el obispillo, la Semana		INSTRUMENTO

	<p>Santa y el Carnaval. Por parejas, los niños manipularon cada bloque de la exposición y todos tuvieron la oportunidad de explorar todos los folletos. Después de ello, se les preguntó cuál aspecto les había llamado más la atención y cuál menos.</p> <p>Actividad 4: Memory</p> <p>Los niños tuvieron que relacionar la gastronomía con un monumento. Para facilitarles la tarea, se proporcionó el nombre de la provincia y se utilizaron tarjetas del mismo color.</p> <p>Actividad 5: Bandera de Castilla y León</p> <p>Se les preguntó a los niños cuándo se celebraba el Día de la Comunidad de Castilla y León, y se les explicó que era una festividad en la cual se recordaba la batalla de Villalar.</p> <p>Actividad 6: Sopa de letras</p> <p>Después de haber explorado la exposición sobre las tradiciones, se les entregó a cada niño una hoja de sopa de letras que contenía palabras relacionadas con los juegos que se habían observado anteriormente.</p>		
	<p>C I E R R E</p> <p>Conclusión: Los niños estuvieron muy atentos, participaron activamente y mostraron interés y curiosidad por los temas que se explicaron. Según la profesora, los niños aprendieron muchas cosas y mostraron un genuino interés por el tema.</p>		

Sesión II: Facilitación de contenidos

Actividad: Escuchan un cuento sobre la historia de Castilla y León. Semana del 24 al 28 de abril.

Objetivo: En el desarrollo de las actividades espera que los niños puedan reconocer en las costumbres y tradiciones gastronómicas de la región parte de nuestro legado histórico-cultural.				
Actividad principal	Estrategias		INDICADORES	EVALUACIÓN
La línea de tiempo	I N I C I O	<ul style="list-style-type: none"> ● Saludo ● Asistencia ● Presentar una línea de tiempo con la que la docente explica las diferentes formas de vestido y comidas según la época. 	-Se interesa por participar organizadamente -Trabaja en grupo identificando modos de vida diferentes al suyo - Percibe diferencias y como aplican a la realidad	TÉCNICA
Dinámica		Actividad 7: Retales A cada niño se le presentaron pañuelos para que se disfrazaran e imitaran lo que desearan. Seguidamente, se les proporcionaron materiales para confeccionar túnicas, incluyendo bolsas de basura negras y de colores, así como gomets. Finalmente, una vez que hubieron elaborado sus disfraces, se reprodujo la canción "Clavelitos" (canción de tuna) para que los niños bailaran. Se reflexionó sobre las diferencias entre la ropa utilizada en el pasado y la ropa actual, así como las prendas específicas para ir a la playa o al campo.	RECURSOS - Materiales y telas de desecho - Proyector -docente -alumnos	INSTRUMENTO
Elaboración de prendas con materiales de desecho	D E S A R R O L L O			Escala de estimación

	<p>C Conclusión: Los niños disfrutaron enormemente al principio, al llevar los retales y poder disfrazarse como desearan. I También se divirtieron mucho al elaborar sus propias túnicas utilizando bolsas de basura, gomets y cintas de colores. R Posteriormente, se las pusieron y dramatizaron como si fueran tunos, además de cantar la canción de "Clavelitos". R E Luego, se registraron en la pizarra las diferentes prendas de ropa que se llevan a la playa o al campo, y los niños tuvieron muy claro qué vestimenta utilizar para cada ocasión.</p>		
--	--	--	--

Sesión III. Facilitación de contenidos

Actividad: Escucha activa sobre el uso del lenguaje, su evolución y como se relaciona con el entorno inmediato. Semana del 2 al 5 de mayo.

<ul style="list-style-type: none"> ● Objetivo: A través de las estrategias propuestas el estudiantado aprenderá a utilizar vocabulario específico en relación con los alimentos y las danzas propias de nuestra región. 				
Actividad principal	Estrategias		INDICADORES	EVALUACIÓN
Revisión de materiales fotográficos sobre las costumbres de la región, así como tradiciones religiosas	I N I C I O	<ul style="list-style-type: none"> ● Saludo ● Asistencia ● El docente entregará distintos tipos de figuras con tradiciones de la región Castilla y León 	-reconoce las señas de identidad cultural derivadas del entorno -trabaja adecuadamente con materiales de dibujo -Sigue instrucciones - Presenta una lista ordenada de objetos y se sirve de las imágenes	TÉCNICA
Dinámica		Actividad 8: Historia de Castilla y León Se les narró una historia acerca de los monumentos de Castilla y León. Una vez concluida la historia, a los niños se les asignó la tarea de colorear el monumento que se les proporcionara.	RECURSOS -vídeo informativo - Muestras de papel artesanal - Proyector -docente -alumnos	Observación directa
Línea de tiempo		Actividad 9: Imágenes con el mapa de Castilla y León A cada niño se le entregó una tarjeta con diferentes imágenes de monumentos de Castilla y León, y se les pidió que colocaran cada tarjeta en el mapa correspondiente de Castilla y León.		
	C I E R R E	Conclusión: Los niños disfrutaron enormemente al identificar los monumentos previamente mencionados en la historia narrada, lo cual nos permitió repasar las distintas provincias de Castilla y León y reconocer los monumentos más importantes de la región.		INSTRUMENTO
				Escala de estimación

Sesión IV. Facilitación de contenidos

Actividad: Dramatización sobre la Danza de Palos.

Objetivo: El alumnado podrá reconocer diferentes tradiciones de la región encontrando semejanzas y diferencias entre ellas.				
Actividad principal	Estrategias		INDICADORES	EVALUACIÓN
Dramatización de una tradición reconocida de Castilla y León	I N I C I O	<ul style="list-style-type: none"> • Saludo • Asistencia • Explicación en torno a la tradición de la danza de palos, como se ejecuta y cuál es su significado • El docente llevará una serie de instrumentos material liviano y reciclado que sirvan como palos para la representación 	-Participa activamente -Trabaja en grupo - Reconoce materiales diversos y las características que los identifican - Escucha atentamente y saca conclusiones	TÉCNICA
Dinámica		D E S A R R O L L O	Actividad 10: Traje regional Se llevaron a clase dos muñecos vestidos con trajes regionales: uno vestido como chico y otro como chica, y los niños bailaron con los muñecos. Posteriormente, se les explicó a los alumnos que cinco personas iban a realizar una danza de jotas castellanas, en la cual todos disfrutarían juntos en el patio. Luego, se les entregaron recortables con diferentes trajes regionales, para que los niños los colorearan, recortaran y vistieran a los muñecos con dichos recortables.	RECURSOS -material fotocopiado - réplicas de utensilios - Laminas para el juego -docente -alumnos
Salida de campo	Actividad 11: Danza de palos Se proporcionó una explicación sobre la tradición de la danza de palos a través de unos materiales informativos. Posteriormente, se les enseñó la importancia del reciclaje y se les concienció sobre el uso reducido de materiales plásticos. Se confeccionaron camisetas utilizando bolsas de basura de color blanco y tiras de colores. Luego, se reprodujo un vídeo (https://www.youtube.com/watch?v=09KMC985zCo) para que los		Observación directa	Escala de estimación

		<p>niños pudieran dramatizar la danza de palos. Conclusión: Los niños se divirtieron mucho e incluso algunos expresaron su deseo de pedirles a sus madres que los inscribieran en clases de jotas, ya que les había encantado.</p>		
	<p>C I E R R E</p>	<p>Conclusión: Los niños se divirtieron mucho e incluso algunos expresaron su deseo de pedirles a sus madres que los inscribieran en clases de jotas, ya que les había encantado.</p>		

Sesión V. Facilitación de contenidos

Actividad: Los niños escuchan activamente la narración del docente en torno a los alimentos típicos de cada región. Semana del 8 al 11 de mayo.

Objetivo: Mediante la aplicación de actividades realizadas, el estudiantado podrá valorar la importancia de la familia y de las tradiciones				
Actividad principal	Estrategias		INDICADORES	EVALUACIÓN
La exploración de la agricultura y la alimentación de los pueblos	I N I C I O	<ul style="list-style-type: none"> • Saludo • Asistencia • Explicación sobre los alimentos y su relación con el entorno inmediato • Presentar la analogía entre el cultivo de cereales alrededor del mundo. 	-Gestiona soluciones individuales -Trabaja en equipo siguiendo opiniones ajenas -Identifica formas y su relación con el espacio	TÉCNICA
Dinámica		Actividad 12: Cereales en el mundo	RECURSOS -Vídeo explicativo	Observación directa
Elaborando alimentos		Se reprodujo un vídeo sobre los cereales en el mundo, con el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=YMK4i3-Im5A . Se llevaron diferentes tipos de cereales a clase para que los niños los observaran y manipularan. Luego, se formaron grupos y se les pidió a los alumnos que pegaran los cereales en un castillo, de manera que pudieran apreciar las diferentes texturas. Esta actividad se realizó con la intención de destacar la presencia de numerosos castillos en Castilla y León. Posteriormente, se discutió la importancia de los alimentos cultivados, se les preguntó a los niños cuáles cereales les gustaban más y cuáles menos, y si consideraban que su	- material fotocopiado en laminas - pegamento -docente -alumnos	
				Escala de estimación

		alimentación era saludable y equilibrada.		
	C I E R R E	Se les mostraron materiales informativos con detalles sobre los diferentes cereales, y se leyeron algunas características de los mismos. Después, se les proporcionaron imágenes de cereales para que las colocaran en un mapamundi, aunque requirieron de ayuda para completar la actividad debido a su dificultad.		

Sesión VII. Facilitación de contenidos

Actividad: Los niños comprenden la diversidad a través de la actividad “Mi familia a través de sus platos”.

<ul style="list-style-type: none"> ● Objetivo: Valorar la importancia de la familia y de las tradiciones a través de la historia en una actividad grupal en la que se elaboren diferentes platos típicos que conozca cada grupo familiar. 				
Actividad principal	Estrategias		INDICADORES	EVALUACIÓN
Narración fabulada	I N I C I O	<ul style="list-style-type: none"> ● Saludo ● Asistencia ● Narración sobre las comidas típicas de Castilla y León, integrando tradiciones y otros elementos patrimoniales. 	-reconoce a la familia como su centro vivencial - Participa abiertamente demostrando sus sentimientos -Sigue instrucciones -Elabora su árbol genealógico hasta 3 generaciones	TÉCNICA
Dinámica		D E S A R R O L L O	Actividad 16: Juegos tradicionales Se recordaron los diferentes juegos tradicionales de Castilla y León que se habían visto en la exposición durante la primera actividad. A continuación, se presentaron dos juegos: la rayuela y los bolos. Se dibujó en papel continuo el juego de la rayuela, en el que todos los niños participaron y se divirtieron. Se les preguntó si conocían el juego y ninguno sabía cómo se jugaba, por lo que se les explicó y luego comenzaron a jugar. También jugaron a los bolos.	RECURSOS - Platos elaborados por las familias -docente -alumnos
Un cuento sobre la familia	C I E R R E		Conclusión: A los niños les gustó muchísimo tanto la rayuela como los bolos. Se dejó todo el material en clase para que pudieran seguir jugando en los días siguientes.	
				Escala de estimación

Sesión VIII. Facilitación de contenidos

Actividad: Conocen los platos típicos de las familias y de Castilla y León.

Objetivo: El alumnado será capaz de identificar y valorar las costumbres y tradiciones, tanto culturales como gastronómicas de España en general y de la Comunidad Autónoma de Castilla y León en particular				
Actividad principal	Estrategias		INDICADORES	EVALUACIÓN
Prácticas de elaboración de platos típicos	I N I C I O	<ul style="list-style-type: none"> • Saludo • Asistencia • Explicación sobre la actividad en la que se realizará una vendimia en la que cada grupo compartirá los platos elaborados. 	-Participa activamente y siguiendo reglas - Comprende hechos naturales y sentimientos que originan - Valora la expresión dramática como forma de expresión	TÉCNICA
Dinámica		D E S A R R O L L O	Actividad 13: Feria del pueblo vacceo Aprovechando los distintos cereales que se trajeron a clase, se salió al patio para representar una feria del pueblo vacceo y llevar a cabo el intercambio de productos agrícolas, como cebada, trigo, maíz, quinoa, entre otros. Los niños tenían diferentes recipientes con los diversos cereales, y en relación al proyecto que estaban trabajando en clase sobre "las hormigas", esparcieron los cereales por el jardín para observar si las hormigas salían a consumirlos.	RECURSOS -material fotocopiado - Platos elaborados - Mesas -docente -alumnos
Dramatización	C I E R R E		Los alumnos realizan una dramatización sobre las ferias en la Edad Media y como se intercambian productos y platos de diferentes regiones, intentando una comparativa con una feria de comida actual	

		 <p data-bbox="609 422 1039 454">Canal de Castilla (Cabezón de Pisuerga)</p>		
	<p data-bbox="535 487 577 665">C I E R R E</p>	<p data-bbox="609 519 1470 584">Los alumnos deberán encontrar analogías entre las imágenes coloreadas y la identidad de Cabezón de Pisuerga.</p>		

Sesión X. Evaluación de la secuencia estratégica

Actividad: Contamos lo aprendido: en los pasillos de infantil montamos con los niños una exposición de todo lo aprendido a través de fotografías realizadas a lo largo de las actividades y los materiales utilizados en las mismas.

Objetivo: Finalmente, el alumnado será capaz de reconocer en las manifestaciones artísticas y culturales algunos hitos de la historia local y regional.				
Actividad principal	Estrategias		INDICADORES	EVALUACIÓN
La visita guiada como recreación y aprendizaje	I N I C I O	<ul style="list-style-type: none"> • Saludo • Asistencia • Reflexión conjunta sobre conocimientos desarrollados 	-Regula su actuación en situaciones dadas -Trabaja en equipo y genera secuencias - Establece prioridades y secuencias temporales según la información ofrecida. -Valora la información presentada	TÉCNICA
Dinámica		D E S A R R O L L O	Proponer un juego de roles en el que se integren los diferentes aspectos que se han tratado a lo largo de las sesiones anteriores, -Repetir la visita de la primera sesión pero que los niños organicen las exposiciones Colocar comparativas con objetos de cada cultura representada en el aula	RECURSOS -material fotocopiado - réplicas de objetos tradicionales -docente -alumnos
La preparación de materiales de aprendizaje	C I E R R E		De nuevo una reflexión sobre lo aprendido y que con sus propias palabras expongan como mejorarían la experiencia.	

5.7 Recursos

Como puede observarse, se trata de una gestión relativamente sencilla que no exige una gran cantidad de materiales difíciles de encontrar. En cuanto a los recursos efectivos solicitados por el docente, serían fundamentalmente materiales de apoyo, con referencias a costumbres de culturas diversas. Así mismo, en el desarrollo de las actividades propuestas se hace referencia a la participación de los padres, por lo que deberán colaborar con la elaboración de los platos tradicionales de sus propias regiones. Así mismo, deben integrarse en actividades de aula, en dos sesiones de las planificadas.

Por otra parte, las exposiciones deben desarrollarse en dos sesiones que se realizarán en el patio del centro educativo. Otro elemento importante se refiere a la utilización de materiales reciclados para todos los diferentes tipos de actividades que requieran de elementos fabricados. La idea es que exista transversalidad en el desarrollo de la propuesta y que la misma genere un sentido de responsabilidad ecológica, más allá de la relación con procesos de identidad y socialización (*ver anexo "C"*).

5.8 Evaluación

Se ha desarrollado una planificación que incluye las técnicas e instrumentos de evaluación para cada sesión. La evaluación de la sesión final se refiere a una comparativa entre el aprendizaje de la primera sesión y la última. Los indicadores desarrollados se encuentran en la secuencia planificada en el área correspondiente a la evaluación. Se han relacionado básicamente con la capacidad de trabajar en equipo, seguir reglas y gestionar soluciones alternativas como procesos inherentes al aprendizaje por descubrimiento. Sin embargo, existen algunos indicadores de carácter particular según la estrategia planteada que se refieren a los bloques de contenidos facilitados.

Asimismo, de manera complementaria la evaluación también se presenta en las sesiones de trabajo en las que se indican las técnicas e instrumentos. Básicamente se han presentado en función de observación directa y escalas de estimación sobre cumplimiento de cada uno de los indicadores. De esta forma se crea un baremo de gestión con el que se verifica el impacto real de las actividades (*ver anexo "A"*).

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

Tras la aplicación de la propuesta de intervención, procedemos ahora a valorar los resultados de aprendizaje obtenidos por los escolares. Atendiendo a lo señalado en los indicadores de logro, podemos decir que se lograron los objetivos propuestos, que pretendían que los alumnos conocieran su comunidad autónoma y su provincia de residencia.

El tiempo disponible no fue suficiente, ya que la profesora debía seguir una programación, lo que impidió la realización de alguna actividad.

Se considera que los recursos utilizados fueron adecuados para la edad de los alumnos, con el objetivo de hacerlo más accesible y atractivo para captar su atención. Se considera que todos los materiales presentados fueron de buena calidad, y según la opinión de la profesora, los alumnos mostraron interés y participación activa en todas las actividades.

En todo momento, los alumnos se sintieron motivados y entusiasmados por aprender. Adquirieron conocimientos sobre gastronomía, juegos tradicionales, monumentos, danzas y la Semana Santa. Además, despertaron una gran curiosidad por visitar castillos como el de Fuensaldaña, Ampudia y Peñafiel, así como el acueducto de Segovia, la Casa de las Conchas y la Catedral de León. También se despertó su interés por conocer postres típicos de las ciudades de Castilla y León, como las yemas de Santa Teresa y los mantecados de Portillo. El baile de jotas también generó interés, especialmente la oportunidad de recibir la visita de cinco personas en el aula para enseñarles a bailar. Incluso en más de una actividad, los niños decidieron quedarse sin recreo debido a lo bien que se lo estaban pasando.

Se intentó seguir todas las fases del proyecto para mantener un orden en las sesiones, como la de los cereales. Aprovechando esta actividad, se realizaron las sesiones VIII y IX, que incluyeron la feria del pueblo vacceo y la realización de tres rompecabezas por grupos, aprovechando que Cabezón fue un pueblo vacceo.

La facilitadora quedó satisfecha con todas las actividades, ya que pudo observar el entusiasmo de los alumnos por aprender y jugar. Según la profesora, los niños estuvieron atentos y concentrados en todas las actividades, ya que les parecieron muy interesantes.

Además, se buscó promover el desarrollo de la memoria, la motricidad fina y gruesa, la lectoescritura, la danza, la música, la concentración y la atención, entre otras habilidades.

Lo que faltó fue la participación de las familias. Sin embargo, después de hablar con la profesora, se decidió no involucrar a las familias, ya que ya estaban participando en otros tres proyectos en clase y no se quería sobrecargarlas con más trabajo extra. Se comprendió la situación y se realizaron todos los materiales necesarios para llevar a cabo la propuesta de intervención.

6. CONCLUSIONES

En el desarrollo del presente trabajo se ha intentado relacionar los productos alimenticios típicos de nuestra tierra con las tradiciones y costumbres de dicho entorno, así como con otros elementos característicos del mismo, como son los monumentos. Más allá de la lengua o el sitio de procedencia, el conocimiento de la gastronomía y las tradiciones de su entorno le permiten reconocer las señas de identidad de su propia cultura, favoreciendo también su integración social en la comunidad a partir del conocimiento de la misma desde una perspectiva global (a través de contenidos relacionados con la historia, la sedentarización de las primeras civilizaciones, elementos patrimoniales, productos alimenticios, el intercambio y las ferias, así como otros centrados en el respeto por las diferencias, las culturas y sus características particulares).

En este sentido, la propuesta presentada va más allá de lo estrictamente académico para tocar aspectos que afectan a la personalidad del individuo como miembro de una comunidad, donde puede encontrar referentes para definir su propia identidad, y desarrollar sentimientos de pertenencia a un determinado lugar, favoreciendo su relación con su entorno. En la actualidad, la globalización, el impacto de las nuevas tecnologías y el incremento de la matrícula por el carácter masivo del sistema educativo, han creado un espacio sumamente diverso, que puede aprovecharse en la construcción de una sociedad plural, intercultural, pero que conserva su interés por aspectos concretos de su entorno inmediato.

Uno de estos espacios se refiere a la cultura local, sus elementos patrimoniales y de identidad como son las tradiciones y la gastronomía. La idea central de la propuesta se refiere precisamente a aprovechar estos elementos, no solo como contenidos referidos a un determinado contexto de aprendizaje, sino como referencias en el proceso de construcción de identidad y sentido de pertenencia. En este sentido, se han presentado las características de la cultura regional y su gastronomía, específicamente en el caso de Castilla y León, pero lo verdaderamente importante de la propuesta es que presenta a otros actores como igualmente importantes, definiendo sus propias costumbres y tradiciones como partes inherentes a su cultura.

Por otro lado, las actividades desarrolladas en el marco de las sesiones de facilitación de contenidos han arrojado resultados positivos y significativos. Los objetivos propuestos, que buscaban familiarizar a los alumnos con su comunidad autónoma y provincia de residencia, han sido logrados satisfactoriamente. A través de la exploración de temáticas como la gastronomía, los juegos tradicionales, los monumentos y las danzas regionales, los estudiantes han adquirido un conocimiento más profundo y apreciativo de su entorno cultural. Asimismo, se ha despertado en ellos una curiosidad palpable por descubrir y visitar los diversos puntos de interés histórico y culinario de Castilla y León, lo cual evidencia el impacto positivo de las actividades en su motivación y enriquecimiento personal.

También, se destaca la adecuada selección de recursos didácticos que se ajustaron a la edad y nivel de comprensión de los alumnos, facilitando su aprendizaje de manera efectiva. La incorporación de materiales visuales, como láminas y puzles, permitió una mayor interacción y participación de los estudiantes, despertando su interés y promoviendo su habilidad cognitiva. Además, se observó un elevado grado de motivación y entusiasmo en los alumnos durante todas las sesiones, lo que indica una favorable respuesta a las dinámicas propuestas. Estos resultados también reflejan la eficacia del enfoque pedagógico empleado, que fomentó el desarrollo de habilidades cognitivas, motoras y sociales en los estudiantes, como la memoria, la motricidad fina y gruesa, la lectoescritura, la concentración y la atención. En resumen, las conclusiones derivadas de los resultados

obtenidos respaldan la pertinencia y el éxito de las actividades desarrolladas en el marco de esta propuesta didáctica.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adema, P. (2006). *Festive Foodscapes: Iconizing Food and the Shaping of Identity and Place*. Austin: The University of Texas.
- Antrop, M. (2005). Why landscapes of the past are important for the future? *Landscape and Urban Planning*, 70, 21-34.
- Albornoz, E. (2017). *La adaptación escolar en los niños y niñas con problemas de sobreprotección*. Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-6202017000400024
- Assmann, J. (2008). *Religión y memoria cultural. Diez estudios*. Buenos Aires: Lilmód Ediciones.
- Barrón Ruiz, Á. (2011). *Aprendizaje por descubrimiento: análisis crítico y reconstrucción teórica*. Salamanca: Amarú Ediciones.
- Basedas, E. (2006). *Aprender y enseñar en Educación Infantil*. Barcelona: Graó
- Bettini, M. (2001). Contra las raíces. Tradición, identidad, memoria. En *Revista de Occidente*, 243, julio-agosto, p. 79-97.
- Canchica, O. (2013). *Hacia la construcción del juego como herramienta didáctica en la educación inicial*. Caracas Universidad Nacional Abierta Ediciones Pedagógicas.
- Castoriadis, C. (1988). *Los dominios del hombre: Las encrucijadas del laberinto*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Díez, M. (2013). *10 ideas clave. La Educación Infantil*. Barcelona: Graó.
- Di Clemente, E. Hernández, J., y López, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Monográfico*, n° 9 (2014), págs. 817-833.
- Dopico, E. (2006). *Ámbitos de la tradición oral en Asturias: Ecoeducación y Aprendizaje*. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10803/11098>

- Ferrero, S. (2002). Comida sin par: Consumption of Mexican Food in Los Angeles: Foodscapes in a Transnational Consumer Society. Belasco, W., Scranton, P. (Eds.). Food nations: Selling taste in consumer societies (p. 194-219). Nueva York: Routledge.
- Fuste-Forné F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit* vol.24 no.1 Montevideo jun. 2016
- García, J. (2014). *Piaget vs Vygotsky: similitudes y diferencias entre sus teorías. Psicología y Mente*. Recuperado de <https://psicologiaymente.net/desarrollo/piaget-vygotskysimilitudes-diferencias-teorias#>
- Gerbilla, A. (2009). *Didáctica básica de la educación Infantil. Conocer y comprender a los más pequeños*. Madrid, Narcea.
- Gómez, P. (coord.) (2001). Las ilusiones de la identidad. Madrid: Frónesis-Cátedra.
- Hobsbawm, E. (2002). La fabricación en serie de tradiciones: Europa, 1870-1914. En Eric Hobsbawm y Terenci Ranger (eds.) (2002), *La invención de la tradición*, Barcelona: Editorial Crítica.
- Linzur, J. z. (2017). *La educación desde la Sociología*. Medellín: Ediciones Antioquia.
- Lopetegui, A. (2008) *Evaluación y Educación*. Buenos Aires. Ediciones PANAPO
- Manzano, D. (2016). Intervención educativa en educación infantil en el contexto de la legislación escolar. Recuperado de http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/tesisuned:ED-Pg-Educac-Dmanzano/MANZANO_ARAGUEZ_Desiree_Tesis.pdf
- Mayer E, R. (2004). *Psicología de la educación. Enseñar para un aprendizaje significativo*. Madrid: Pearsons Perntinence Hall.
- McGee, H. (2000) *La cocina y los alimentos*. Madrid, Círculo de Lectores.
- Morón, M. y Moron, H. (2015). ¿Educación Patrimonial o Educación Ambiental?: perspectivas que convergen para la enseñanza de las ciencias. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/920/92049699018.pdf>

- Ramos, J. (2013). Trigo, maíz y arroz, los cereales que alimentan al mundo. Recuperado de <https://eprints.uanl.mx/3649/1/maiztrigoarroz.pdf>
- Raynuado, G. y Peralta, O. (2017). *Cambio conceptual: una mirada desde las teorías de Piaget y Vygotsky*. Recuperado de <https://doi.org/10.24265/liberabit.2017.v23n1.10>
- Real Academia Española. (2014). Cultura. Diccionario de la lengua española. Recuperado de <http://dle.rae.es/?id=BetrEjX>
- Sanjuán, B. (2007). Información=Cultura. Mapas patrimoniales para ir de los medios a las mediaciones. PH Cuadernos - Patrimonio Cultural y Medios de Comunicación, 21, 30-43.
- Taborda, F. (2018). *Seguir cantando, bailando y jugando para que siga la tradición, sino se sigue se olvida”: propuesta pedagógica para la enseñanza de las ciencias sociales en San Jacinto del Cauca, Bolívar*. Bogotá: Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
- Tellström, R., Gustafsson, I., Mossberg, L. (2006). Consuming heritage: The use of local food culture in branding. *Place Branding*, 2 (1), 130-143.
- Zambrano, M. (2007). *Integración de los miembros de la comunidad en el reacondicionamiento del parque infantil, que permita la recreación de los niños y niñas*. Rubio. Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez. Repositorio UPEL.

ANEXOS

Anexo “A” Tabla de evaluación de la propuesta

Modelo de escala de estimación para las sesiones.

Sesión X de evaluación final de la propuesta.

Estudiante (Nombre)	Indicadores											
	Regula su actuación en situaciones dadas			Trabaja en equipo y genera secuencias			Establece prioridades y secuencias temporales según la información ofrecida			Valora la información presentada		
	S	AV	N	S	AV	N	S	AV	N	S	AV	N
1.												
2.												
3.												
4.												
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
11.												
12.												

Leyenda: S: siempre (2); AV: A veces (2) y N: Nunca (0)

Anexo “B” Relación entre los contenidos del área y contenidos específicos

CRITERIOS EVALUACIÓN	CONTENIDOS DEL ÁREA	INDICADORES DE LOGRO	CONTENIDOS ESPECÍFICOS
1.2	A	1.2.1 Describe los cuantificadores más significativos, integrándolos en el contexto del juego y en la interacción con los demás.	Gusto y participación en las diferentes actividades lúdicas y en los juegos de carácter simbólico.
1.3	A	1.3.1 Se ubica adecuadamente en los espacios habituales, tanto en reposo como en movimiento, aplicando sus conocimientos acerca de las nociones espaciales básicas de manera justificada. 1.3.2 Juega con el propio cuerpo y con objetos.	Estimación intuitiva y medida del tiempo. Ubicación temporal de actividades de la vida cotidiana.
1.5	A	1.5.1 Organiza su actividad, ordenando las secuencias y utilizando las nociones y temporales básicas.	Interés y gusto por las actividades de exploración y juego que se realizan al aire libre y en contacto con la naturaleza.
2.1	A, B	2.1.1 Gestiona situaciones, dificultades, retos o problemas con interés e iniciativa, mediante la organización de secuencias de actividades y la cooperación con sus iguales.	Curiosidad y respeto por las explicaciones e informaciones que recibe de forma oral Desarrollo de habilidades favorables para la interacción social y para el establecimiento de relaciones de afecto, con las personas adultas y con los iguales
2.3	B	2.3.1 Plantea hipótesis acerca del comportamiento de ciertos elementos o materiales, verificándolas a través de la manipulación o la	La actividad humana en el medio próximo: funciones y oficios habituales

		actuación sobre ellos.	
2.6	B	<p>2.6.1 Participa en proyectos utilizando dinámicas cooperativas.</p> <p>2.6.2. Comparte y valora opiniones propias y ajenas.</p> <p>2.6.3. Expresa conclusiones personales a partir de opiniones ajenas.</p>	<p>Iniciativa para aprender habilidades nuevas, sin miedo al fracaso y con ganas de superación</p> <p>Disposición favorable para entablar relaciones tolerantes, respetuosas y afectivas con niños y niñas de otras culturas</p> <p>Valoración adecuada de sus posibilidades para resolver distintas situaciones y solicitud de ayuda cuando reconoce sus limitaciones</p>
3.3	C	<p>3.3.2. Establece relaciones entre los elementos patrimoniales presentes en el medio físico, especialmente en Castilla y León.</p>	<p>Espacios más representativos del entorno, dedicados a actividades culturales</p> <p>Reconocimiento de algunas costumbres y señas de identidad cultural, que definen nuestra comunidad</p> <p>Identificación de distintos establecimientos de la localidad y productos que suministran</p>

Justificación de la propuesta desde la perspectiva curricular

En el desarrollo del marco curricular, se puede observar una relación entre los objetivos de la etapa que se centra en la interacción positiva entre el alumnado y los elementos de su entorno, particularmente el referido a la cultura y tradiciones de la Comunidad de Castilla y León. A través de las estrategias planteadas se espera que sean capaces de desarrollar acciones autónomas, en las que el contexto asociado a las tradiciones y el patrimonio cultural funcionen como un impulso hacia la construcción de conocimientos sobre su origen además de la relación que los seres humanos guardan con la geografía e historia de su comunidad.

De esta manera, los contenidos planteados definen un marco de acción en el que se estimula la creatividad, la gestión de trabajo colectivo, cooperación, respeto por las diferencias y comprensión de la diversidad como una ventaja implícita de todo colectivo.

Anexo “C” Recursos

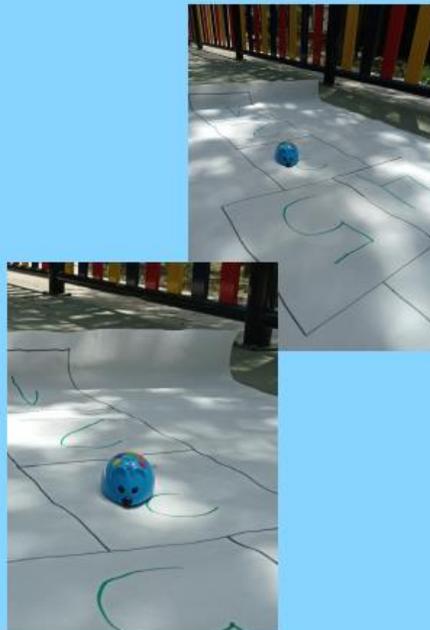
Carta agradecimiento ratón

Querida clase 3º A de Infantil:
Muchas gracias por ayudarme a
desbloquear mis recuerdos,

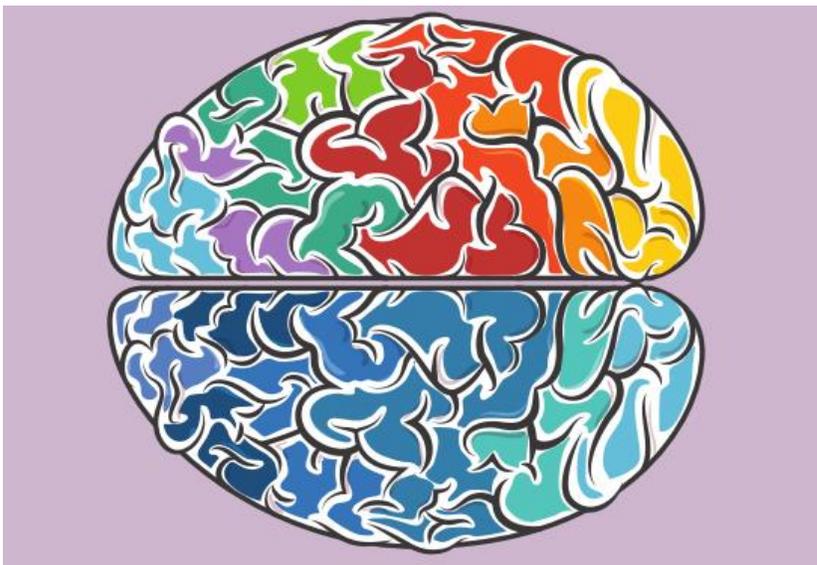
Sin vosotros no lo hubiera
conseguido.

PD.: os envío unas fotos jugando a la
rayuela al lado del jardincillo del
colegio. Menos mal que me
ayudasteis a recordar este juego, ¡es
divertidísimo!

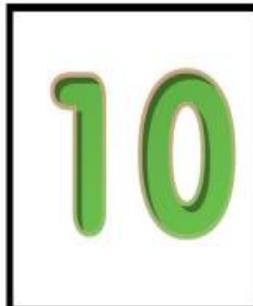
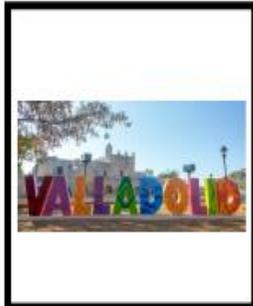
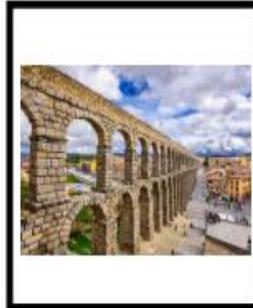
Firmado: ratón robot.



Cerebro ratón puzzle



Alfombra robótica





Carta inicial ratón robot distraído

Queridos humanos:

Estamos preocupados por nuestro viejo amigo ratón. Siempre ha sido muy alegre y le encantaba jugar con vosotros en clase de informática, pero con los años se ha vuelto un poco olvidadizo...

Ahora se siente muy triste porque no se acuerda de las cosas típicas de aquí... Así que por favor, humanos, ¿le podríais ayudar a recordar? Os enviamos un puzle con sus recuerdos, ¿seréis capaces de desbloquearlos?

Firmado: los robots del colegio.



¿Cuántas sílabas tiene la palabra "acueducto"?



Di otras cuatro palabras que terminen como la última sílaba de la palabra "rana".



Si cambias el primer sonido de la palabra "maíz" por /R/, ¿qué nueva palabra se forma?



Haz una frase de más de cinco palabras, incluyendo "Valladolid".



Di tres palabras que empiecen por la primera sílaba de la palabra "pingacho".



¿Qué sonido hay que cambiar a la palabra "ajo" para que se convierta en "ejo"?



De las siguientes palabras, ¿cuál no rima con "Partillo"?

- Martillo
- Ardilla
- Cuchillo
- Castillo



Cambia el orden de las sílabas de "morcilla", ¿qué palabras inventadas se pueden formar?



¿Cuál es la segunda sílaba de la palabra "trigo"? Di tres palabras que empiecen por esa sílaba.



¿Qué pasa si a la palabra "lentejas" le quitamos la primera sílaba?



Di tres palabras que rimen con "morcilla".



¿Cuántas provincias tiene Castilla y León? Inventa una frase que contenga el mismo número de palabras.



Inventa una frase con la palabra "jerigonza" de, al menos, 6 palabras.



Completa el refrán: "Lentejas, si quieres las...".
¿Cuántas palabras tiene ese refrán?



¿Hasta qué número llegaríamos con esta rayuela?
Inventa una frase que tenga el mismo número de palabras.



¿Qué sonidos hace una rana al croar?



¿Qué le tiene que pasar a la palabra "arroz" para que se convierta en "carroza"?



Si después del sonido /r/ le añadimos una /R/, ¿qué verbo descubrimos?



¿Qué pasa si a "polca" le quitamos el sonido /r/?



Haz una frase de siete palabras que contenga la palabra "garbanzos".



Completa con los sonidos que faltan:
A U_ E_ A



¿Cuántas sílabas tiene la palabra "herradura"?
Piensa en otras dos palabras con el mismo número de sílabas.



¿Cuántas sílabas tiene la palabra "hornazo"?



Cambia el primer sonido de "pan" por otro sonido.
¿Cuántas palabras encuentras?

ANEXO FOTOGRAFÍCO

Anexo Fotográfico I:

Mapa de España



Mapa de Castilla y León



Exposición sobre tradiciones y costumbres en Castilla y León



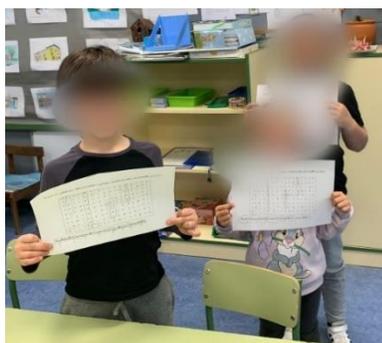
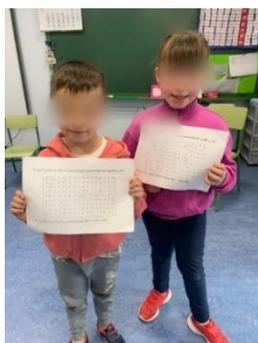
Memory



Bandera de Castilla y León



Sopa de letras



Anexo Fotográfico II:

Retales



Anexo Fotográfico III:

Historia y monumentos de Castilla y León



Imágenes con el mapa de Castilla y León



Anexo Fotográfico IV:

Traje regional



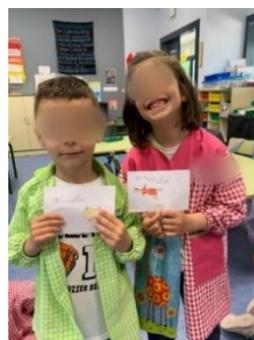
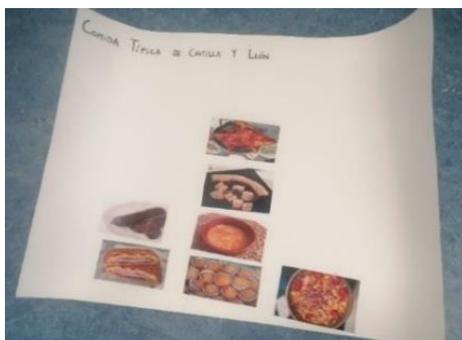
Danza de palos



**Anexo Fotográfico V:
Cereales en el mundo**



Anexo Fotográfico VI: Mural sobre comidas de Castilla y León



Gastronomía



Anexo Fotográfico VII:

Juegos tradicionales



**Anexo Fotográfico VIII:
Feria del pueblo vacceo**



Anexo Fotográfico X:
Evaluación final de la propuesta

