**INSTANCIA PROVINCIAL 2021**

**TÍTULO DEL TRABAJO**: “Mariana la Vaca”

**NIVEL:** primario

**CAMPO DEL CONOCIMIENTO/ESPACIO CURRICULAR/UNIDAD:** Ciencias Sociales

**MODALIDAD:** Común

**SALA/GRADO/AÑO/CICLO/SECCIÓN: 1**° grado

**CANTIDAD DE ALUMNOS/AS PARTICIPANTES:**16

**EJE TEMÁTICO:** : LA CONSTRUCCIÓN SOCIAL DE LOS TERRITORIOS.

**SABERES:** El conocimiento de los diversos elementos de la naturaleza y elementos construidos por las sociedades en los diferentes espacios rurales, analizando especialmente las transformaciones de la naturaleza que las sociedades realizan para la producción de algún bien primario.

* **DATOS DE LA INSTITUCIÓN**

**NOMBRE:** Escuela N°91 Provincia de Santa Fé

**LOCALIDAD:** Miguel Riglos **TELÉFONO:** 02953-498146

**CORREO ELECTRÓNICO:** escuela91@lapampa.gob.ar

* **DOCENTES**

Holzmann Carolina Anabel

***Desarrollo de la experiencia:* MARIANA LA VACA**

Mi nombre es Carolina y soy la docente de 1° grado A del turno de la mañana de la localidad de Miguel Riglos, este grupo de pequeños está formado por 16 alumnos, 13 de ellos son niñas y 3 niños. Debido a la situación actual de pandemia nuestra escuela funciona con la modalidad de burbujas (de 8 chicos cada una), es por eso que los alumnos asisten día por medio a la presencialidad. Por esta cuestión se verá que las propuestas realizadas se repiten para ambas burbujas.

Este proyecto surge por varios motivos, desde el área de Ciencias Naturales hemos trabajo con los seres vivos, sus características y luego hicimos hincapié en los animales, observando dónde viven y cuáles son sus características físicas. Además, desde las Ciencias Sociales hemos observado y comparado las características propias de las diferentes áreas: rural y urbano (el campo y la ciudad), sus características, oficios y animales que poseen cada una en mayor cantidad, ya que al vivir en un pueblo rodeado de campos y quintas algunos de los animales del campo pueden verse cerca o en nuestra localidad. A partir de aquí, elijo la vaca como referente para poder ver la obtención de la leche, como la materia prima que es uno de los alimentos más cercanos a ellos y los productos que se pueden hacer con ella.

Luego de la secuencia del “Campo y la ciudad” y de acuerdo a los saberes propuestos en los diseños curriculares de la provincia de La Pampa se me ocurrió confeccionar un proyecto de trabajo que tenga varias actividades de experiencias concretas y de abordaje desde la observación, obviamente con todas las complicaciones que esto supone. Varias de las actividades están pensadas para reemplazar visitas o experiencias reales que ya les iré contando a medida que les relate las actividades.

Para comenzar con las actividades les realicé la siguiente pregunta: de acuerdo a todo lo que hemos visto hasta ahora yo les pregunto: ¿Una vaca puede poner un huevo? Su respuesta fue un NOO, mezclado con caritas de asombro con lo que les había preguntado, luego siguieron contestando que las gallinas y los pájaros ponen huevos, que las vacas ponen terneritos y otros dijeron que no ponen tienen terneritos que guardan en su panza. Les propuse ver un video con un cuento cuyo nombre era “La vaca que puso un huevo”, ambos grupos (recuerden que ellos asisten en 2 burbujas día por medio) miraron y escucharon con mucho entusiasmo el cuento que estaba narrado por una docente y sus alumnos, una burbuja pidió verlo dos veces y la otra tres. Es la primera vez que un cuento presentado en video les causa ese entusiasmo de querer volver a verlo muchas veces. A partir del cuento hicimos una re narración de la historia que se presentaba dónde vimos que en realidad la vaca no ponía un huevo, sino que sus amigas gallinas, para que ella no se sintiera mal, ponían en su camita un huevo que luego terminaba siendo su hijito (el pollito) del corazón.

Este cuento fue utilizado como introducción para hablar de la vaca y sus características, recordando lo ya trabajado con anterioridad en Ciencias Naturales y Sociales, pero específicamente sobre qué es lo que nos da la vaca, que alimento podemos obtener de ella que obviamente no es un huevo, muchos de ellos comentaron que nos da la LECHE. Para finalizar este día dibujaron en sus cuadernos a la vaca con su pollito y registramos en el cuaderno las características de la vaca que habíamos estado conversando.

Retomando lo trabajado anteriormente les pregunté cuál era el alimento que nos daba la vaca y ellos respondieron la leche y si alguna vez habían visto cómo se sacaba la leche y muchos tenían experiencia con tíos, abuelos o parientes que tienen campo, pero otros no, entonces los invité a ver un video de cómo se extrae la leche de forma manual. En la localidad y alrededores hay muchos tambos que se dedican a la extracción de leche, es por ello que luego de ver el video, conversar sobre lo que vimos los invité a ordeñar una vaca, sus caras de asombro eran increíbles, preguntaban si era de verdad la vaca, dónde estaba y dónde la íbamos a poner para ordeñar. En ambos grupos hubo una reacción parecida, hasta que le presenté a Mariana la vaca que yo había hecho con cajas de cartón, papel, botella y guantes, cuando la vieron se entusiasmaron mucho y estaban ansiosos de ordeñarla. Para cumplir con los protocolos de higiene les repartí un par de guantes descartables a cada niño/a que se pusieron en sus manitos y además antes y después de ordeñar a la vaca debían higienizarse con alcohol diluido.

La experiencia de ordeñe fue realmente hermosa, placentera y productiva, se pudieron dar cuenta de lo difícil que resulta ordeñar, de cuánto tiempo deben estar ahí sentados para poder conseguir una buena cantidad de leche, de lo importante que es ese trabajo que realizan los tamberos para que todos nosotros podamos consumir a diario nuestra leche. Solamente dos niños no se animaron a realizar la experiencia, les daba vergüenza y no quisieron participar, pero si observaban y se reían junto a sus compañeros.

A la clase siguiente les presenté la canción “Señora vaca” para poder recuperar de ella cuáles son los alimentos que se pueden hacer a partir o con la leche, luego trabajamos con un afiche en el pizarrón que tenía dos partes, la que decía derivados de la leche y los otros alimentos. Ellos debían pasar, elegir una figurita y colocarla del lado que correspondía, esta actividad salió muy bien con ambas burbujas, tenían muy en claro que alimento se podía o no hacer con la leche. Después hicimos la lista de los nombres de los alimentos que pegamos, de a uno pasaban al pizarrón, escribían el nombre y el resto lo copiaba en el cuaderno, como ellos se están alfabetizando hay algunos niños que ya pueden realizar la escritura solos y otros necesitan de la colaboración del docente para poder escribir, haciendo el sonidito de cada letra o de la sílaba, de acuerdo a sus avances.

Con todo lo ya trabajado, mucho desde la oralidad y con registros de listas de palabras y dibujos, me propuse consultarles si sabían cómo hacía la leche para llegar desde la vaca hasta la cajita que tenemos en casa, así que a través de una conversación en la cual iban contando sus opiniones de qué era lo que pasaba pudimos recrear el caminito que hace la leche para llegar a nuestros hogares. Una vez que nos pusimos de acuerdo les di muchas imágenes mezcladas para que ellos ordenen ese caminito y aunque algunos alumnos necesitaron una guía con algunas de las imágenes, la mayoría pudo ordenar de manera adecuada el circuito productivo de la leche. Con estas actividades fuimos incorporando vocabulario específico (ordeñar, tambos, ubres, derivados de la leche) y aunque durante toda la secuencia estuvimos recorriendo el circuito productivo de la leche no lo nombramos con esas palabras.

Por último y como ya comenté antes en nuestra localidad hay una fábrica de lácteos a la cual no podemos hacer visitas por la situación de pandemia actual, entonces les propuse traer la fábrica a la escuela y ser nosotros quienes fabricáramos dulce de leche. Comencé por preguntarles qué ingredientes podemos usar para hacer el dulce y dijeron leche, azúcar, chocolate, bicarbonato y manteca, para comprobar si en realidad eran esos, vimos un video de una señora que nos contaba y mostraba cómo hacerlo. Después descartamos los ingredientes que no iban, agregamos los que nos faltaban y los copiamos en el pizarrón para luego hacerlos cada uno en sus cuadernos.

Ahora sí llegó la hora de convertirnos en una fábrica casera de dulce de leche, fuimos a la cocina de la escuela y pusimos manos a la obra, con distanciamiento y usando alcohol en gel nos higienizamos para comenzar a manipular los ingredientes. Pusimos en una olla leche y azúcar revolvimos y yo la puse al fuego, desde ese momento ellos ya no participan de manera activa para que no estén en contacto con el fuego de las hornallas, pero sí pudieron observar desde la distancia. A la hora volvimos para agregar el bicarbonato y la esencia de vainilla, lo revolví un ratito y lo dejamos al cuidado de las porteras, que dentro de todo su trabajo se iban turnando para acompañarnos durante los dos días porque recuerdo que ellos todavía vienen en burbujas.

Comencé esta secuencia con muchas expectativas y a la vez miedos e incertidumbre de si se iban a sentir motivados, si les iba a llamar su atención y si con todas las restricciones que tenemos por la pandemia lo íbamos a poder llevar a cabo. La verdad fue una experiencia súper productiva y hermosa, me llevó a repensar mucho qué actividades y estrategias poner en juego para acercarlos lo más posible a la vida real y que puedan conocer un poquito más sobre la leche, de dónde sale, qué podemos hacer con ella y de lo importante que es para nuestra vida.

Muchos de los niños/as habían tenido un acercamiento a campos, tambos y ordeñe de vacas, pero desconocían todo lo que se debe hacer, lo difícil que es, el trabajo y tiempo que lleva realizar todos los pasos desde que sale la leche de la vaca hasta que se lleva a la casa o se hace un producto. Nos queda como proyección para el año que viene, realizar las visitas a tambos y fábricas zonales y locales para que puedan ver que lo que hicimos en el aula se realiza pero en una cantidad mucho más grande en esos lugares.