

# EEST N°1. CONTINUIDAD PEDAGÓGICA. ARTE.

Año: 6°

División: INFO – ELECTRO.

Materia: ARTE

Profesor: Luciana Muñoz

ACTIVIDAD N°12:

## PROYECTO FERIA DE LOS SABORES VIRTUAL 2020



### "SABORES DEL MUNDO EN CASA"

12 de octubre: Día del Respeto a la Diversidad Cultural en Argentina, ¿por qué se celebra en esta fecha?

Actualmente con el nombre de Día del Respeto a la Diversidad Cultural Americana, se busca promover desde distintos organismos una reflexión permanente acerca de la historia de nuestra tierra.

En este día desde nuestra institución, promoveremos **los valores de la diversidad cultural**, entre ellos su gastronomía como ícono de tradición familiar.

A la cocina a menudo se le llama el corazón y el alma del hogar. Es donde se hacen comidas, se reúnen los familiares y amigos, donde nacen tradiciones, se crean recuerdos y, donde se cuentan y vuelven a contar historias.

La mesa de la cocina, entonces, ocupa un lugar de honor como el corazón del hogar. Dedicar unos minutos a imaginar la mesa de tu hogar, la que compartes con tus seres queridos y, ¿por qué no incluir en este proyecto la niñez de nuestros padres o abuelos? Ahora detengámonos a pensar en aquellos aromas que nos llevan a esa mesa y nos llenan de recuerdos agradables que además son un mimo al corazón.

Este año, no podremos armar nuestros stands y desarrollar la Feria de los Sabores en la escuela. En su lugar, decidimos celebrar de manera virtual nuestra 4° Feria de los Sabores del Mundo, desde cada uno de los hogares de los que con tanto orgullo integramos la comunidad educativa de nuestra querida E.E.S.T. N° 1.

### Propuesta Feria de los Sabores Virtual 2020

La propuesta en esta oportunidad será de modalidad grupal. Los grupos de alumnos se pueden armar de manera libre, teniendo en cuenta que el número máximo de integrantes es 6(seis). Lo importante es trabajar de manera virtual en la producción general del proyecto.

La coordinación de los grupos y las consultas, así como la orientación de las actividades serán realizadas a través de profesores tutores por curso, junto a preceptores, que mencionaremos a continuación:

1° "A" y "B": Barreto, Maraviglia, Chiocchi, Leclercq, Mousquere y Di Stasi.

2° "A" y "B": Pellegrini, Frigerio, Mercé, Pérez, Leclercq y Acuña.

3° "A" y "B": Fuentes, Longinotti, Fernandez, Chiocchi, Leclercq y Ghía.

4° ELECTRO E INFO: Bedaglia, Mercé, Pessi y Carignani.

5° ELECTRO E INFO: Gasparini, Barreto, Boffi y Sabbatini.

6° ELECTRO E INFO: Muñoz, Nuciari, Saab y Pérez.

7° ELECTRO E INFO: Brandalessi, Boffi y Milano.

Los docentes tutores serán los encargados de orientar el desarrollo de los trabajos a través de una reunión o consulta virtual o por los medios que se definan con los integrantes de los grupos de trabajo.

#### ACTIVIDADES Y REQUISITOS GENERALES A REALIZAR:

- ❖ Elección de una comida con receta familiar que represente a un País o Región determinada.
- ❖ Fundamentación de la elección de la comida elegida.  
Esta actividad deberá ser expuesta en forma oral por los alumnos, en un video. Para ello, se deberán considerar los siguientes ítems:  
¿Qué receta eligieron? ¿Por qué la eligieron? ¿Qué representa para ustedes esa comida? ¿Cómo relacionas esa comida con tu familia o entorno? ¿Por qué? ¿Tiene un sentido afectivo para ustedes? ¿De qué país o región es originaria?
- ❖ Diseño de Logo que identifique al grupo de alumnos y/o a la receta.
- ❖ Elaboración de la Bandera representativa del país o región de origen.
- ❖ Video de la producción. Duración máxima de 2 minutos. El mismo deberá contener:
  - Fundamentación oral de la elección del producto.
  - Lista de ingredientes y elaboración paso a paso de la receta.
  - Foto Final: logo, bandera, producto (comida), nombre de los integrantes, curso y Escuela.
  - Leyenda ¡¡YO  A LA TÉCNICA!!

→→→LA FECHA FINAL DE ENTREGA DEL VIDEO SERÁ HASTA EL DÍA 13/10/20. LO RECEPCIONARÁN LOS PROFESORES TUTORES DE CADA CURSO.

iiiEL GRUPO QUE OBTENGA LA MAYOR PUNTUACIÓN RECIBIRÁ UN PREMIO SORPRESA!!

iiA PARTICIPAR!!

### Criterios de Evaluación del Proyecto

Se otorgará un puntaje determinado a cada presentación (video) teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Presentación en tiempo y forma.
- Video de la receta que cumpla con todos los requisitos expuestos anteriormente.
- Cantidad de reacciones que sume el video en la página de Facebook de la escuela.

<u>Alumnos:</u>	Puntaje	Puntaje obtenido
Presentación en tiempo y forma.	40	
Fundamentación de la comida elegida	30	
Descripción de: -Lista de ingredientes. -Proceso de preparación (receta).	20	
Diseño del Logo representativo.	30	
Bandera del país o región.	10	
Presentación del producto final	30	
Cantidad de reacciones que sume el video en Facebook.	10	
Observaciones:		

