CAPÍTULO 1

ANTECEDENTES

El arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos, constituyendo así un sello social y cultural en representación de una región o comunidad. Con su incorporación al mundo educativo infantil busca desarrollar en los niños la expresión plástica, estimulando tanto en niños y niñas los sentidos en general, en especial la observación para posteriormente aplicar la creatividad en la práctica.

Si se tiene en cuenta que el niño aprende a través del contacto y de la relación directa con el entorno que le rodea, la cocina es un espacio privilegiado que permite a niños y niñas, aprender jugando. Como bien lo menciona en su escrito el Restaurante Casablanca (2010): aquello que el niño aprende jugando, permanecerá en su memoria para el resto de su vida.

Poner en práctica recetas de cocina con los niños, mientras se realiza una breve reseña de su origen cultural, acompañado de una canción motivadora acorde con la preparación, manipular alimentos y seguir instrucciones resulta muy aconsejable en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Es importante que todos los niños sean partícipes de cada proceso enfatizando conductas nutricionales adecuadas y equilibradas acorde a los requerimientos de sus cuerpos en crecimiento. Durante cada taller de cocina, los niños y niñas fortalecen y desarrollan:

- Relación Social: trabajo en equipo, hábitos de higiene, hábitos alimentarios.

- Lecto-escritura: interpretación de símbolos e ilustraciones y reconocimiento de nuevas palabras.

- Habilidades científicas como: la combinación de alimentos, Conocimientos sobre la salud, Nutrición, Conservación de alimentos.

- Habilidad matemática: Nociones de tiempo, cantidad y espacio, aplicados en el manejo de porciones, manejo de tiempos, conocimiento de las unidades de medida.

- Habilidades manuales: Cortar, mezclar, amasar, espolvorear, etcétera. (Restaurante Casablanca, 2010).

En definitiva, no es solo cuestión de enseñarles a cocinar, el taller gastronómico de cocina infantil, apunta a que los niños y niñas expresen su creatividad a través del mundo del arte culinario, que abran sus mentes a la modificación, creación, diversión, aprendizaje, cumplimiento de reglas e instrucciones, sin dejar de lado el amor por el arte y el interés por el descubrimiento cultural.

1.1 CONTEXTO

MACROENTORNO

Ultimas Noticias (2014a), menciona que: actualmente en el país funcionan alrededor de 3900 Centros Infantiles, que son financiados por el Ministerio de Inclusión Económica y

Social y el Instituto de la Niñez y la familia (MIES-INNFA). Estos se encargan de acoger a niños y niñas de 1 a 5 años.

Los CIBV brindan alimentación, educación, atención psicológica y médica, pero ninguno de ellos toma en cuenta talleres de cocina infantil para trabajar habilidades en el desarrollo integral del niño, pero si los aplican como una actividad complementaria o de refuerzo.

MESOENTORNO

Ultimas Noticias (2014b): En Pichincha, Según datos proporcionados por el MIES-INNFA, hay 1029 centros registrados, con un total de 37245 niños y niñas, siendo una de las provincia con mayor cantidad de establecimientos dedicados a la educación infantil; sin embargo, son pocos los centros infantiles que aplican talleres de cocina como parte del desarrollo integral del niño, tomándolas como una actividad recreativa que puede o no ser aplicada, restando importancia a la ideología de que el niño aprende mejor jugando, haciendo y experimentando.

MICROENTORNO

Según la Guía de Guarderías y Colegios del Ecuador (2008) En la parroquia de Cotocollao, existen alrededor de 20 establecimientos educativos infantiles, en los cuales

no se toma en cuenta la importancia de los talleres de cocina como parte del desenvolvimiento cultural, creativo y práctico en el desarrollo educativo. Dentro del sector de Ponciano Alto se encuentra ubicado el CDI "LEIBNIZ", el mismo que cumple con una muy buena infraestructura y posee los recursos necesarios para este tipo de proyecto. Se manejan en base a la lúdica, experimentación y práctica como principales ejes en el desarrollo del aprendizaje de los niños y niñas, es por esto que considero la factibilidad del proyecto, para ser empleado dentro del mencionado Centro educativo.

1.2 JUSTIFICACIÓN

En vista de que el sistema educativo en nuestro país se fundamenta en la educación integral del niño y considerando lo establecido por el MIES (2013), refiriéndose a que el sistema educativo, tiene como fin desarrollar las capacidades, habilidades, destrezas y competencias de los niños/as y adolescentes desde los 5 años de edad en adelante, (es.wikipedia.org/wiki/Sistema_educativo_de_Ecuador), se ha visto la necesidad de implementar talleres de cocina como parte del desarrollo de habilidades cognitivas, sociales, de lenguaje y motrices, demostrando de forma recreativa que la cocina es un arte en el que pueden participar tanto niñas como niños de manera divertida y creativa.

Citando otro objetivo de la educación primaria, "Busca lograr un alto desarrollo de su inteligencia, a nivel del pensamiento creativo, práctico y teórico. (es.wikipedia.org/wiki/Sistema_educativo_de_Ecuador), se considera que los talleres de

cocina enfatizan procesos lógicos, cognoscitivos, lúdicos, trabajo grupal e individual, adquisición de hábitos y cumplimiento de normas. (Restaurante Casablanca, Noviembre 2010). Asimismo, se menciona el proceso lúdico como parte fundamental en el desarrollo del aprendizaje en el campo educativo, como bien lo menciona Ferrer y Guardia, pedagogo, activista y creador de la escuela moderna en uno de sus postulados. "El niño requiere una educación integral, que aúne lo manual y físico con lo intelectual y todo ello con lo emocional", señala además la importancia del juego como forma de libre desarrollo, así como que: "Los niños aprenden jugando por medio de la práctica y la exploración" (madrid.cnt.es/pedagogia_libertaria/articulo.php?id=24). Por tanto, he ahí la importancia de los talleres gastronómicos como parte del desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad.

1.3. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA CENTRAL

Tabla N° 1. Matriz de fuerzas T

Análisis de las fuerzas T					
Situación empeorada	**Situación actual**				**Situación mejorada**
Poco interés atribuido a la cultura culinaria y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas.	Poco interés de los docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad.				Niños con un alto desarrollo integral por medio de la cultura culinaria y el gusto por el arte de la cocina infantil.
Fuerzas impulsadoras	**I**	**PC**	**I**	**PC**	**Fuerzas bloqueadoras**
Área cognitiva: Clase práctica de cocina, poniendo en proceso habilidades científicas y matemáticas como: nociones de tiempo, cantidad y espacio, Combinación de alimentos, nutrición, etc.	1	4	5	2	Desarrollar las clases demasiado monótonas, lineales y poco participativas.
Reforzar el área de leguaje, por medio de la interpretación de símbolos e ilustraciones y el acogimiento de palabras nuevas para su vocabulario.	1	5	4	1	Escoger un texto, con muchas letras y poca ilustración, utilizar vocabulario demasiado técnico y poco entendible para los niños.
Ejercitar el área social, por medio del trabajo en equipo, fomentando hábitos alimentarios y de higiene, acople a las normas y seguimiento de instrucciones.	2	4	5	2	Bajo enfoque en el refuerzo de hábitos de formación en niños y niñas por parte de los docentes.
Talleres de cocina con recetas de fácil preparación, con el fin de trabajar habilidades motrices como: cortar, mezclar, amasar, espolvorear, etc.	3	5	4	3	Buscar recetas con procesos muy complicados y que requieran de un tiempo demasiado prolongado.

1.3.1. CONCEPTUALIZACIÓN MATRIZ T

En el esquema realizado (Tabla 1), la situación actual, es el poco interés de los docentes del CDI LEIBNIZ. Con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad, la situación mejorada por su parte se basa en el alto desarrollo integral de los niños, por medio de la cultura culinaria y el gusto por el arte de la cocina infantil.

Con el fin de contrarrestar el efecto de la situación empeorada se establecen fuerzas impulsadoras: clases prácticas de cocina, poniendo en proceso habilidades técnicas y matemáticas, reforzar el área de leguaje, por medio de la interpretación de símbolos e ilustraciones y el reconocimiento de palabras nuevas para su vocabulario, ejercitar el área social, por medio del trabajo en equipo, fomentando hábitos alimentarios y de higiene, acople del niño a las normas y seguimiento de instrucciones, plantear talleres de cocina con recetas de fácil preparación, con el fin de trabajar habilidades motrices como: cortar, mezclar, amasar, espolvorear, etc.

Por otra parte, las fuerzas bloqueadoras incluyen: desarrollar las clases demasiado monótonas, lineales y poco participativas, escoger un texto, con muchas letras y pocas ilustraciones, utilizar vocabulario demasiado técnico y poco entendible para los niños, bajo enfoque en el refuerzo de hábitos de formación en niños y niñas por parte de los docentes, buscar recetas con procesos muy complicados y que requieran de un tiempo demasiado prolongado.

CAPÍTULO 2

ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

2.1. MAPEO DE INVOLUCRADOS.

Algunos de los actores involucrados en la situación de interés se pueden apreciar en la Figura 1 y Tabla 2, entre ellos:

El Estado ecuatoriano

El interés sobre el tema es el de proporcionar información sobre talleres de cocina para niños y la influencia que ésta ejerce sobre el desarrollo de habilidades en las 4 áreas de educación (motriz, social, cognitivo y de lenguaje). El problema percibido es el bajo interés en los CDI'S, sobre el conocimiento del arte culinario y los beneficios que éste ejerce en la educación infantil.

Los recursos, mandatos y capacidades estarán direccionados por el art. 44 del Ministerio de Inclusión Social y Económica (MIES) que se refiere a que El Estado, la sociedad y la familia promoverán de forma prioritaria el desarrollo integral de las niñas y niños.Los conflictos potenciales tienen que ver con el acceso limitado a la información requerida para las clases teóricas.

La Comunidad de Ponciano Alto

El interés sobre el tema por parte de la comunidad es que los niños y niñas puedan desarrollar su lógica y habilidades artísticas a través del mundo de la cocina infantil. El problema percibido por la misma es la poca información sobre los efectos positivos de la cocina infantil en el desarrollo integral en los niños y niñas.

Los recursos estarán direccionados por el Plan Nacional del Buen Vivir objetivo 5 'Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad'.

El interés de la comunidad sobre el proyecto es por tanto promover campañas explicativas de los aportes efectivos que proveen los talleres de cocina en el desarrollo integral de los niños tanto en su aprendizaje cognoscitivo como social

Los conflictos potenciales que pueden tenerse son: el desinterés de los padres de familia para participar en las campañas que proporciona la comunidad

La familia

El interés sobre el tema central por parte de la familia es: lograr un correcto desarrollo social, físico e intelectual de sus hijos. El problema percibido es que los niños y niñas posean poco conocimiento o poca inclinación por el arte de la cocina.

Los recursos, estarán direccionados por las madres, los padres e hijos. El interés de la familia sobre el proyecto es: despertar el interés por el arte de la cocina infantil. Los conflictos potenciales son: el poco interés de los padres de familia en sobre el tema.

CDI LEIBNIZ

El interés sobre el tema central por parte del CDI LEIBNIZ es que: los niños y niñas adquieran un alto conocimiento cultural y amor por el arte culinario, para que obtengan de manera óptima su desarrollo social, cognitivo y cultural.

El problema percibido es que los niños y niñas tengan dificultad de mantener una buena organización grupal, desarrollar ideas y solucionar problemas básicos en el aula. Los recursos estarán direccionados por el Plan Nacional del Buen Vivir, objetivo 4 'Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía'.

El interés del CDI sobre el proyecto es el de realizar actividades de cocina con niños para luego ser expuestas a las familias y docentes de la institución. Los conflictos potenciales son el desinterés por parte de los padres y educadores ante la temática.

ITSCO

Su interés es permitir que el proyecto de talleres de cocina infantil sea aplicable mediante el manejo de técnicas y relaciones lógicas. El problema percibido es que los estudiantes tienen desconocimiento del tema.

Los recursos, mandatos y capacidades estarán direccionados por las autoridades competentes, estudiantes, docentes, código interno del ITSCO. El interés del ITSCO sobre el proyecto es la aplicación del mismo para mejorar la problemática socio cultural de la comunidad.

Los conflictos potenciales son la adquisición de información no aplicable al tema.

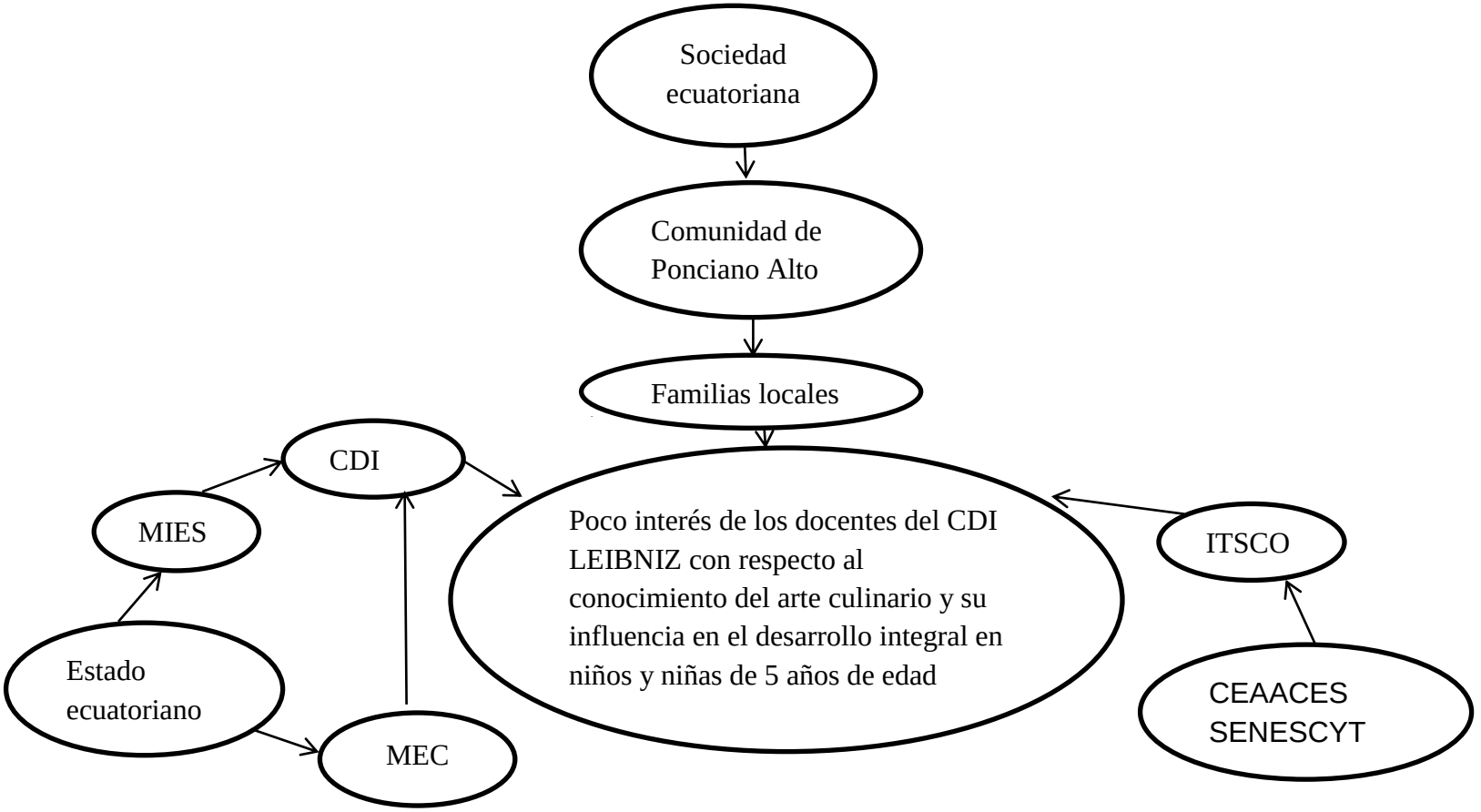


Figura N°1. Mapa de Involucrados

2.2. MATRIZ DE ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

Tabla N° 2. Matriz de análisis de involucrados

Autores involucrados	**Interés sobre el tema central**	**Problemas percibidos**	**Recursos, mandatos, capacidades**	**Interés sobre el proyecto**	**Conflictos potenciales**
Estado Ecuatoriano	Proporcionar información detallada de talleres de cocina para niños y la influencia que ésta ejerce sobre el desarrollo de habilidades en las 4 áreas de educación. (Motriz, cognitiva, de lenguaje y social).	Bajo interés en los CDI'S sobre el conocimiento del arte culinario y los beneficios que éste ejerce en la educación infantil.	Ministerio de inclusión social y económica MIES Art. 44.- El Estado, la sociedad y la familia promoverán de forma prioritaria el desarrollo integral de las niñas y niños.	Aumentar el interés sobre diferentes tipos de actividades educativas.	Acceso limitado a la información requerida para las clases teóricas.
Comunidad de Ponciano Alto	Niños y niñas que puedan desarrollar su lógica y habilidades artísticas en el mundo de la cocina infantil.	Poca información sobre los efectos positivos de la cocina infantil en el desarrollo social y educativo de los niños y niñas.	Plan Nacional del Buen Vivir objetivo 5 'Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad	Promover campañas explicativas de los aportes efectivos que proveen los talleres de cocina en el desarrollo integral de los niños y niñas tanto en su aprendizaje cognoscitivo como social.	Desinterés de los padres de familia para participar en las campañas que proporciona la comunidad

Autores involucrados	Interés sobre el tema central	Problemas percibidos	Recursos, mandatos, capacidades	Interés sobre el proyecto	Conflictos potenciales
Familias Locales	Lograr un correcto desarrollo social, físico e intelectual de sus hijos.	Niños y niñas con poco conocimiento del arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo de habilidades.	Madres Padres Hijos	Despertar el interés por el arte de la cocina infantil	Poco interés de los padres en el tema.
CDI LEIBNIZ	Niños y niñas con un alto conocimiento cultural y amor por el arte culinario, permitiendo de manera óptima su desarrollo social, cognitivo y cultural	Niños y niñas con dificultad de mantener una buena organización grupal, desarrollar ideas y solucionar problemas básicos en el aula.	Plan Nacional del buen Vivir, objetivo 4 'Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía'.	Realizar actividades de cocina con niños para luego ser expuestos a las familias y docentes de la institución	Desinterés por parte de los padres y educadores ante la temática
ITSCO	Permitir que el proyecto de talleres de cocina infantil, sea aplicable mediante el manejo de técnicas y relaciones lógicas.	Estudiantes con desconocimiento del tema.	Autoridades competentes, Estudiantes, docentes, código interno del ITSCO	Aplicación del proyecto para mejorar la problemática	Adquisición de información no aplicable al tema.

CAPÍTULO 3

3.1 ÁRBOL DE PROBLEMA

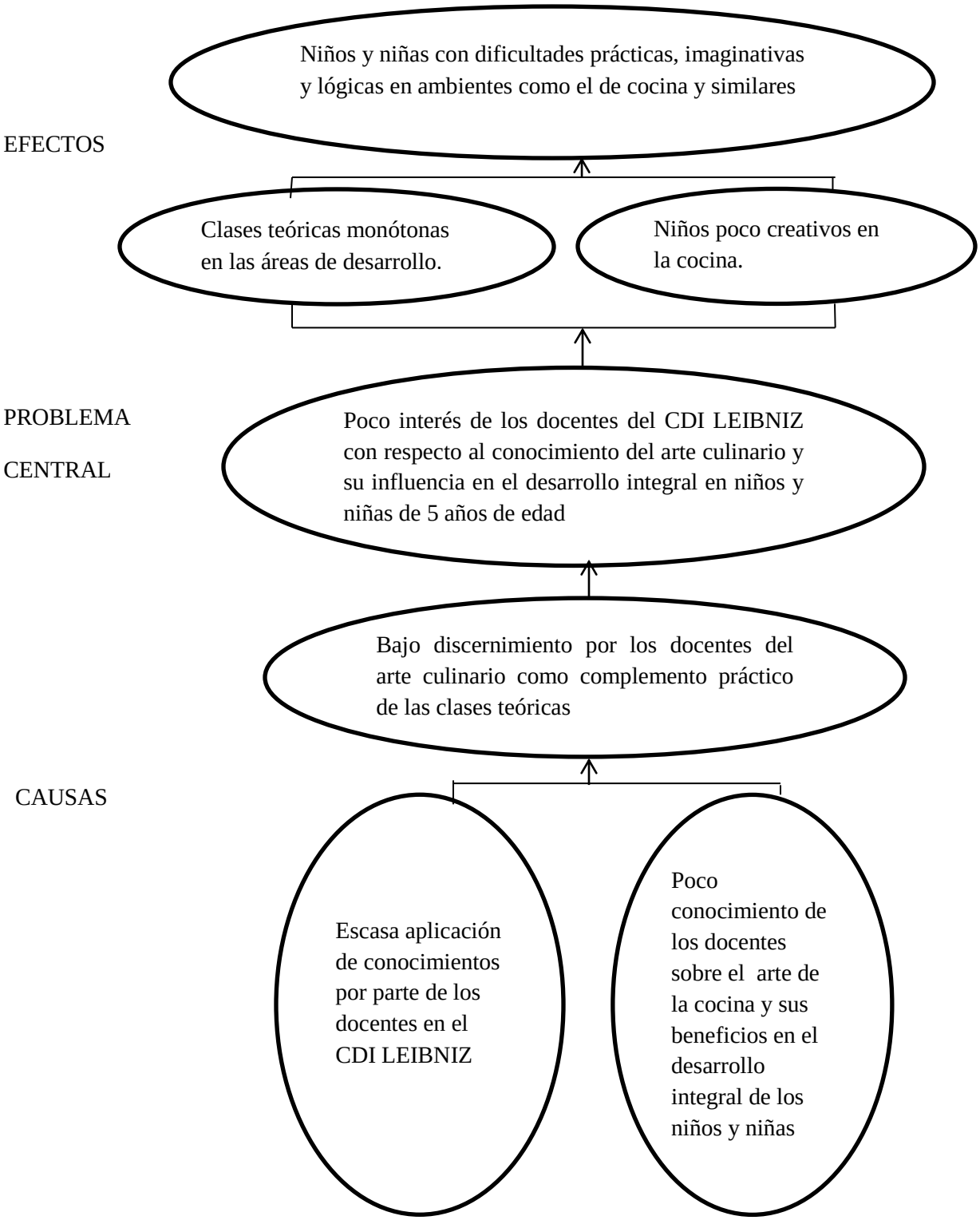


Figura Nº 2. Árbol de problemas

3.1.1. ÁRBOL DE PROBLEMAS

Como se puede apreciar en la Figura 2, el problema central es el poco interés de las docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad, generado por tres causas primordiales que son:

La escasa aplicación de conocimientos por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ, el poco conocimiento de los docentes sobre el arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo integral de los niños y niñas y el bajo discernimiento por los docentes del arte culinario como complemento práctico de las clases teóricas.

De mantenerse el problema se generarían efectos en los niños, principalmente: que las clases sean demasiado teóricas monótonas en las 4 áreas de desarrollo (cognitiva, de lenguaje, socio-afectiva y motriz), generando niños y niñas poco creativos en la cocina.

Teniendo como efecto principal: niños y niñas con dificultades prácticas, imaginativas y lógicas en ambientes como el de la cocina y similares.

3.2 ÁRBOL DE OBJETIVOS

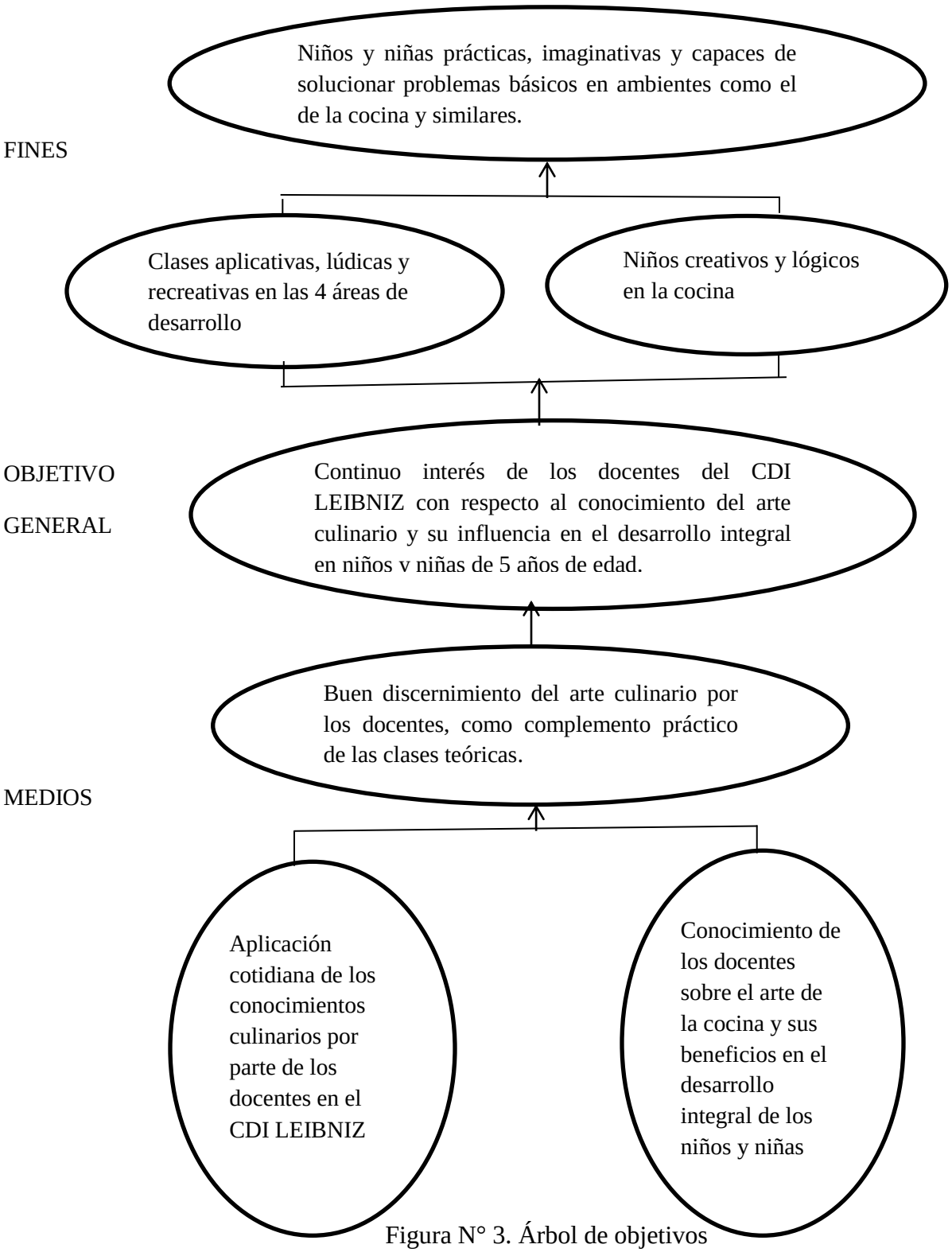


Figura N° 3. Árbol de objetivos

3.2.1. ÁRBOL DE OBJETIVOS

En la Figura N° 3, el objetivo general es: el continuo interés de los docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad, cimentado en tres objetivos específicos que son:

La aplicación cotidiana de los conocimientos culinarios por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ, alcanzar el conocimiento de los docentes sobre el arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo integral de los niños y niñas, además de un buen discernimiento del arte culinario por los docentes, como complemento práctico de las clases teóricas.

De cumplirse el objetivo general se conseguirían fines primordiales en los niños, fundamentalmente: clases aplicativas, lúdicas y recreativas en las 4 áreas de desarrollo (cognitiva, de lenguaje, socio-afectiva y motriz), formando niños creativos y lógicos en la cocina.

Teniendo como finalidad trascendental: niños y niñas prácticos, imaginativos y con la capacidad de resolver problemas básicos en ambientes como el de la cocina y similares.

Tabla N° 3. Matriz de análisis de alternativas

Objetivos	Impacto sobre el propósito	Factibilidad técnica	Factibilidad financiera	Factibilidad social	Factibilidad política	Total	Categoría
Aplicación cotidiana de los conocimientos culinarios por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ	5	5	4	5	4	23	Alta
Conocimiento de los docentes sobre el arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo integral de los niños y niñas.	5	5	4	5	4	23	Alta
Buen discernimiento del arte culinario por los docentes, como complemento práctico de las clases teóricas.	5	4	4	5	4	22	Media alta
Continuo interés de los docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad.	5	5	4	5	4	23	Alta

4.1.1. Conceptualización de la matriz de análisis de alternativas

Dentro de la matriz de análisis de alternativas (Tabla 3), el primer objetivo es la aplicación cotidiana de los conocimientos culinarios por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ lo que produce un impacto sobre el propósito de 5. Respecto a la factibilidad técnica se le ha acreditado un 5 debido a que se cuenta con la información e implementos necesarios en el CDI para sustentar el interés por el tema. En cuanto a la factibilidad financiera 4, pues se espera contar con los recursos económicos suficientes para respaldarlas actividades. Dentro de la factibilidad social 5, esperando lograr la concientización de cuán importante es el arte culinaria en el desarrollo del niño y niña. Con respecto a la factibilidad política se le acredita un 5 pues no existe un impedimento en el CDI para su ejecución, Llegando a una sumatoria final de 23, categoría Alta.

El segundo objetivo consiste en el conocimiento de los docentes sobre el arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo integral de los niños y niñas, lo que produce un impacto sobre el propósito de 5, su factibilidad técnica es de 5, debido a que se cuenta con la información e implementos necesarios para sustentar el interés por la propuesta. La factibilidad financiera 4, pues se espera contar con los recursos económicos suficientes para respaldar el alcance del objetivo. Dentro de la factibilidad social 5, debido a que es un tema bien visto por la sociedad. Con respecto a la factibilidad política 4, pues existiría también un interés por los gobiernos por educar integralmente a los niños. Llegando a una sumatoria final de 23, categoría Alta.

El tercer objetivo es el buen discernimiento del arte culinario por los docentes, como complemento práctico de las clases teóricas. Lo que produce un impacto sobre el propósito de 5, esperando que los docentes entiendan la importancia de aplicar talleres de cocina en el proceso educativo de los niños y niñas. En relación a la factibilidad técnica 4, debido a que se cuenta con los implementos necesarios en el CDI, para poder ejecutar los talleres de cocina. En cuanto a la factibilidad financiera 4, pues se espera contar con los recursos económicos suficientes para llevar a cabo la preparación de las recetas. Dentro de la factibilidad social 5, esperando lograr la concientización de cuán importante es el arte culinario en el desarrollo del niño y niña. Con respecto a la factibilidad política se le acredita un 4 pues no existen impedimentos para su ejecución. Llegando a una sumatoria final de 22, categoría Medio Alta.

El cuarto objetivo considerado como el de mayor importancia es el alcanzar un continuo interés de los docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad. El cual produce un impacto sobre el propósito de 4. En relación a la factibilidad técnica 5 debido a que se cuenta con la información e implementos necesarios para sustentar el interés por el proyecto. En cuanto a la factibilidad financiera 4, pues se cuenta con los recursos económicos suficientes para respaldar el objetivo. Dentro de la factibilidad social 5, esperando lograr de manera relativamente fácil la concientización de cuán importante es la cultura culinaria en el desarrollo del niño y niña. Con respecto a la factibilidad política 4 pues no existe un impedimento en los documentos del MIES o del MEC para su ejecución. Llegando a una sumatoria final de 23, categoría Alta.

Tabla N° 4. Matriz de Análisis de Impacto de Objetivos

Objetivos	**Factibilidad de logro**	**Impacto género**	**Impacto ambiental**	**Relevancia**	**Sustentabilidad**	**Total**	**Categoría**
Aplicación cotidiana de los conocimientos culinarios por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ	Los principales beneficiarios son los niños y niñas del CDI 4	Respetar los derechos humanos de niños y niñas 4	Trabajar motricidad fina mediante la elaboración de platos sencillos 4	Conocer la cocina como un espacio de diversión y aprendizaje. 5	los niños y niñas asimilan el arte culinario como parte complementaria y aplicativa de sus clases teóricas. 4	21	Media alta
Conocimiento de los docentes sobre el arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo integral de los niños y niñas.	Trabajando con los niños y niñas las 4 áreas involucradas en el desarrollo del niño: cognitiva, social, de lenguaje y motriz 4	Respeto al libre derecho del juego, recreación y descanso del niño y niña, establecido en el artículo 31 de la convención de los derechos del niño (Carmona, 2008) 4	Mejorar el conocimiento del arte culinario infantil; y un desempeño en un ambiente específico del hogar, involucrando las 4 áreas: lenguaje, cognitiva, social y motriz en niños. 5	Considerar el arte de la cocina como parte del proceso socio educativo en niños y niñas de 5 años de edad. 5	Debido a que se fortalece relaciones lógicas, verbales sociales y culturales culinarias en el entorno inmediato. 5	23	alta

Objetivos	Factibilidad a lograrse	Impacto género	Impacto ambiental	Relevancia	Sustentabilidad	Total	Categoría
Buen discernimiento del arte culinario por los docentes, como complemento práctico de las clases teóricas.	Aplicación de clases prácticas, didácticas y dinámicas, beneficiarios docentes y niños 4	Aporte de conocimientos teóricos, respetando ideas tanto de niños como de niñas 5	Desenvolvimien-to cultural en el entorno socio educativo 4	Prioridad a los derechos del niño a la libre participa-ción en actividades diversas. 5	Niños y niñas que asimilan la cultura culinaria como parte complementaria y aplicativa de sus clases teóricas 4	22	Media alta
Continuo interés de los docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad.	Apoyada por un buen conocimiento de la cultura culinaria del Ecuador 4	Incremento del nivel educativo y social en niños y niñas sin diferenciación de género 5	Desenvolvimiento social en el entorno educativo 5	Priorizar los derechos del niño al juego, y al arte como parte del proceso enseñanza-aprendizaje 5	Fortalecer lazos comunicativos, sociales, cognitivos y motrices en niños y niñas. 4	23	alta

4.2.1 Conceptualización de la matriz de análisis impactos de objetivos

En el esquema realizado (Tabla 4), hay objetivos específicos y generales, entre ellos:

El objetivo específico 1, es la aplicación cotidiana de los conocimientos culinarios por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ lo que produce una factibilidad de logro de 4, siendo los principales beneficiarios los niños y niñas del CDI, atribuyéndole un valor de 4. El impacto de género que apunta a respetar los derechos humanos de niños y niñas con 4, pues todos ellos serían partícipes de los talleres de cocina. Por su parte el impacto ambiental se relaciona con trabajar motricidad fina mediante la elaboración de platos sencillo, atribuyéndole un 4. La relevancia es otro de los puntos fundamentales del proyecto, teniendo así el conocer la cocina como un espacio de diversión y aprendizaje obteniendo un 5; La sustentabilidad hace referencia a que los niños y niñas asimilen positivamente la cultura culinaria como parte complementaria y aplicativa de sus clases teóricas, creando un ambiente de aprendizaje distinto. Con un valor de 4. El total del primer objetivo específico es de 22 ubicándolo en una categoría media alta.

Como segundo objetivo está el conocimiento de los docentes sobre el arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo integral de los niños y niñas, teniendo una factibilidad a lograrse de 4, al trabajar primordialmente con los niños y niñas las 4 áreas involucradas en el desarrollo del niño: cognitiva, social, de lenguaje y motriz. El impacto de género hace alusión al respeto del libre derecho del juego, recreación y descanso del niño establecido en el artículo 31 de la convención de los derechos del niño (Carmona, 2008),

dándole un valor de 4, pues estos procesos facilitan el aprendizaje en toda instancia. El impacto ambiental se enfoca en mejorar el conocimiento del arte culinario infantil, involucrando las 4 áreas: lenguaje, cognitiva, social y motriz en niños y niñas, valorándolo con un 4. La relevancia para el objetivo es concebir el arte y la cultura como parte del proceso socio educativo en niños y niñas de 5 años de edad, acreditándose un valor 5. La sustentabilidad hace referencia a fortalecer relaciones lógicas, verbales sociales y culturales culinarias en el entorno inmediato. Dándole un valor de 5. El total del segundo objetivo específico es de 23 siendo una categoría Alta.

Como tercer objetivo específico está el buen discernimiento del arte culinario como complemento práctico de las clases teóricas cuya factibilidad a lograrse dispone la aplicación de clases prácticas, didácticas y dinámicas, obteniendo un valor de 4. El impacto de género menciona el aporte de conocimientos teóricos, respetando ideas tanto de niños como de niñas. Dándole un valor de 5. El impacto ambiental sugiere el desenvolvimiento cultural en el entorno socio educativo con un valor de 4, pues se espera llegar a cumplir a fin la meta. La relevancia por su parte se canaliza en dar prioridad a los derechos del niño a la libre participación en actividades diversas, entre ellas el cocinar para divertirse y aprender, atribuyéndole un 5. La sustentabilidad se basa en que niños y niñas asimilen la cultura culinaria como parte complementaria y aplicativa de sus clases teóricas. Dándole un valor de 4. El objetivo específico 3 logra un valor de 22, considerado como una categoría media Alta.

Estos objetivos específicos originan un objetivo central o general que se refiere al continuo interés de los docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad.

Con una factibilidad de logro, apoyada en un buen conocimientos de la cultura culinaria del Ecuador, acreditándosele un 4. El impacto de género apunta al incremento del nivel educativo y social en niños y niñas sin diferenciación de género. Dándole una valor de 5, pues los conocimientos tendrán relación y concordancia. El impacto ambiental se enfoca en el desenvolvimiento social en el entorno educativo, con un valor de 4. La relevancia Prioriza los derechos del niño al juego, lúdica y arte como parte del proceso enseñanza-aprendizaje, dándole un valor de 5. Pues estos procesos se involucran de manera directa en el desarrollo de las áreas a trabajarse. La sustentabilidad hace referencia a fortalecer lazos comunicativos, sociales, cognitivos y motrices en niños y niñas. Dándole un valor de 4. En total del objetivo general alcanza un valor de 23 siendo considerada una categoría Alta.

INSTITUTO TECNOLOGICO "CORDILLERA"

FINALIDAD

Niños y niñas prácticas, imaginativas y capaces de solucionar problemas

PROPÓSITO

Continuo interés de los docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad.

- Aplicación cotidiana de los conocimientos culinarios por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ
  - Talleres que enfoquen habilidades técnicas como: la combinación de alimentos, Nutrición, etc
  - Talleres que promuevan Habilidades manuales como Cortar, amasar, mezclar, etc.
  - Aplicación de encuestas y entrevistas referente al tema.
- Conocimiento de los docentes sobre el arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo integral de los niños.
  - Elaboración de un taller de aplicación de recetas infantiles
  - Socialización del taller
  - Clase demostrativa: elaboración de la receta del gusano de papa.
- Buen discernimiento del arte culinario por los docentes, como complemento práctico de las clases teóricas
  - Aplicación de conocimientos en la práctica, por medio de la elaboración de rectas.
  - Canciones de integración entre niños de la misma edad, enfocando la igualdad de género
  - Participación didáctica en los talleres de cocina, a través de la exploración y manipulación.

Figura N° 4. Matriz de Diagrama de Estrategias

4.3.1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA MATRIZ DE DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS

En el esquema realizado (Figura 4), la finalidad es: lograr niños y niñas prácticos e imaginativos y capaces de solucionar problemas básicos en ambientes como el de la cocina, que lleven los conocimientos teóricos a la aplicación, mediante técnicas adaptables al desarrollo evolutivo del niño, es decir a la edad respectiva a la etapa del y la infante, de 5 años. Para lograr alcanzar la finalidad se plantea un propósito que es Continuo interés de los docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad. Teniendo en cuenta tres objetivos que son:

El primero es la aplicación cotidiana de los conocimientos culinarios por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ, para lo cual se proponen tres estrategias. La preparación de talleres que enfoquen habilidades técnicas como: la combinación de alimentos, Nutrición, etc, la preparación de talleres que promuevan habilidades manuales como Cortar, amasar, mezclar, etc. La última estrategia es la aplicación de encuestas referente al tema aplicadas a docentes antes y después del taller, para saber cuánto conocen los docentes acerca de la temática del trabajo.

El segundo objetivo es la aplicación cotidiana de los conocimientos culinarios por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ conocimiento del arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo integral del niño y niña. Para lo cual se proponen tres estrategias: en el

mismo taller mencionado efectuar la aplicación de recetas infantiles, basada en el uso de materiales manipulables dentro de la edad estipulada y que no representen peligro en la integridad física de los y las infantes, la socialización misma del taller en otra actividad, para que las personas interesadas se entrelacen más con la temática y despierten en ellos mayor interés por el mismo, la tercera estrategia es realizar una clase demostrativa: elaboración de la receta del gusano de papa con lo que los docentes tendrán mayor oportunidad de conocer el maravilloso mundo de la cocina infantil.

El tercer objetivo es el discernimiento del arte culinario como complemento práctico de las clases teóricas. Como refuerzo de este objetivo se propone tres estrategias: la aplicación de conocimientos en la práctica, incorporando conceptos adquiridos con anticipación en la teoría a procesos de desarrollo aplicativo, por medio de la elaboración de recetas, además la aplicación de canciones para lograr la integración entre niños de la misma edad, con la participación didáctica en los talleres de cocina, por medio de la exploración y manipulación de alimentos e instrumentos utilizados durante la preparación de recetas sencillas, de esta manera se podrá interiorizar de mejor manera los conocimientos, haciéndolos útiles en procesos de actividades recreativas relacionadas al arte culinario infantil.

INSTITUTO TECNOLOGICO "CORDILLERA"

Tabla N° 5. Matriz de Marco Lógico

FINALIDAD	**INDICADORES**	**MEDIOS DE VERIFICACIÓN**	**SUPUESTO(+)**
Niños y niñas prácticas, imaginativas y capaces de solucionar problemas básicos en ambientes como el de la cocina.	Buen trabajo grupal, motivando la integración y la convivencia entre las docentes y los niños. Dándoles la oportunidad de vivenciar por si mismos los beneficios de trabajar talleres de cocina. Ya antes de socializar la guía las docentes desconocían sobre el tema en un 22%, después de socializada, las maestras tienen conocimiento del tema y pueden aplicar de manera directa las estrategias en los niños acoplando las técnicas a sus respectivas áreas.	Registros estadísticos en base a las encuestas realizadas y entregadas en la dirección del CDI. ¿Conoce usted lo referente a la cultura culinaria o gastronomía infantil? 9= 100% 2= 22% desconocen Taller de socialización efectuado.	Que el taller de cultura culinaria sean incorporados en el currículo como materia fundamental de desarrollo y no como una optativa más. Colaboración entre el CDI y padres de familia
PROPÓSITO	**INDICADORES**	**MEDIOS DE VERIFICACIÓN**	**SUPUESTO(+)**
Continuo interés de los docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad.	Mejorar la perspectiva de la cultura culinaria en el entorno infantil. Presentando la cocina como un mundo recreativo, atractivo y factible para el desarrollo integral de los niños y niñas del CDI Leibniz. Enfocando el interés primordial en las relaciones sociales de los niños y el acoplamiento a normas y reglas establecidas. Ya antes de socializar la guía las docentes desconocían sobre el tema en un 55%, después de socializada, las maestras tienen conocimiento del tema, en un 90% y pueden manejar la información.	Registros estadísticos en base a las encuestas realizadas y entregadas al departamento del DOBE. ¿Conoce usted los beneficios de la aplicación de talleres de gastronomía infantil en el proceso social y educativo de los niños y niñas? 9 = 100% 5= 55% desconocen	Que la información dotada sea interiorizada por las maestras para que acoplen las ideas del proyecto a una de sus actividades, con el fin de que posteriormente estas sean tomadas en cuenta por lo menos en 3 de cada 5 planificaciones. Sin dejar de lado los valores humanos y acoplamiento a las normas establecidas.

COMPONENTES	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTO(+)
1.- Aplicación cotidiana de los conocimientos culinarios por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ conocimiento del arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo integral del niño y niña.	Elaborar la receta del gusano de papa con las docentes, creando un ámbito divertido y de aprendizaje para ellas, de esta manera Ya antes de socializar la guía las docentes consideran en un 100% la importancia de relacionar a los niños y niñas con el arte, cultura y costumbres del país.	Registros estadísticos de las encuestas realizadas en el CDI. ¿Ha aplicado actividades de cocina con los niños, dentro de sus actividades planificadas? 9= 100% 88% si lo han aplicado.	Que las maestras después de socializada la guía consideren manejar mínimo una clase práctica a la semana en base a recetas infantiles, para trabajar habilidades manuales, sociales, de lenguaje y cognitivas.
2.- Conocimiento de las docentes sobre el arte culinario y sus beneficios en el desarrollo integral de los niños y niñas.	Permitir que las docentes participen activamente en el taller de cocina creando oportunidades apropiadas para que ellas comprueben las áreas de educación involucradas durante el proceso de elaboración. Ya antes de socializar la guía las docentes reconocen en un 90% la necesidad de los refuerzos prácticos para afianzar las habilidades y nociones aprendidas en las aulas.	Registros estadísticos de las encuestas realizadas en el CDI, después de socialización. ¿Pudiera responder? 9= 100% El 90% reconoce que si Taller efectuado.	Que las docentes tomen en consideración lo fundamental de reforzar las habilidades y destrezas, en el desarrollo integral de los niños y niñas por medio del arte culinario.
3.- Buen Discernimiento del arte culinario por los docentes como complemento práctico de las clases teóricas.	Desarrollar la expresión plástica, estimulando tanto en niños y niñas los sentidos en general, en especial la observación para posteriormente aplicar la creatividad en la práctica. El niño aprende a través del contacto y de la relación directa con el entorno que le rodea, la cocina permite a niños y niñas, aprender jugando. Pues aquello que el niño aprende jugando, permanecerá en su memoria para el resto de su vida,	Registros estadísticos de las encuestas realizadas en el CDI. ¿Le gustaría que los niños y niñas del centro infantil donde usted trabaja reciban talleres prácticos de cocina como parte didáctica en la aplicación de ideas teóricas? 9= 100% 100% coincide que si Taller efectuado.	Que las docentes hagan uso de la recreación como parte fundamental del desarrollo cognoscitivo de los niños y niñas, por medio de la relación de conocimientos básicos y la práctica dentro de los talleres de cocina infantil.

INSTITUTO TECNOLOGICO "CORDILLERA"

ACTIVIDADES	Resumen de presupuesto	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTO (+)
1.1 Área cognitiva: Clases prácticas de cocina, poniendo en proceso habilidades técnicas y matemáticas como: nociones de tiempo, cantidad y espacio, Combinación de alimentos, nutrición, etc.	Internet: $23,00 Infocus: $15,00 3 marcadores pizarra: $3,75 Bus: $ 50,00 Libros: $50,00	Facturas	Clases aplicativas, lúdicas y recreativas en las 4 áreas de desarrollo (social, cognitiva, de lenguaje y motriz).
1.2 Reforzar el área de leguaje, por medio de la interpretación de símbolos e ilustraciones y el acogimiento de palabras nuevas para su vocabulario.	Grabadora: $ 150,00 Cds: $ 1,50	Facturas	Escoger un texto ilustrativo, que utilice vocabulario sencillo y de fácil entendimiento.
1.3 Ejercitar el área social, por medio del trabajo en equipo, fomentando hábitos alimentarios y de higiene, acoplàndose a las normas y seguimiento de instrucciones	Carpetas de cartón: $3,50 Hojas papel bond. $ 3,00 Cajas de colores: $ 12,50	Facturas	Enfoque en el refuerzo de hábitos de formación en niños y niñas por parte de los docentes.
1.4 Talleres de cocina con recetas de fácil preparación, con el fin de trabajar habilidades motrices como: cortar, mezclar, amasar, espolvorear, etc	Infocus: $15,00 Materiales de apoyo 1 caja de fósforos: $ 0,15 2 libras de papas.$1,20 1 funda de lechuga : $ 0,80 4 pimientos: $ 1,20 2 pliegos de foami: $3,90 3 3 barritas de silicona: $.,45	Facturas	Buscar recetas fáciles y que requieran de un tiempo de preparación corto

4.4.1. Conceptualización de la matriz de marco lógico

En el esquema realizado (Tabla 5), la finalidad es: lograr niños y niñas prácticas e imaginativas y capaces de solucionar problemas básicos en ambientes como el de la cocina y similares, su indicador es: incentivar el trabajo grupal, motivando la integración y la convivencia entre los docentes y los niños.

Los medios de verificación son: los registros estadísticos en base a las encuestas realizadas en el CDI. El supuesto positivo es: que el taller de cultura culinaria sea incorporado en el currículo como materia fundamental de desarrollo y no como una optativa más, además que exista colaboración entre el CDI y los padres de familia.

El propósito es lograr un continuo interés de los docentes del CDI LEIBNIZ con respecto al conocimiento del arte culinario y su influencia en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad. Cuyos indicadores son mejorar la perspectiva de la cultura culinaria en el entorno infantil. Presentando la cocina como un mundo recreativo, atractivo y factible para la relación de contenidos y su aplicación. Enfocando el interés primordial en las relaciones sociales de los niños y el acoplamiento a normas y reglas establecidas. Los medios de verificación son los registros estadísticos de las encuestas realizadas en el CDI. Teniendo como supuesto positivo que la información compartida en el taller sea interiorizada por las maestras para que acoplen las ideas del proyecto a una de sus actividades, con el fin de que posteriormente éstas sean tomadas

en cuenta por lo menos en 2 o 3 de cada 5 planificaciones. Sin dejar de lado los valores humanos y acoplamiento a las normas establecidas.

Los tres componentes u objetivos específicos son:

El primero, la aplicación cotidiana de los conocimientos culinarios por parte de los docentes en el CDI LEIBNIZ con conocimiento del arte de la cocina y sus beneficios en el desarrollo integral del niño y niña.Cuyo indicador es: elaborar la receta del gusano de papa u otro de similar complejidad con las docentes, creando un ámbito divertido y de aprendizaje para ellas, de esta manera posteriormente podrán transmitirlo a niños y niñas. Los medios de verificación son los registros estadísticos de las encuestas realizadas en el CDI. Teniendo como supuesto positivo que las maestras después de socializada la guía consideren manejar mínimo una clase práctica a la semana en base a recetas infantiles, para trabajar habilidades manuales, sociales, de lenguaje y cognitivas.

El segundo componente es el conocimiento de las docentes sobre el arte culinario y sus beneficios en el desarrollo integral de los niños y niñas. Teniendo como indicador permitir que las docentes participen activamente en el taller de cocina creando oportunidades apropiadas para que ellas comprueben las áreas de educación involucradas durante el proceso de elaboración. Los medios de verificación incluyen los registros estadísticos de las encuestas realizadas en el CDI, después de socialización.

El supuesto positivo es que las docentes tomen en consideración lo fundamental de reforzar las habilidades y destrezas, en el desarrollo integral de los niños y niñas por medio del arte culinario.

El tercer componente consiste en el buen discernimiento del arte culinario por los docentes como complemento práctico de las clases teóricas. Cuyo indicador consiste en desarrollar la expresión plástica, estimulando tanto en niños y niñas los sentidos en general, en especial la observación para posteriormente aplicar la creatividad en la práctica. El niño aprende a través del contacto y de la relación directa con el entorno que le rodea, la cocina permite a niños y niñas, aprender jugando. Pues aquello que el niño aprende jugando, permanecerá en su memoria para el resto de su vida. Los medios de verificación incluyen registros en el CDI y que estos hayan sido efectuados adecuadamente. Teniendo como supuesto positivo que las docentes hagan uso de la recreación como parte fundamental del desarrollo cognoscitivo de los niños y niñas, por medio de la relación de conocimientos básicos y la práctica dentro de los talleres de cocina infantil.

Para sustentar los componentes se proponen 4 actividades:

En el área cognitiva se trabajarán clases prácticas de cocina, poniendo en proceso habilidades técnicas y matemáticas como: nociones de tiempo, cantidad y espacio, Combinación de alimentos, nutrición, etc. Bajo el supuesto positivo de hacer las clases

aplicativas, lúdicas y recreativas en las 4 áreas de desarrollo (social, cognitiva, de lenguaje y motriz), con recursos y actividades pertinentes.

La segunda actividad es reforzar el área de leguaje, por medio de la interpretación de símbolos e ilustraciones y el acogimiento de palabras nuevas para su vocabulario. El supuesto positivo en este caso es: escoger un texto ilustrativo, que utilice vocabulario sencillo y de fácil entendimiento.

La tercera actividad es: ejercitar el área social, por medio del trabajo en equipo, fomentando hábitos alimentarios y de higiene, acoplándose a las normas y seguimiento de instrucciones, teniendo como supuesto positivo el enfoque en el refuerzo de hábitos de formación en niños y niñas por parte de los docentes.

Cuarto componente: talleres de cocina con recetas de fácil preparación, con el fin de trabajar habilidades motrices como: cortar, mezclar, amasar, espolvorear, etc. Cuyo supuesto positivo es buscar recetas fáciles y que requieran de un tiempo de preparación corto.

CAPÍTULO V

PROPUESTA TÈCNICA

5.1. INTRODUCCIÓN

El taller es una modalidad de trabajo, considerado como una ayuda de enseñanza-aprendizaje en la medida que aporta los conceptos, ilustraciones, recomendaciones y ejemplos que resultan convenientes para el reforzamiento de los conocimientos impartidos por la cátedra. Cuyo fin es crear un espacio en la escuela donde el profesor pueda debatir, reflexionar, proponer y recibir informaciones y conocimientos de diferentes prácticas didácticas metodológicas realizadas en el medio de su actuación. (Piduk & Nora 2008).

El presente taller se enfoca en compartir con los docentes la importancia que acredita el arte culinario en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad, del centro infantil LEIBNIZ, situado en el sector de Ponciano Alto, del Distrito Metropolitano de Quito.

Facilitando a docentes técnicas de experimentación llevadas a la práctica mediante la aplicación de recetas adecuadas para niños y niñas de 5 años de edad, que no les representen ningún riesgo físico. Las mismas que estarán encaminadas en el desarrollo de habilidades cognitivas, sociales, motoras y de lenguaje.

Además dar a conocer a las maestras y maestros las áreas que se trabajarán con los niñas y niñas en cada taller práctico:

- Relación Social: trabajo en equipo, hábitos de higiene, hábitos alimentarios,
- Lecto-escritura: La lectura: interpretación de símbolos e ilustraciones y reconocimiento de nuevas palabras.
- Habilidades tècnicas como: la combinación de alimentos, Conocimientos sobre la salud, Nutrición, Conservación de alimentos.
- Habilidad matemática: Nociones de tiempo, cantidad y espacio, aplicados en el manejo de porciones, manejo de tiempos, conocimiento de las unidades de medida.
- Habilidades manuales: Cortar, mezclar, amasar, espolvorear, etc.

  Restaurante Casablanca (2010).

Un punto focal dentro del taller es promover la exploración, la manipulación, la manifestación de nuevas ideas, el descubrimiento, el juego, la didáctica y la integración de los conocimientos teóricos a la práctica.

5.2. JUSTIFICACIÓN

Este taller va dirigido a profesoras del CDI LEIBNIZ y de otros centros de educación inicial, se enfoca principalmente en el poco interés atribuido al arte culinario como parte del desarrollo integral de los niños y niñas de educación pre básica.

La misma que tiene como fin relacionar conocimientos para llevarlos a la práctica de una manera didáctica y aplicativa, además de promover la creatividad, mediante la preparación de recetas deliciosas, enfatizando procesos lógicos, cognoscitivos, lúdicos, trabajo colectivo e individual, adquisición de hábitos y cumplimiento de normas.

Otro punto es motivar el trabajo colectivo y el respeto por las etnias e igualdad de género. Es fundamental reforzar lazos de unión, compañerismo y amistad del grupo, permitiéndoles ver que todos somos iguales y que poseemos capacidades idénticas para realizar las mismas actividades sin categorizarlas: "esto es para niños" y "esto es para niñas".

De la misma forma se dirige el estudio de los alimentos desde una educación para el consumo, salud, aplicación de conocimiento, creatividad y diversión, desarrollando procesos lógicos de asociación, clasificación, manejo de cantidades, entre otras. Además de procesos cognoscitivos como manipular, mezclar, separar, reconocer, etc. (Restaurante Casablanca, 2010).

Sin dejar de lado la lúdica, música y dinamismo para llevar a cabo cada uno de los procesos, estipulados en las actividades prácticas de refuerzo, pues no hay mejor forma en que los niños y niñas aprendan, que haciendo y experimentando.

Con lo que se busca lograra un reconocimiento cultural, amor por el arte, conjuntamente con un efectivo desempeño social y educativo reforzando conocimientos adquiridos con anterioridad en lo teórico.

5.3 OBJETIVO GENERAL

La elaboración de este taller, tiene como fin promover el interés por el arte culinario, mediante la preparación de recetas deliciosas y divertidas, enfatizando procesos lógicos, cognoscitivos, lúdicos, trabajo colectivo e individual, adquisición de hábitos y cumplimiento de normas.

Socializando con los docentes la importancia de la cultura culinaria en el desarrollo integral de los niños y las diferentes áreas que se involucran durante la ejecución de cada taller. Con el fin de inculcar en los niños y niñas amor por el arte culinario y profundización de aprendizaje mediante la experimentación, relación y aplicación de conocimientos.

Al finalizar con la presentación de la guía se desea lograr que:

- Los docentes comprendan la importancia del arte culinario, en el desarrollo integral de los niños y niñas, enfatizando para esto el uso de procesos lógicos, cognoscitivos, lúdicos, trabajo colectivo e individual, adquisición de hábitos y cumplimiento de normas.
- Identificar las áreas involucradas en el desarrollo de cada taller.
- Rescatar la cultura culinaria en niños y niñas de 5 años de edad, dentro de centros educativos infantiles.

5.4. ORIENTACIONES BÀSICAS PARA EL ESTUDIO

5.4.1. Marco teórico.

Arte culinario

Monroy (2000) enuncia que la cultura culinaria, arte culinario o gastronomía, es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones. (Aguirre, 2008).

Tipos de gastronomía (Aguirre, 2008)

Gastronomía frugívora: En ella se disfruta del consumo de frutas. aunque se debe estar comiendo constantemente por que ellas se digieren demasiado rápido.

Gastronomía naturista: Es la que provienen todos sus productos de la naturaleza, sin que se le añadan ningún tipo de conservantes u otros componentes. Como lo son las carnes, verduras y frutas.

Gastronomía vegetariana: En la cual no se consume ningún tipo de carne y derivados. Solo consumen verduras y frutas.

Gastronomía macrobiótica: Esta se basa en la búsqueda del equilibrio del ser humano, los alimentos se dividen en ying que son alimentos pasivos y el yang que son los alimentos activos, se encuentran carnes, verduras, frutas, granos y frutas.

Gastronomía nacional: En esta depende del país ya que cada uno varia sus recetas nacionales.

Gastronomía internacional: Es la que encierra la preparación de platos típicos de diferentes países. (Aguirre, 2008)

Cultura culinaria infantil

Aguirre, R (2008). Cocinar es una actividad tan completa, atractiva y divertida para los niños que se nos brinda como un valioso recurso educativo. Se trata de una deliciosa manera de favorecer la incorporación de hábitos y conocimientos acerca de la nutrición, la salud y la alimentación.

La temática de un taller de cocina para niños y niñas favorece la interdisciplinariedad permitiendo así trasvasar a la práctica contenidos curriculares de casi todas las materias. Se puede conocer mucho acerca del mundo y de los hombres a través de la comida y las costumbres alimenticias. Otro aspecto de enorme interés, es la posibilidad de ofrecer una actividad recreativa y formativa familiar ideal para ser compartida entre niños/as, padres/madres, profesores/as, favoreciendo el diálogo, la participación y la ayuda mutua. Se trata de conocer, compartir, investigar y crear a través de los alimentos.

Los programas de cocina para niños son una maravillosa manera de interesar a los niños y aún a entusiasmarlos por los alimentos saludables. Los niños tienen la oportunidad de crear comidas saludables que les enseñan mientras aprenden las capacidades importantes de matemáticas y lectura así que siguen las recetas y miden los ingredientes. Los niños también aprenden de la seguridad en la alimentación y las capacidades de planear las comidas. Les ayudan a aprender de la nutrición y de las opciones saludables de una manera muy divertida e interactiva.

Un punto a seguir es dar inicio a la clase de cocina con una discusión con los niños de algunos consejos útiles para la cocina y pautas para la preparación de comidas saludables y deliciosas. Es importante revisar las reglas de la cocina para evitar la contaminación de los alimentos, las heridas y para fomentar una experiencia de cocina segura y saludable.

El taller práctico como medio de enseñanza

Maya (2007) enuncia que un taller es una unidad productiva de conocimiento a partir de una realidad concreta para ser transformados a esa realidad a fin de transformarla, donde los participantes trabajan haciendo converger teoría y práctica.

Es un medio que posibilita el proceso de formación profesional. Como programa es una formulación racional de actividades específicas, graduadas y sistemáticas, para cumplir los objetivos de ese proceso de formación.

El taller es una forma pedagógica que pretende lograr la integración de la teoría y la práctica a través de una instancia que llegue al estudiante con su futuro campo de acción y lo haga empezar a conocer su realidad objetiva.

Taller a tiempo total o talleres integrales:

Maya (2007) incluye en ellos todas aquellas experiencias basadas en la pérdida total de la idea de aula, concebida ésta como espacio de exclusivo uso, por un grupo de niños con su profesor. Los estudiantes en grupo, van rotando por los talleres a lo largo de la jornada escolar según un horario establecido. En algunos casos los profesores no tienen adjudicado un grupo sino que se especializan dentro de un taller siendo sólo los niños los que cambian de uno a otro. En otros casos grupo y profesor permanecen estables.

Taller de cocina interactivo para niños. El principal objetivo de estos talleres se centra en el desarrollo de conductas nutricionales adecuadas, sanas y equilibradas, a través de:

·Estimular el interés por la comida sana

· Desarrollar los procesos lógicos (asociación, clasificación, etcétera)

· Desarrollar los procesos cognoscitivos (manipular, mezclar, separa, etcétera)

· Promover el aseo, higiene y hábitos alimentarios

Metodología:

Si se tiene en cuenta que el niño aprende a través del contacto y de la relación directa con el entorno que le rodea, la cocina es un espacio privilegiado que se ofrece al niño para aprender jugando. Aquello que el niño aprende jugando, permanecerá en su memoria para el resto de su vida.

Hacer con los niños recetas de cocina, elaborarlas y manipular alimentos resulta muy divertido. Resulta de vital importancia motivar a los niños e implicarlos en cada actividad para de esta manera desarrollar conductas nutricionales adecuadas y equilibradas.

Durante el Taller, los niños fortalecen y desarrollan: (Restaurante Casablanca, 2010)

El sentido del trabajo en equipo

- Hábitos de higiene
- Hábitos alimentarios
- La lectura: interpretación de símbolos y reconocimiento de nuevas palabras.
- Habilidad técnicas:

  -Combinación de alimentos y nutrición

  -Conocimientos sobre la salud

  -Conservación de alimentos.

- Habilidad matemática:

  -Manejo de proporciones

  -Manejo de tiempos

  -Reconocimiento de las unidades de medid.

- Habilidades manuales:

  -Cortar
  -Mezclar
  -Amasar
  Espolvorear.

En definitiva, además de enseñarles a cocinar, el Taller apunta a que los niños expresen su creatividad a través del mundo de la cocina. Restaurante Casablanca (2010).

5.4.2. Desarrollo social en los niños de 5 años

Se caracteriza porque los niños comienzan a relacionarse con sus iguales: surgen los primeros amigos. El niño ya no está sólo con su familia, comienza a relacionarse mediante el juego con otros niños. Esto le abre un gran número de posibilidades de aprendizaje y evolución que en la familia es más difícil alcanzar.

Características:

- Busca ser reconocido más allá de su grupo familiar. El ligarse a diferentes contextos sociales le permiten recortar su identidad.
- Quiere hacer valer sus derechos dentro del núcleo familiar, a veces lo intenta, y lo logra también en otros ámbitos. Aprende a respetar derechos ajenos.
- Durante las comidas se muestra muy sociable y hablador.
- Su introducción dentro de un grupo, su integración e interacción con otros pares, se encierran en una difícil búsqueda de inserción a partir de un rol.

- Paulatinamente los grupos van cobrando mayor estabilidad; dentro de ellos, ya más estables, comienzan a perfilarse líderes (positivos y/o negativos). Estos líderes surgen por poseer alguna condición deseada que posea un compañero: habilidad especial para ciertos juegos, destrezas, temeridad. El liderazgo puede no ser estable, es frecuente su movilidad.
- Puede anticipar sus hipótesis y ejercitarse en la toma de decisiones grupales.

- Consigue integrarse en pequeños grupos de juego a partir de un proyecto común elaborando normas de juego propias.
- Puede participar en la elaboración de normas grupales.
- Empieza a darse cuenta de que sus compañeros de juego, a veces realizan trampas. Él comienza a hacerlas.
- Acompaña sus juegos con diálogos o comentarios relacionados a los mismos.
- Puede empezar un juego un día y terminarlo otro, por lo que tiene mayor apreciación del hoy y del ayer.
- Aparecen los juegos reglados que implican el abandono del egocentrismo y la entrada en el proceso creciente de socialización: (Fernández, 2010).

1. los juegos de reglas arbitrarias en los cuáles él se impone la regla y se subordina a ella.

2. los de reglas espontáneas (rápidos, inventados por el grupo de niños y olvidados enseguida)

3. los verdaderos juegos reglados (gran parte institucionalizados por la influencia generacional: rayuelas, rondas, manchas).

- Planifica un trabajo y puede perfeccionarlo en otras jornadas.
- Le gusta terminar lo que comienza.
- Recuerda encargos de un día para el otro.

La amistad en los niños de 3 a 5 años (Fernández, 2010).

La importancia de la relación con los iguales deriva en la aparición de las primeras relaciones de auténtica amistad.

Una característica de las relaciones de amistad en todas las edades es el parecido entre sus protagonistas. Entre los 3 y los 5 años esto es muy notorio. Los niños se sienten atraídos por otros niños que se comportan de manera parecida a la suya y del mismo género. Es muy habitual que los niños de entre 3 y 5 años seleccionen amigos de su mismo género.

Las interacciones con los amigos en los niños de 3 a 5 años se caracterizan por la cooperación, la ayuda, el consuelo, entre otras. Las formas de juego entre amigos son más complejas y el número de conflictos entre ellos es mayor que con otros niños, pero se resuelven con mayor facilidad.

5.4.3. Desarrollo intelectual: (Fernández, 2010).

En la etapa de 5 a 6 años, se produce un proceso complejo de construcción de un nuevo universo de conocimiento, el representativo. Las nuevas herramientas son las representaciones que se agregan a los esquemas de acción de la etapa anterior; y se denomina según Piaget estadio del pensamiento preoperatorio.

Características:

- Crea espacios alejados de los límites estrechos de su percepción y los transforma.
- Su universo representativo empieza a ser social, los demás son fuente de conocimiento y se enriquece.
- Su pensamiento preoperatorio está centrado en su propio punto de vista y en algún aspecto parcial del objeto de conocimiento (centro de su atención, supliendo la lógica por la intuición).
- Hacia la finalización del nivel inicial afirma la conservación de la cantidad, porque su intuición articulada dio paso a la operación (implicando coordinaciones de las representaciones del nivel pre-lógico, organizadas en todos coherentes o sea sistemas).
- Esto mismo sucede en la construcción del espacio, tiempo y causalidad.
- Recuerda lo que pasó y anticipa lo que aún no ha ocurrido, es decir que se extiende el tiempo (agrega el pasado y futuro representativos).
- En las explicaciones que encuentra para los fenómenos que observa, aparece el predominio de la percepción y su incapacidad para relacionar ésta en un sistema que pueda orientarlo hacia determinadas generalizaciones. Anticipa efectos en relación con causas y encontrando la justa explicación para fenómenos sencillos que se le presentan o que puede observar espontáneamente.

- A medida que interactúa con objetos y situaciones cotidianas organiza y comprende la realidad cada vez de manera más objetiva.
- Se enfrenta con la existencia de otros puntos de vista al interactuar con otros niños en la interacción con el medio, fomentándose así la descentralización.
- Sus errores (que desde su lógica no lo son, y considerados desde un punto de vista positivo), muestran las estrategias de pensamiento que proyecta y emplea en las distintas situaciones de desafío en la construcción del conocimiento.
- Comienza a plantearse nuevas hipótesis, a buscar otras soluciones a partir del error.
- Su curiosidad y deseo de aprender son fuentes de motivación para la construcción de los conocimientos, se vincula a los impulsos de exploración, necesidad de actividades y sensoriales.

5.4.4. Desarrollo del lenguaje oral, escrito, gráfico: (Fernández, 2010).

- Pregunta para informarse porque realmente quiere saber, no sólo por razones sociales o por practicar el arte de hablar.
- Formula preguntas que tienen más sentido, son prácticamente razonables: "¿para qué sirve esto?", "¿cómo funciona?".
- Escucha detalles.
- Es capaz de aislar una palabra y preguntar por su significado.
- Conoce que las marcas en un cartel, envases. Representan un significado.
- Anticipa el significado de lo escrito. También pregunta "¿qué dice acá?.

- Formula hipótesis de escritura, en las que basa su propio sistema; las varía al obtener nueva información sobre la escritura convencional.
- Representa, en general, de frente la figura humana (posee dos dimensiones: alto y ancho. Luego lo hará de perfil.
- Incorpora nuevos materiales.
- Se inicia en las primeras nociones de simetría.
- El trabajo tridimensional le permite estar en contacto directo con lo corpóreo.
- Modifica sus producciones de acuerdo a la imagen mental que ha logrado, de acuerdo a sus posibilidades de accionar con los objetos, experimentar.

5.4.5. Desarrollo Motriz (Fernández, 2010).

El niño va dominando todos los movimientos de su cuerpo cada vez más, tanto la motricidad gruesa (correr, saltar), como la fina (hacer trazos, cortar, picar). Ya se ha perfilado su lateralidad: sabemos si es zurdo o diestro y utiliza sus manos para la escritura, el dibujo, los juegos y los trabajos manuales. Controla actividades cotidianas como vestirse, lavarse los dientes o las manos.

- Se para en un pie, salta y puede mantenerse varios segundos en punta de pie.
- Posee mayor dominio en los gestos finos. Así, se le puede ver recortando, picando o pegando sobre una línea recta sin salirse. Sin embargo, la actividad gráfica aún es deficiente y el manejo de lápiz sigue siendo torpe. Entre los cinco y los siete años irá adquiriendo precisión.
- Puede coger una docena de bolitas una por una y dejarlas caer dentro de un

frasco con la preferencia de una mano. Tiene más precisión y dominio del manejo de las herramientas, maneja bien el cepillo de dientes y sabe lavarse la cara. Maneja el lápiz con más seguridad y decisión.

5.5. Metodología I+D+I

La metodología utilizada para la elaboración del presente proyecto es la del I+D+I que se refiere a la Investigación más Desarrollo más Innovación.

Dentro de la metodología se desarrolló el método inductivo, cuyo fin es llegar a conclusiones generales a partir de deducciones particulares, por lo que se tomó de referencia la técnica de exposición, para dar a conocer la orientación para el estudio de la guía de la propuesta en el capítulo V. Dando paso al diálogo con los padres para que aporten con conjeturas, ideas y conclusiones al tema.

El método deductivo se involucra en el proceso del trabajo, debido a que este método consiste en la totalidad de reglas y procesos, con cuya ayuda es posible deducir conclusiones finales a partir de antecedentes. Por ende dicho método fue aplicado para determinar las conclusiones al finalizar el proyecto. Además de los aportes personales en las distintas conceptualizaciones de las matrices expuestas en el mismo.

5.6. TALLER DE SOCIALIZACIÒPN PARA DOCENTES

Exposición

La modalidad escogida para la presentación del taller fue la exposición, por medio de videos, reflexiones, juego de apertura (didáctica), charlas, presentaciones por medio de diapositivas que especifican los temas fundamentales involucrados en el trabajo investigativo como fundamento de la viabilidad de la propuesta del proyecto.

5.6.1 Actividades iniciales

- **Dinámica de presentación: El Juego del Fósforo (5 minutos)**

  Con una cajita de fósforos. Empieza un docente a prender un fósforo contando con el tiempo para presentarse y expresar la expectativa que tiene con respecto al taller mientras dure encendida la llama del fósforo, y así sigue pasándola hasta que se presentan todos, se pueden dar sugerencias para que se presenten, cómo se llaman, que nivel tienen a cargo, qué nombre tiene su área, etc. (Arias, A (1998)

- **Video de apertura (5 minutos)**

http://youtu.be/RUuJYlN8JDo

VIDEO MOTIVACIONAL de TRABAJO EN EQUIPO!!! Juntando las Manos | Patch Adams Arbol India.

5.6.2 Reflexión sobre el video. Trabajo en equipo (5 minutos)

Socializar la cinta dando una opinión personal y abriendo el fórum. Proveer las pautas percibidas con respecto a la importancia de trabajar en equipo.

Permitir que las personas presentes expresen su punto de vista con respecto al video de reflexión.

5.6.3 Reglas de juego (5 minutos)

Poner a conocimiento de los docentes las reglas claras para desarrollar de forma viable el taller. Encaminado al respeto por el expositor, opiniones vertidas dentro del mismo y la concentración necesaria para lograr el entendimiento del tema.

1. Evitar el uso de distractores dentro del taller como los celulares, pues el sonido orienta a perder el hilo de la secuencia e interrumpe el correcto desarrollo del mismo.
2. El expositor tiene su espacio para poner a conocimiento lo referente al tema.
3. Los oyentes tienen su tiempo determinado para dar sus opiniones.
4. Cada punto podrá ser discutido, al finalizarlo, siempre y cuando la persona solicitante pida la palabra con respeto y orden.
5. Mantener el silencio durante la exposición para un mejor entendimiento.

6. Mediante el fórum de opiniones, mantener el equilibrio y respeto por los turnos.
7. Obviar las burlas ante las opiniones dadas por los docentes y expositor.
8. Los participantes pueden enriquecer el tema con sus conocimientos, una vez socializado el punto.

5.6.4 Video sobre el tema (10 minutos)

- Video referente al tema

CENTRO LÚDICO PARA NIÑOS - LAS ROZAS - FUN´N FOOD (1:55 minutos)

http://youtu.be/Q1BbZDwhHhU

- Preparación de una receta creativa con las profesoras

EL GUSANITO DE PAPA (Arias, 1998).

Ingredientes

2 libras de papas

¼ queso

Sal

Pimienta

Agua

Pimientos rojo y verde

Lechuga crespa

Opcional: salsa de tomate

Preparación:

1. Lavar las papas, pelarlas, cortarlas en cuadros pequeños y ponerlas a cocinar.

2. Rayar el queso.

3. Una vez listas las papas, aplastar para hacer un puré, una vez tenga una textura suave y sin grumos, formamos 1 bola grande para la cabeza y 3 bolas pequeñas que serán el cuerpo. Tener cuidado que la cabeza sea tan solo un poco más grande que las demás para no desproporcionar la figura final.

4. Introducir el queso rallado en el centro de las bolas, si se dañan, volver a moldear la forma.

5. Finalmente, colocar una hoja de lechuga crespa en la base del plato y posar las bolas dándole la forma del gusano, posteriormente colocamos trozos pequeños de pimiento rojo como los ojos y boca, mientras que el verde representara la nariz. Colocar 2 palos de cedrón como antenas y rociar con salsa de tomate en forma de líneas quebradas (zig-zag) la lechuga crespa.

5.6.5 Intervención técnica utilizada (15 minutos)

La técnica escogida para socializar los temas involucrados en el proyecto es la charla, pues se permitirá la participación activa de los docentes al culminar cada punto principal expuesto en las diapositivas en torno al tema principal el arte culinario infantil.

5.6.6. Retroalimentación:

Las docentes se colocaron en grupos de 3 personas. Para escoger los grupos llevaremos a cabo el juego de:

Las casas y visitantes perdidos. (Nury, 2003).

Procedimiento: 2 docentes elegidas al azar se tomaron de las manos simulando ser una casa, en total deben participar 3 casas y 3 visitantes. Los visitantes irán cambiando según relate la historia, y las casas buscaran al visitante solo cuando se mencione la palabra casa dentro del juego.

Una vez lo decida el guía las casas quedaran constituidas y ese será el grupo de trabajo establecido.

Posteriormente las profesoras responderán en grupo a las siguientes preguntas relacionadas al trabajo expuesto.

5.6.7 Evaluación

Para realizar el proceso de evaluación se tomara en cuenta dos puntos fundamentales: la evaluación por encuestas y la autoevaluación.

EVALUACIÓN GRUPAL PARA DOCENTES DEL CDI LEIBNIZ

Grupo N°…… **Nombre del grupo:**……

Nombres de las docentes:…….

……

¿Qué les pareció el tema escogido?.....

……..

……...

¿Cómo les pareció el desempeño de la facilitadora?.....

……..

¿Las dinámicas (de presentación y agrupación) utilizadas durante el transcurso de socialización fueron de su agrado?.....

……

¿Qué dificultad denotaron en el transcurso del taller?.....

……

¿Qué les pareció la técnica (exposición) aplicada para el desarrollo de la temática del taller?.....
.....

¿Fue de su agrado el material utilizado para tratar el tema?.....

…….....

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"
DESARROLLO DEL TALENTO INFANTIL

Tema: Encuesta para docentes del CDI Leibniz, posterior a la socialización sobre el arte culinario en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad.

Nombre:……..

Título:……

La presente encuesta busca conocer su nivel de percepción sobre la cultura culinaria y sus aportes en el desarrollo integral de los niños y niñas, después de la socialización el tema. A continuación se presentan una serie de aspectos relevantes en este sentido, responda a las preguntas con total sinceridad.

1.- Después de socializado el tema, ¿podría usted definir qué es el arte culinario infantil?

Si ☐ No ☐

.....

……...

2.- Mencione dos beneficios de la aplicación de talleres de gastronomía infantil en el proceso social y educativo de los niños y niñas?

1.-

……...

…….....

2.-……..

…….....

3.-Después de haber escuchado lo expuesto ¿estaría usted de acuerdo en aplicar talleres de cocina minino dos veces a la semana dentro de sus actividades planificadas?

Si ☐ No ☐

4.- Una vez explicado el tema ¿cree usted que podría responder a las inquietudes propias de los niños, durante una actividad práctica relacionada con la cocina infantil?

Si ☐ No ☐

Por qué……..

……...

5.-Finalizado el proceso de exposición del tema. ¿Le gustaría que los niños y niñas del Centro infantil donde usted trabaja reciban talleres prácticos de cocina como parte didáctica en la aplicación de ideas teóricas?

Si ☐ No ☐

5.7. Materiales y equipo.

Para llevar a cabo el desarrollo del taller se hizo uso de:

Exposición:

- Infocus
- Laptop
- Pizarra
- Sillas
- Teatro de la escuela
- Folletines

Actividades varias

- Caja de fósforos (fósforos).
- Meas.
- Sillas.

Preparación de receta

- Papas.
- Queso.
- Sal.
- Pimienta.
- Agua.
- Pimientos rojo y verde.
- Lechuga crespa.
- Olla y cuchillo.
- salsa de tomate.

CAPÌTULO VI

Tabla No. __6__. DETALLE DE LOS RECURSOS A SER UTILIZADOS DENTRO DEL PROYECTO "INFLUENCIA DEL ARTE CULINARIO EN EL DESARROLLO INTEGRAL EN NIÑOS Y NIÑAS DE 5 AÑOS DE EDAD"

Elaborada por: Tania Mera

1. Recursos Humanos Técnicos:		
	1.1.	Estudiante del ITSCO efectuando el presente Proyecto.
	1.2.	Tutor asignado por el ITSCO para acompañamiento técnico en la elaboración del Proyecto
	1.3.	Lectora asignada para la revisión del proyecto
	1.4.	Autoridades y docentes del ITSCO.
2. Recursos Humanos No Técnicos:		
	2.1.	Auxiliar técnico para el desarrollo del Taller en el CDI.
3. Recursos Humanos relacionados con el CDI:		
	3.1.	Autoridades del CDI.
	3.2.	Docentes del CDI.
	3.3.	Niños y niñas del CDI.
4. Recursos Bibliográficos:		
	4.1.	Biblioteca del ITSCO.
	4.2.	Biblioteca del Instituto Superior ILADES con cursos técnicos de gastronomía avanzada e infantil.
	4.3.	Recursos Bibliográficos localizados en Scholar Google o Google Académico.
	4.4.	Revistas y periódicos locales con noticias sobre el tema del Proyecto.
	4.4.	Recursos Bibliográficos localizados en Google y otros buscadores.
5. Recursos Materiales (elementos que se gastan o que son fungibles):		
	5.1	Materiales de oficina: lápices, bolígrafos, borradores, libretas de apuntes, flash memory, CDs
	5.2	Materiales para TALLERES EN EL CDI: archivos en power point, laptop, infocus, folletines, fósforos, hojas de evaluación, gorros de papel bond, invitaciones, recuerdos en foami, pastelillos, galletas, papas, lechuga, pimiento, queso, palillos, paletas de helado.
6. Recursos Equipos (elementos que no se gastan rápidamente, elementos tecnológicos, otros):		
	6.1.	Equipos de apoyo: computadora fija.
	6.2.	Equipos para Trabajo de Campo: cámara fotográfica, videograbadora, audiograbadora, laptop, infocus, pantalla, pizarrón blanco.
7. Recursos de Logística en General:		
	7.1.	Por Transporte: transporte público y privado para desplazarse hacia y desde el CDI ubicado en el sector de Ponciano Alto, Mariano Paredes N76-63 y Diego de Vàsquez.
	7.2.	Por fotocopias y reproducción de material bibliográfico.

Tabla No. __7__. DETALLE DEL PRESUPUESTO DENTRO DEL PROYECTO “INFLUENCIA DEL ARTE CULINARIO EN EL DESARROLLO INTEGRAL EN NIÑOS Y NIÑAS DE 5 AÑOS DE EDAD"

Elaborada por: Tania Mera

1. Recursos Humanos Técnicos:			**Costo por unidad (US$)**	**Subtotal US $**
	1.1.	Estudiante del ITSCO efectuando el presente Proyecto.	Debido a ser la principal beneficiaria del Proyecto no recibe remuneración.	no aplica
	1.2.	Tutor del ITSCO para acompañamiento técnico en la elaboración del Proyecto.	Varias consultas, costo incluido en el pago final al ITSCO.	no aplica
	1.3.	Lectora asignada para la revisión del proyecto	costo incluido en el pago final al ITSCO	no aplica
	1.4.	Autoridades y docentes del ITSCO.	Costo incluido en el pago final al ITSCO.	no aplica
2. Recursos Humanos No Técnicos:			**Costo por unidad (US$)**	**Subtotal US $**
	2.2.	Auxiliar técnico para el desarrollo de los Talleres en el CDI.	1 día de apoyo, familiar del expositor	No aplica
3. Recursos Humanos relacionados con el CDI:			**Costo por unidad (US$)**	**Subtotal US $**
	3.1.	Autoridades del CDI.	No se considera un pago para ellos.	0,00
	3.2.	Docentes del CDI.	No se considera un pago para ellos.	0,00
	3.3.	Niños y niñas del CDI.	No se considera un pago para ellos.	0,00
4. Recursos Bibliográficos:			**Costo por unidad (US$)**	**Subtotal US $**
	4.1.	Biblioteca del ITSCO.	El costo de su uso se encuentra incluido en el pago final al ITSCO.	no aplica
	4.2.	Bibliotecas del Instituto Superior ILADES con cursos técnicos de gastronomía avanzada e infantil.	Los usuarios no pagan por acceder a ellas.	no aplica
	4.3.	Recursos Bibliográficos localizados en Scholar Google o Google Académico.	20 horas de uso de internet.	20,00
	4.4.	Revistas y periódicos locales con noticias sobre el tema del Proyecto.	Adquisición de algunos de ellos.	10,00
	4.4.	Recursos Bibliográficos localizados en Google y otros buscadores.	10 horas de uso de internet.	10,00

5. Recursos Materiales (elementos que se gastan o que son fungibles):			**Costo por unidad (US$)**	**Subtotal US $**
	5.1.	Materiales de oficina: lápices, bolígrafos, borradores, libretas de apuntes, flash memory, CDs.	Entre todos ellos.	50,00
	5.2.	Materiales para TALLERES EN EL CDI: archivos en powerpoint, infocus, folletines, fósforos, hojas de evaluación, gorros de papel bond, invitaciones, recuerdos en foami, pastelillos, galletas, papas, lechuga, pimiento, queso, palillos, paletas de helado.	Entre todos ellos.	40,00
6. Recursos Equipos (elementos que no se gastan rápidamente, elementos tecnológicos, otros):			**Costo por unidad (US$)**	**Subtotal US $**
	6.1.	Equipos de apoyo: computadora fija, escáner, impresora.	Costo de adquisición de todos ellos.	1100,00
	6.2.	Equipos para Trabajo de Campo: cámara fotográfica, videograbadora, audiograbadora, laptop, infocus, pantalla, pizarrón blanco.	Costo de adquisición y/o alquiler de todos ellos.	900,00
7. Recursos de Logística en General:			**Costo por unidad (US$)**	**Subtotal US $**
	7.1.	Por Transporte: transporte público y privado para desplazarse hacia y desde el CDI ubicado en la dirección...	Diez viajes de ida y vuelta.	100,00
	7.3.	Por fotocopias y reproducción de material bibliográfico.	Varios.	50,00
TOTAL GLOBAL DEL PRESUPUESTO DEL PROYECTO (US$)				2280,00

ACTIVIDADES	MESES																								
	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE					OCTUBRE			
	SEMANAS																								
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4
Entrega del formulario 001			x																						
Capítulo 1: Antecedentes				x	x	x	x																		
Contexto					x																				
Justificación						x																			
Matriz T							x	x																	
Capítulo 2: A. involucrados									x	x	x	x													
Mapeo de involucrados									x	x															
Matriz de involucrados											x	x													
Cap. 3: problemas y objetivos													x	x											
Árbol de problemas													x												
Árbol de objetivos														x											
Cap. 4: Análisis de alternativas																	x	x	x						
M. de análisis de alternativas																	x								
M. de análisis de impacto objetivos																	x								
Diagrama de estrategias																	x								
Matriz de marco lógico																		x	x						
Cap:5 Propuesta																			x	x	x				
antecedentes																				x					
Descripción																				x					
Formulación del proceso aplicación propuesta																					x				
Cap.6: Aspectos Administrativos																						x			
Recursos																						x			
Presupuesto																						x			
Cronograma																						x			
Cap.7: Conclusiones y recomendaciones																						x			
Conclusiones																						x			
Recomendaciones																						x			
Socialización del taller																					x				

Tabla No. 8 Cronograma de Actividades

CAPÌTULO VII

CONCLUSIONES Y REOMENDACIONES

7.1. CONCLUSIONES

Al haber concluido el presente proyecto se deduce que:

- La práctica del arte culinario efectivamente influye en el desarrollo social-educativo de los niños y niñas, pues través de su aplicación se refuerza conocimientos adquiridos con antelación en las aulas de clase.
- Tomando en cuenta que el niño aprende a través del contacto y de la relación directa con el entorno que le rodea, la cocina es un espacio privilegiado que se ofrece al niño para aprender jugando. Aquello que el niño aprende jugando podría permanecer en su memoria para el resto de su vida.
- El conocimiento del arte culinario infantil involucra el discernimiento de la culturas por medio de sus etnias representativas y los productos que se producen dentro de las regiones, favoreciendo así el conocimiento general de la patria y la riqueza cultural que la representa.
- La gastronomía infantil facilita la aplicación de hábitos, cumplimiento de normas y acatamientos de reglas, para un mejor desenvolvimiento en el área de trabajo.

- Los talleres de cocina infantil son factibles en la aplicación dentro de las áreas socio-educativas de los niños y niñas, puesto que potencializan el desarrollo de habilidades como las lingüísticas, científicas, matemáticas y manuales.

7.2. RECOMENDACIONES

- Es necesario un plan de clase al aplicar el arte culinario infantil y tener en cuenta lo esencial para que la clase se direccione en forma correcta, sin improvisaciones, cumpliendo con el objetivo y destreza estipulados para cada área.
- Es necesario un estudio previo a cada clase práctica basado en la investigación del tema a socializarse con los niños.
- Para mantener un orden y equilibrio dentro de los talleres de cocina, es necesario contar con los implementos necesarios para la elaboración de los platos a ejecutarse.
- Es fundamental conocer a fondo cada área a desarrollarse, con el fin de manejar técnicas de fácil dominio y que no representen ningún riesgo físico para los niños y niñas.
- Para que los talleres de cocina no pierdan dinamismo, es preciso relacionarlos con la música, expresión corporal, cuentos y manejo de reglas, entre otros.

BIBLIOGRAFÍA

8.1. REFERENCIAS PROCEDENTES DE INTERNET

Alonso, S. Características del niño de 5años. El Niño de 5 Años – Educar. En: Arte culinario - Wikipedia, la enciclopedia libre. En: es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario. Fecha de consulta: 5 marzo 2014.

(2009) Cocinado en el nivel preescolar: Experiencia enriquecedora para promover el desarrollo integral de la niñez Educandos y educadores: Aprendices de por vida... En: aprendicesdeporvida.blogspot.com/.../cocinado-en-el-nivel-preescolar.ht... Fecha de consulta: 29 Mayo 2014

CONCEPTO CLÁSICO DE TALLER – Actiweb. En: www.actiweb.es/didacticag2/archivo7.pdf. Fecha de consulta: 11 Marzo 2014.

Diario Últimas Noticias (2014 a). Alrededor de 480000niño y niñas se beneficiaran con los centros Infantiles del buen vivir. En: www.andes.info.ec/es/actyalidad-dí-del-niño/2830.html, Fecha de consulta: 26 de Julio del 2014.

Diario Últimas Noticias (2014 b). Guarderías de Pichincha. En: Ultimas Noticias.ec www.ultimasnoticias.com.ec/9882-icuanto-mismo-pago-por-la-guatde. Fecha de consulta: 26 de Julio del 2014.

ECUADOR Y SUS SABORES. En: https://www.pucesi.edu.ec/files/ProductosAndinos. Fecha de consulta: 5 Marzo 2014

Ferrer y Guardia y la Escuela Moderna. En: madrid.cnt.es/pedagogia_libertaria/articulo.php?id=24 Fecha de consulta: 5 Marzo 2014.

Galería de la gastronomía: Tipos de gastronomía. En: gastronomia890611kp11l15010614.blogspot.com/tipos-de-gastronomía. Fecha de consulta: 5 Mayo 2014.

Guía de guarderías y colegios del Ecuador (2008).Centros Infantiles. En: Guarderías de Quito En: www.portaldelcolegio.com/guarderias/preescolares_quito.php?.Fecha de consulta: 5 Mayo 2014.

La cocina ecuatoriana como identidad cultural. - Revista Encontexto. En: www.revistaencontexto.com/home/index.php?option=com.view. Fecha de consulta: 5 Marzo 2014

Programa Curricular Ecuador – SlideShare. En: es.wikipedia.org/wiki/Sistema_educativo_de_Ecuador . Fecha de consulta: 5 Marzo 2014.

Restaurante Casablanca, (2010) S.L. Taller de cocina interactivo para niños:Cuaderno de Campo En: www.rtecasablanca.com/blog2/?p=22. Fecha de consulta: 11 Marzo 2014.

Talleres de cocina en el aula preescolar: Experiencias enriquecedoras para el desarrollo integral de la niñez. Talleres de cocina en el aula preescolar: Experiencias enriquecedoras para el desarrollo integral. En: escuelaparaeducadoresdelaninez.blogspot.com/talleres-de-cocina-en-el-aula-preescolar. Fecha de consulta: 29 Mayo 2014.

8.2. REFERENCIAS DE LIBROS IMPRESOS:

Aguirre R (2008). Principios Culinarios: Conceptos básicos sobre cocina: México, D.F: Limusa S.A.

Arias, A (1998). El capulí: primer grado: Cuentos y dinámicas para iniciar una clase sobre la correcta alimentación: Quito-Ecuador: TECIMPRE S.A.

Carmona, M.R. (2008). La Convención Sobre los Derechos del Niño: Instrumento de progresividad en el derecho internacional de los derechos humanos. Ecuador: TECIMPRE S.A.

Fernández M. (2010). Libro de estimulación temprana: Áreas de desarrollo de los niños de 0 a 6 años. Argentina: ALBATROS SACI.

Nury, B (2003). Pimpones de Colores (II): Cocinando con niños de preescolar: Colombia: ZAMORA S.A.

Maya A (2007). El taller educativo: Concepto y planificación de un taller eductivo. Bogotá-Colombia: Magisterio.

Monroy P (2010) Introduccion a la Gastronomia: México, D.F: Limusa S.A.

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (2013). Objetivos de la educación inicial en el país. Plan nacional del Buen Vivir, 3, 28-32. Edición: ISBN 9942074635, 9789942074638.

Piduk, L & Nora S. (2008), Proyectos y talleres: integrando ciencias, artes y juego (I): Talleres en el nivel inicial: Buenos Aires-Argentina: Novedades Educativas S.A.

8.3. REFERENCIA PROGRAMA TELEVISIVA:

Yo puedo cocinar. Televisión. Conductora: Katy. Canal 16 TV cable. Estados Unidos.

Cbeebies BBC. Lunes a Viernes, en dos trasmisiones: 11am y 16pm.

ANEXOS

SOCIALIZACIÓN DEL TALLER

Anexo N° 1: Invitación para docentes del CDI Leibniz



Anexo Nº 2

Fotos: Socialización del taller “El arte culinario en el desarrollo integral en niños y niñas de 5 años de edad”.

Fecha: 29 de Septiembre del 2014.

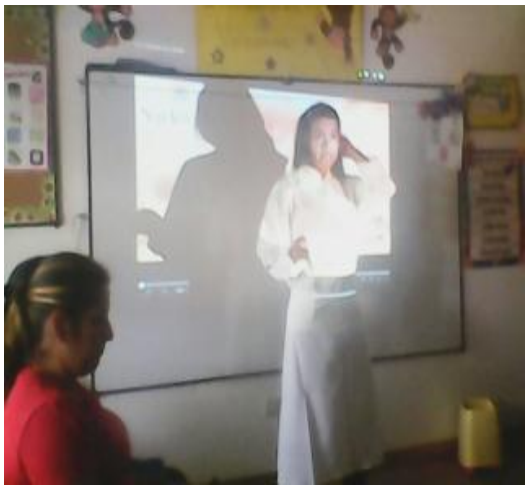


Llegada de las docentes al taller



Bienvenida a las docentes al taller efectuado.





Socializando las reglas de juego antes de dar inicio al taller





Realización de la dinámica de inicio (Dinámica del fósforo)





Realización de la dinámica de inicio (Dinámica del fósforo encendido)





Realización de la dinámica de inicio (Prestación de las docentes)





Culminación de la dinámica de inicio





Introducción al tema del taller.



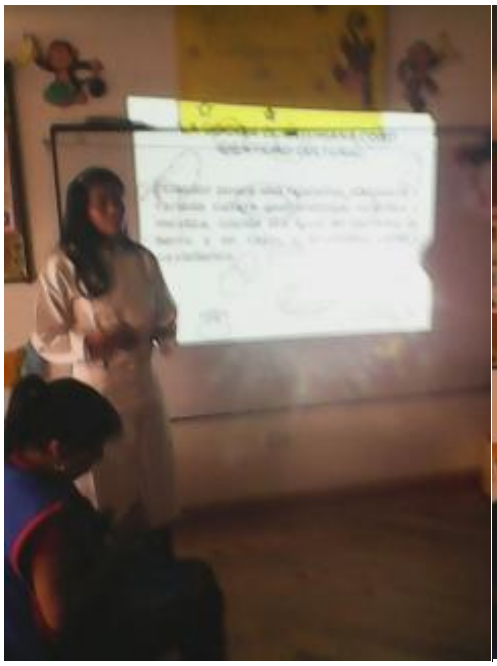
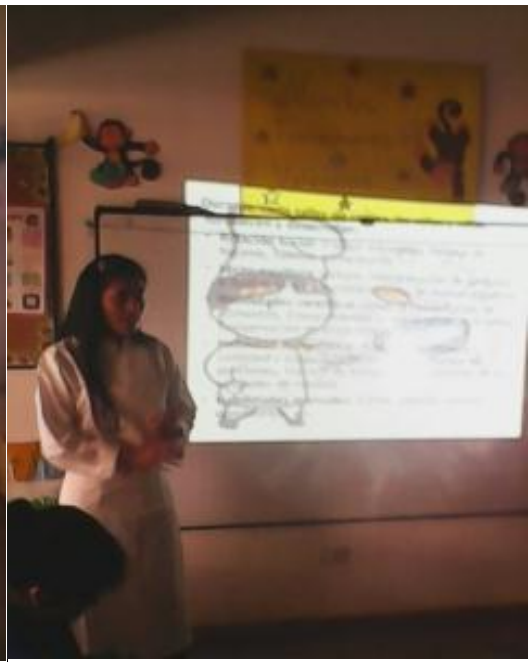

Reflexión del video motivacional “trabajo en grupo”.



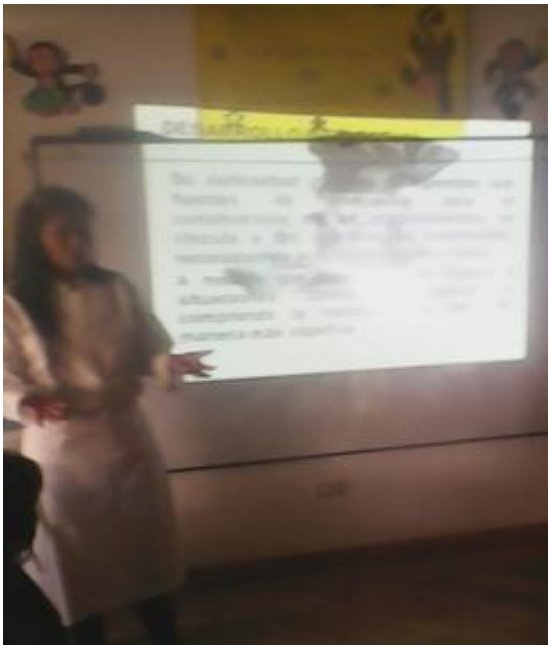

Iniciación de la exposición por medio de diapositivas.




Desarrollo del taller (Exposición del tema)

Desarrollo del taller (Exposición del tema).

Desarrollo del taller (Exposición del tema)




Demostración de platos sencillos, divertidos y coloridos que se pueden trabajar con los niños y niñas.



Presentación de la actividad a trabajarse con las docentes.





Entrega de ingredientes para la elaboración de la receta.





Elaboración gusanito de papa



Receta terminada “Gusanito de papa”





Niños del CDI y de tareas dirigidas que se interesaron por el taller.





Platillos elaborados por las docentes.




Platillos elaborados por las docentes, como resultado diversión y aprendizaje.





Elaboraciòn de un plato sencillo " Gusanito de papa", denotando interès y concentración por parte de las docentes.




Tiempo prudencial para toma de fotos por parte de la directora del CDI.




Proceso de evaluaciòn individual.




Proceso de evaluación individual.





Concentración de las docentes durante el proceso de evaluaciòn individual.





Culminación del proceso de evaluaciòn individual.





Evaluación grupal



Recuerdos y refrigerio para las docentes del CDI (muñecas de foami y pastelillos búho)



Resoluciòn de evaluación grupal por parte de alguno de los niños de tareas dirigidas.



Colaboración de las niñas de tareas dirigidas en la entrega de recuerdos y refrigerio a las docentes del CDI LEIBNIZ.



Foto grupal de las docentes con los folletines de trabajo.



Dinàmica final y despedida. (La barca hundida)



Entrega de los recuerdos a las docentes junto a las niñas de tareas dirigidas.



Finalización del taller, palabras de agradecimineto y cierre.

TABULACIÓN DE ENCUESTAS

1.- ¿Cree usted necesario utilizar procesos lúdicos o juegos y dinámicas en las aulas de clase?

Tabla Nº 9

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera

Columna1	N° personas	%
si	9	100%
no	--	0%
total	19	100%

Análisis: Determinados los resultados para la pregunta número 1 de las encuestas, y finalizado el proceso de tabulación de datos, obtenemos que del total de 9 docentes, 9 respondieron afirmativamente siendo así el 100% del total, por lo tanto todas las profesoras consideran importante utilizar procesos lúdicos o juegos y dinámicas en las aulas de clase.

2.- ¿Conoce usted lo referente al arte culinaria inicial o también conocido como gastronomía infantil?

Tabla Nº 10

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera

Columna1	N° personas	%
si	6	66,7%
no	3	33.3%
total	9	100%

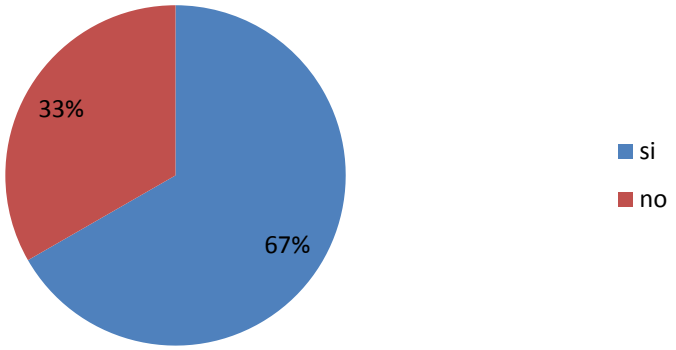


Figura Nº 5: Porcentaje de respuesta ¿Conoce usted lo referente al arte culinaria inicial o también conocido como gastronomía infantil?

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera.

Análisis: Una vez analizado y determinados los datos para la pregunta 2 , obtenemos que de 9 docentes encuestados, 6 conocen el tema, representando el 66,7% del total, mientras 3 profesoras no han escuchado sobre el mismo, siendo así el 33,3% por lo tanto el mayor porcentaje de profesoras conocen o han escuchado alguna vez sobre la gastronomía infantil.

3.- ¿Cree pertinente que el niño explore la cocina en casa bajo la supervisión de sus padres?

Tabla Nº 11

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera

Columna1	N° personas	%
si	9	100%
no	--	0%
total	9	100%

.

Análisis: Determinados los resultados para la pregunta número 3 de las encuestas, y finalizado el proceso de tabulación de datos, tenemos que del total de 9 profesoras, 9 respondieron afirmativamente siendo así el 100% del total, por lo tanto todas las docentes del plantel creen pertinente que el niño explore la cocina en casa bajo la supervisión de sus padres

4.- ¿Cree necesario compartir nuestra cultura culinaria en los niños de educación inicial?

Tabla Nº 12

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera

Columna1	N° personas	%
si	9	100%
no	--	0%
total	9	100%

Análisis: Determinados los resultados para la pregunta número 4 de las encuestas, y finalizado el proceso de tabulación de datos, tenemos que del total de 9 profesoras, 9 respondieron afirmativamente siendo así el 100% del total, por lo tanto todas las docentes del plantel creen pertinente que el niño explore la cocina en casa bajo la supervisión de sus padres.

5.- ¿Conoce usted los beneficios de la aplicación de talleres de gastronomía infantil en el proceso social y educativo de los niños y niñas?

Tabla Nº 13

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera

Columna1	N° personas	%
si	6	66,7%
no	3	33,3%
total	9	100%

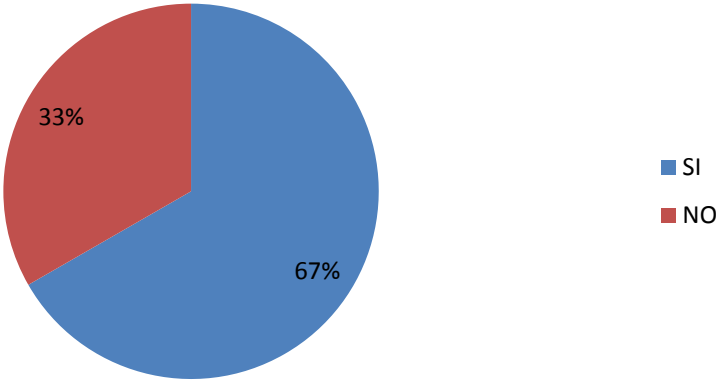


Figura Nº 6: Porcentaje de respuesta ¿Conoce usted los beneficios de la aplicación de talleres de gastronomía infantil en el proceso social y educativo de los niños y niñas?

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera

Análisis: Una vez determinados los datos porcentuales para la pregunta 5 , asumimos que de 9 docentes encuestados, 6 conocen el tema, representando el 66,7% del total, mientras 3 profesoras desconocen dichos beneficios, siendo así el 33,3% por lo tanto el mayor porcentaje de profesoras conocen los beneficios de la aplicación de talleres de gastronomía infantil.

6.- ¿Cree usted que los talleres de cocina podrían promover la interpretación de símbolos e ilustraciones, y el reconocimiento de nuevas palabras?

Tabla Nº 14

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera

Columna1	N° personas	%
si	9	100%
no	--	0%
total	9	100%

Análisis: Determinados los resultados para la pregunta número 6 de las encuestas, y finalizado el proceso de tabulación de datos, tenemos que del total de 9 profesoras, 9 respondieron afirmativamente siendo así el 100% del total, por lo tanto todas las docentes del plantel creen que los talleres de cocina podrían promover la interpretación de símbolos e ilustraciones, y el reconocimiento de nuevas palabras.

7.- ¿Ha aplicado actividades de cocina con los niños, dentro de sus actividades planificadas?

Tabla Nº 15

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera

Columna1	N° personas	%
si	7	77,8%
no	2	22,2%
total	9	100%

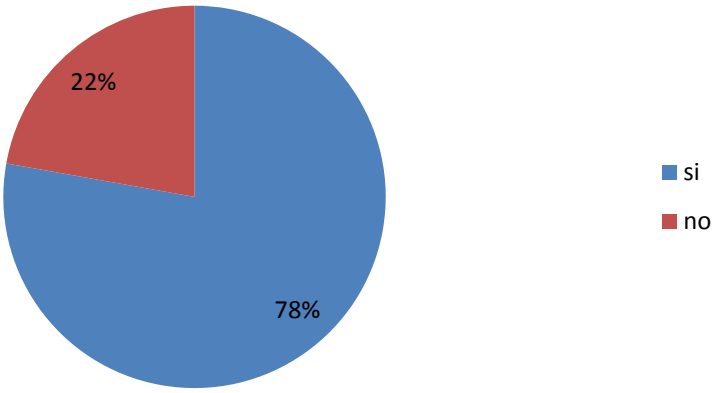


Figura Nº 7: Porcentaje de respuestas ¿Ha aplicado actividades de cocina con los niños, dentro de sus actividades planificadas?

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera.

Análisis: Una vez terminado el proceso de tabulación de datos para la pregunta 7, asumimos que de 9 docentes encuestados, 7 han realizado preparaciones con los niños y niñas del CDI, constituyendo el 77,7% del total, mientras 2 profesoras no han tenido la oportunidad de hacerlo, siendo así el 33,3% por lo tanto el mayor porcentaje de profesoras han aplicado actividades de cocina con los niños, dentro de sus actividades planificadas.

8.- ¿Pudiera responder a las inquietudes propias de los niños, durante una actividad práctica relacionada con la cocina infantil?

Tabla Nº 16

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera

Columna1	N° personas	%
si	8	88,9%
no	1	11,1%
total	9	100%

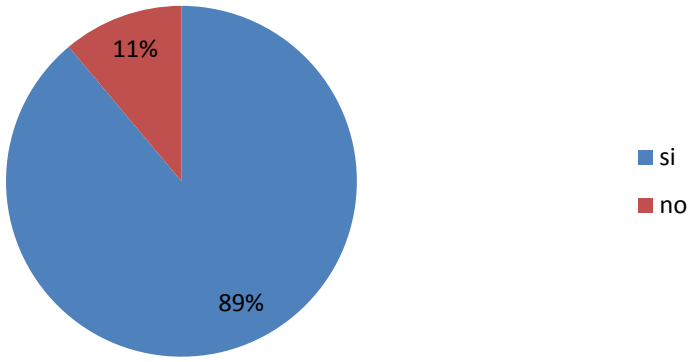


Figura Nº 8

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera.

Análisis: Una vez terminado el proceso de tabulación de datos para la pregunta 8, tenemos que de 9 docentes encuestados, 8creen poder contestar inquietudes culinarias de los niños y niñas, constituyendo el 88,9% del total, mientras que una profesora respondió negativamente, siendo así el 11,1% por lo tanto el mayor porcentaje de docentes podrían responder a las inquietudes propias de los niños, durante una actividad práctica relacionada con la cocina infantil.

9.- ¿Le gustaría que los niños y niñas del Centro infantil donde usted trabaja reciban talleres prácticos de cocina como parte didáctica en la aplicación de ideas teóricas?

Tabla Nº 17

Fuente: encuesta a profesoras del CDI LEIBNIZ
Elaborado por Tania Mera

Columna1	N° personas	%
si	9	100%
no	--	0%
total	9	100%

Análisis: Determinados los resultados para la pregunta número 9 de las encuestas, y finalizado el proceso de tabulación de datos, tenemos que del total de 9 profesoras, a 9 les gustaría que se impartan los talleres en el CDI, siendo así el 100% del total, por lo tanto a todas las docentes les gustaría que los niños y niñas del Centro infantil Leibniz reciban talleres prácticos de cocina como parte didáctica en la aplicación de ideas teóricas.