

Unidad de Trabajo: La Fabricación del Queso Artesano Guía Docente

EDAD: 10 a 14 años.

TOPICO/JUSTIFICACIÓN/INTRODUCCIÓN

Nuestra comunidad autónoma destaca por la calidad de sus alimentos, adquirida tras siglos de saber hacer y el esmero de nuestros ganaderos, agricultores y maestros queseros. La fabricación del Queso Artesano es uno de los principales elementos del Patrimonio Cultural y Social de nuestra región, superando nuestras fronteras y siendo mundialmente conocidos.

Hoy en día, en el que la producción industrial de alimentos se ha impuesto en el sector, todavía quedan empresas castellano-manchegas que apuestan por el proceso artesanal, y que son recompensadas por ello tanto por los consumidores como por los críticos y restauradores.

En esta Unidad de Trabajo, el alumnado podrá navegar a través de la Realidad Virtual mediante una visita en 360º, aumentar sus conocimientos mediante imágenes interactivas, o comprobar lo que ha aprendido a través de unas dinámicas de evaluación altamente motivantes.

OBJETIVOS

- Aumentar el conocimiento sobre el Patrimonio Cultural de Castilla-La Mancha.
- Conocer mecanismos efectivos de transformación de alimentos, base histórica de procesos industriales en uso actualmente.

COMPETENCIAS

- Competencia digital.
- Aprender a aprender.
- Conciencia y expresiones culturales.

TEMPORALIZACIÓN

Esta Unidad de Trabajo se encuentra inicialmente programada para ser desarrollada en dos sesiones de 50-60 minutos, tanto en el Aula Ordinaria como a través de la Enseñanza Virtual a distancia.

MATERIALES

- Ordenador, Tablet o Smartphone.
- Conexión a Internet.
- Proyector / Pantalla Interactiva (Opcional).
- Gafas de Realidad Virtual (Opcional).

CONSEJOS

La Unidad de Trabajo se basa en una presentación multimedia interactiva, sobre la que el alumno podrá ir avanzando en los contenidos a trabajar de una forma autónoma.

Esta presentación se encuentra dividida en tres partes claramente secuenciadas y ordenadas, que son:

- Introducción contextual: El alumnado podrá adquirir unos contenidos básicos sobre el proceso de elaboración del queso artesano, que le prepararán para posteriores fases de aprendizaje interactivo.
- Navegación libre por el escenario de aprendizaje: El alumnado podrá navegar libremente por la fábrica. En esta parte de la presentación, el alumno se sumerge en el espacio real, y además se le da información sobre los distintos pasos en la elaboración del queso.
- Afianzamiento de contenidos mediante la gamificación o autoevaluación: Finalmente, en esta tercera y última parte, se le presentan al alumnado una serie de dinámicas de evaluación, en las que se le pone a prueba acerca de los contenidos ofrecidos anteriormente.



Castilla-La Mancha

NUESTRA SALUD
ESTÁ EN TUS MANOS