

Guía docente

Ping pong: secretos del dulce de mamón con payé

El “queso-porta”

¡Dulce como miel de abeja!

Área disciplinar: Seminario: Industria Agraria

Nivel: Secundario - Ciclo Orientado

Año: 6°

Contenido

- Elaboración del dulce de mamón. Elaboración de queso criollo. Elaboración de miel.

Presentación

A partir de los recursos audiovisuales ***Ping pong: secretos del dulce de mamón con payé, El “queso-porta” y ¡Dulce como miel de abeja!*** que acompañan esta guía, los estudiantes explorarán las técnicas tradicionales de elaboración del dulce de mamón, el queso criollo y la miel. Los videos proporcionan una visión general de los procesos, los ingredientes necesarios y los pasos para producir estos alimentos autóctonos.

Los objetivos de los videos son describir por un lado, los puntos críticos más importantes del proceso de elaboración del mamón en almíbar para obtener un producto inocuo y con calidad sensorial, y por el otro, el proceso de elaboración del queso criollo. Además el proceso de obtención de la miel luego que las abejas la elaboraron; Los beneficios de la misma en la salud humana y por último una recomendación para que los alumnos tengan cuidado y nunca ofrezcan miel a bebés menores de un año por el riesgo de que enfermen de Botulismo del bebe lactante.

Actividades sugeridas

Los recursos audiovisuales pueden utilizarse como material de apoyo en las clases para desarrollar un proyecto sobre sabores de Corrientes, proceso artesanal de elaboración de dulce de mamón, del queso criollo y de miel, productos emblemáticos de la provincia de Corrientes.

Para iniciar el tema se sugiere

- Preguntar a los estudiantes qué saben sobre el queso criollo, el dulce de mamón y la miel.
- Discutir sobre la importancia de estos productos en la cultura local.
- Registrar los aportes en la pizarra o pizarrón, utilizando marcadores, tizas de colores, esquemas.
- Luego, proyectar los videos para despertar la curiosidad de los estudiantes y realizar relaciones con las ideas previas.
- Propiciar una conversación sobre la importancia de los alimentos locales y su relación con la identidad cultural.

Para el desarrollo de los temas

- Dividir la clase en pequeños grupos y sugerir que elijan una de las producciones vistas y realizar una investigación del tema elegido. A partir de esta actividad se potenciará la investigación y la creatividad. Pedir a cada grupo que cree una presentación visual (infografía, documento colaborativo, proyecto, *book* digital), sobre la historia y el impacto económico del dulce de mamón, el queso criollo y la miel en Corrientes, utilizando herramientas como: [genially](#), [google drive](#), [google presentaciones](#), [miro](#), [piktochart](#), IA.
- Compartir sus producciones con toda la clase.

Actividades extracurriculares

- Proponer a los estudiantes explorar estas tradiciones culinarias en sus comunidades.
- Realizar una entrevista utilizando podcast o video a emprendedores locales sobre la elaboración de los productos presentados en esta propuesta.
- Analizar semejanzas, ingredientes, herramientas utilizadas y el trabajo artesanal. Se puede adaptar las actividades al aprendizaje virtual, utilizando herramientas y plataformas en línea como [wekelet](#) o [magicsSchool](#) para el trabajo por proyectos.
- Llevar a cabo la actividad práctica de elaborar dulce, queso o extraer miel con lo investigado y estudiado en clases. Para ello se sugiere
 1. Proporcionar a cada grupo un conjunto de imágenes o capturas de los videos que representen el proceso de elaboración del dulce de mamón, queso criollo o miel.
 2. Pedir a cada grupo que organice las imágenes o videos en el orden correcto, creando una representación visual del proceso.
 3. Facilitar una discusión en clase, animando a cada grupo a explicar el razonamiento detrás de su arreglo.
 4. Resaltar los pasos y técnicas clave involucradas en la elaboración de los productos.
 5. Demostrar el proceso de preparación de los productos, enfatizando la importancia de seguir la receta y las precauciones de seguridad.
 6. Guiar a los grupos a través del proceso de preparación, asegurándose de que sigan la receta y las pautas de seguridad.
 7. Que los estudiantes prueben el producto final y comenten sus experiencias.
 8. Aquellos estudiantes que hayan elegido la miel, refuercen la idea en clase con sus compañeros acerca del porqué no dar miel a bebés menores de 1 año y los beneficios que tiene la misma sobre la salud en mayores de 1 año y adultos.

Para llevar adelante el trabajo interdisciplinar se sugiere involucra a distan asignaturas

- **Matemáticas:** calcular el costo de ingredientes, considerando diferentes cantidades y precios. Aplicar unidades de medidas.
- **Lengua y Literatura:** escribir un texto de presentación del producto.
- **Inglés:** confeccionar una presentación en inglés explicando los procesos de elaboración del queso criollo, el dulce de mamón y la miel, destacando la importancia cultural de estas tradiciones culinarias.
- **Seminario tecnologías de la energía biocombustible:** investigar el uso potencial de subproductos de la producción del queso criollo, el dulce de mamón y la miel en la generación de biocombustibles o compost.

- **Biotecnología:** analizar el papel de los microorganismos en el proceso de elaboración del queso criollo y la posible aplicación de la biotecnología para mejorar la calidad y el sabor del queso.
- **Seminario problemáticas ambientales y sociales:** analizar el impacto ambiental y social del queso criollo, el dulce de mamón y la miel, considerando factores como la sostenibilidad, el comercio justo y las economías locales.
- **Artística:** crear la etiqueta del producto incorporando elementos de los paisajes y la cultura correntina.
- **Sociología:** realizar entrevistas con queseros locales y productores de dulce de mamón y miel para comprender sus perspectivas sobre la preservación de las prácticas culinarias tradicionales y los desafíos que enfrentan.

Uso de redes sociales

- Crear publicaciones atractivas en las redes sociales: compartir imágenes y videos cautivadores que muestren la preparación del queso criollo, el dulce de mamón y la miel, enfatizando las técnicas tradicionales y los sabores únicos de estos platos.
- Realizar demostraciones de cocina en vivo, invitando a los espectadores a participar virtualmente y aprender a preparar queso criollo, dulce de mamón y miel en casa.
- Desarrollar desafíos de Tik Tok, divertidos e informativos que alienten a los usuarios a compartir sus propias experiencias con queso criollo, el dulce de mamón y la miel, promoviendo el intercambio cultural y la creatividad culinaria.
- Diseñar un mapa interactivo que destaque las áreas donde tradicionalmente se producen queso criollo, el dulce de mamón y la miel, mostrando el rico patrimonio agrícola de la región.
- Incorporar elementos multimedia: videos, imágenes y audio en el mapa interactivo, brindando a los usuarios una experiencia atractiva mientras aprenden sobre estas tradiciones culinarias.
- Desarrollar recorridos virtuales de las instalaciones de producción de queso criollo, el dulce de mamón y la miel
- Crear recorridos virtuales que guíen a los espectadores a través de los procesos de elaboración del queso criollo, el dulce de mamón y la miel, destacando las técnicas tradicionales y la experiencia de los productores locales.

Bibliografía

- Nieto, D.; Berisso, R. (2012). Manual de Buenas Prácticas de Ganadería Bovina para la Agricultura Familiar (148-153). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: FAO. 1ra edición. Disponible en: <https://www.fao.org/4/i3055s/i3055s.pdf>
- Superintendencia de Riesgos de Trabajo: (2015). Manual Buenas Prácticas. Industria láctea. Producción de quesos. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/mbp_industra_lactea_corregido_0.pdf
- INTA Informa (2023). *Inocuidad para los quesos del NOA*. YouTube. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=IdAlRjoBuhc>



Material extra

- Barrios, I. N. (2023). Diario El Libertador. Queso Goya, tesoro de la gastronomía argentina creado por una correntina. Disponible en: <https://www.diarioellibertador.com.ar/queso-goya-tesoro-de-la-gastronomia-argentina-creado-por-una-correntina/>
- Instituto Aprende. Historia y origen de los quesos. Disponible en: <https://aprende.com/blog/gastronomia/gastronomia-internacional/historia-y-origenes-de-los-quesos/>
- Universidad de Palermo. Producto. Disponible en: https://www.palermo.edu/dyc/pgraduacion/archivos_bajada/mejores_pg/delorenzo.pdf
- Pasteurización. Brain Pop Español. disponible en https://esp.brainpop.com/tecnologia/ciencia_e_industria/pasteurizacion/

- Tv Agro (2016). *Producción de Queso Artesanal - TvAgro por Juan Gonzalo Angel*. YouTube. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=yHsqaQg0xdg>
- Ministerio de economía. Secretaria de bioeconomía. Mapa de identidades de miel. Disponible en: <https://magyp.gob.ar/apicultura/mapa.php>
- Abejas en la agricultura Disponible en: <https://abejasenagricultura.org/10-beneficios-de-la-miel-que-no-creerias-son-reales/>
- Cerebrote (2020). *Cómo hacer un MAPA INTERACTIVO GRATIS y sin saber programar | Para explicar lo que necesites*. YouTube. Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=a7eaaM_tL9w
- Código Alimentario Argentino. Ministerio de Salud. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_x_azucaradosactualiz_2023-05_1.pdf
- Ecología verde (2021) ¿Como hacen la miel las abejas? Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=Eoz2Oil1zmU>
- kidsHealth “Botulismo del lactante”. Disponible en: <https://kidshealth.org/es/parents/botulism.html#:~:text=El%20botulismo%20del%20lactante%20est%C3%A1,tambi%C3%A9n%20puede%20contaminar%20la%20miel>
- Miel. Disponible en: <https://www.mayoclinic.org/es/drugs-supplements-honey/art-20363819#:~:text=Adem%C3%A1s%20de%20usarse%20como%20edulcorante,la%20curaci%C3%B3n%20de%20las%20heridas.>

Créditos (equipo docente): María Cecilia Canteros, Julia Beatriz Obregón, Luciano Adrián Orué, Paula Alicia Pereira, Natalia Anahí Romero, Melissa Evelyn Sena, Natalia Villar Ramírez.