

PROYECTO INTERDISCIPLINARIO “CON LAS MANOS EN LA MASA”



DOCENTES:

Prof: Frogel, Norma

Prof: Guerrero Norma

Año

PROYECTO INTERDISCIPLINARIO “CON LAS MANOS EN LA MASA”

Fundamentación

El presente proyecto fue pensado para trabajar conjuntamente con la docente del área de plástica, el fin es lograr que los estudiantes con la ejecución del mismo desarrollen la habilidad y destreza motriz la cual se plasmará en modelados de figuras para decorar tortas. El modelado le ofrece al estudiante desarrolla la motricidad fina y gruesa: palpar, triturar, apretar, abollar, amasar, raspa, usar, crear. Al modelar, mueve músculos y pone en acción las articulaciones ya que aprieta, afloja, suelta, da golpecitos, palmea, enrolla, hace pequeñas formas con las puntas de los dedos y formas más grandes usando toda la mano; mueve sus brazos de adelante hacia atrás y viceversa, etc. Los movimientos pequeños y delicados trabajan la motricidad fina, y los movimientos no tan pequeños o motricidad gruesa. Con el modelado los estudiantes desarrollan también la percepción, especial la percepción táctil y la visual, tiene la posibilidad de expresarse simbólicamente, su imagen interna se exterioriza en el material que tiene en sus manos. Puede descargar sus tensiones, compensar sus carencias y deseos, expresar sus emociones en un proceso constante, satisfactorio, creando formas y movimientos. Las exploraciones que los estudiantes realizan con materiales que les permiten trabajar en la tridimensión enriquecen su conocimiento del mundo que los rodea. Comienza a reconocer diferentes calidades de los materiales maleables como consistencia, resistencia, textura, maleabilidad, olor y color. Los diferentes materiales le aportan en su exploración sensaciones distintas y donde se ponen en juego todos sus sentidos. Existe una amplia variedad de materiales para modelado, en este proyecto nos abocaremos a trabajar con algunos de ellos. Además, construyen otro tipo de conocimientos, por ejemplo, armando y desarmando las figuras, trabajando así el concepto de composición y descomposición.

Objetivos:

- Ejercitar la coordinación motora gruesa y fina.
- Desarrollar la coordinación visomotora “ojo-mano.

- Desarrollar la capacidad creadora del. Estudiante.

Contenidos

- Modelado de diferentes masas, pasta de goma, pastillaje, mazapán.
- Propiedades de los materiales: elasticidad, dureza, color, olor, etc, para lograr armonía en la decoración de tortas.
- Relaciones entre la forma y el tamaño en las construcciones y modelados.
- Realización y complejización de formas con volumen, diferenciación de tamaños.
- Valoración de sus producciones y las de sus pares.

Estrategias:

- Se brindara instrucciones sencillas para la elaboración de la masa y posterior modelado.
- Se proveerá de diverso material.
- Se explicara y dará consignas sencillas en cuanto a los materiales y su uso.
- Se guiara la coordinación de movimientos básicos para realizar diferentes formas.
- Se dará la oportunidad de libre expresión.
- Se orientara las exposiciones de sus producciones.
- Se brindaran elementos adecuados.
- Se guiara cada incorporación de material.

Actividades

- Para iniciar el proyecto la docente preparara la masa (pasta de goma, pastillaje, mazapán).
- Luego les agregaremos color (utilizaremos los colorantes primarios).
- Luego modelaran libremente.
- Se realizara modelado, en el cual se enseñaran técnicas para las diferentes formas.

Recursos humanos:

- Docente de Cocina y Repostería.
- Docente de Plástica.
- Estudiantes.

Recursos Materiales:

- Palos de Amasar, Cortantes varios, estecas, Bandejas de Telgopor.

Evaluación:

- La coordinación de movimientos básicos para hacer diferentes formas.
- La utilización de herramientas para desbastar y hacer detalles
- La observación directa y continua; permitirá visualizar el progreso creador individual de lo Estudiante el cumplimiento de los objetivos planteados.
- Se explicitara los avances y logros en el proceso creador; en la apropiación de los contenidos y objetivos planteados.
- Se tendrán en cuenta también diferentes hábitos a desarrollar como el compartir y ordenar la sala dentro de sus posibilidades, como la higiene personal al terminar la actividad.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES CADA 15 DIAS:

CONTENIDOS CONCEPTUALES	MESES									
	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1° trimestre Modelado de diferentes masas, pasta de goma, pastillaje, mazapán.										
2° trimestre Propiedades de los materiales: elasticidad, dureza, color, olor, etc, para lograr armonía en la decoración de tortas. Relaciones entre la forma y el tamaño en las construcciones y modelados.										
3° trimestre Realización y complejización de formas con volumen, diferenciación de tamaños. Valoración de sus producciones y las de sus pares										