

**“¿POR QUÉ HACER VINO PATERO ES
ALGO MÀS QUE HACER VINO?”**

ELABORACIÓN DEL VINO PATERO

Autores del trabajo: Alicia Esparza y equipo de docentes del Instituto
Platerillo de Educación Infantil.

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Área temática elegida: “El conocimiento del ambiente: experiencias
vinculadas con la enseñanza y el conocimiento del entorno social y natural
en el Nivel Inicial.”

FUNDAMENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA:

“Es con el olfato que podemos traducir la señal química que se desprende de los alimentos a una señal nerviosa que llega directamente al cerebro.

Las estructuras cerebrales que procesan la información olfativa están relacionadas con la memoria y con la emociones, por esta razón, cuando percibimos un aroma, surge en nosotros, de manera casi inmediata el recuerdo de una persona, una situación que hemos vivido, o el nombre de la fruta que estamos probando.

Junto con el recuerdo se encuentra una emoción que puede ser agradable o no dependiendo de lo que hayamos asociado con ese olor.” Brown, 2006.

Al haber acompañado a centenares de niños que pasaron por la experiencia de elaborar “vino patero”, deseáramos que ese “dulzor” perdure en la memoria olfativa con la que se teje la infancia de cada uno de nuestros niños. En ese momento el jardín se transforma como en un acto mágico, en un lugar que huele a campo, a viñedos y todos somos personajes de un cuento donde se juega y se fabrica con placer, con cantos y sonrisas y, mucha pero mucha atención y curiosidad. El jugo tiñe las baldosas, las marcas del juego de desgranar impregna las prendas y las manitos de los chicos. Los muebles próximos al desarrollo de la actividad, toman también el color como si fuera tinta o pintura vegetal. Todo el ambiente “huele” a fruta, a uva... ¡qué placer! Así, haciendo vino, estamos en otro tiempo, otro espacio.

La elaboración de vino patero, nos acompaña desde hace 25 años. Esta continuidad en el tiempo, hace que sea un proyecto muy esperado por las familias y los propios chicos. Comenzó con la idea y receta de una familia que nos contó de su interés y “ritual” en la terraza de su casa... y así pasó a la terraza del jardín. Veinticinco grupos de niños de 4 años y veinticinco grupos de 5 años, cada año fueron marcando y haciendo huellas presionando sus pies para “pisar”, “aplastar”, “fabricar” el **jugó de uva**, que con el tiempo se transformará en vino. Esa espera, la postergación, de que ciertos procesos maduren, no es pasiva. Los chicos la protagonizan preguntando, experimentando, generando hipótesis, poniendo a prueba su ingenio ante la diversidad de las maniobras: razonando. Convirtiendo la sala y todo el jardín en un laboratorio, un verdadero taller de experiencias.

Tomando registro en el almanaque de los días que pasan y los que faltan, de los cambios físicos como el color, la turbidez, la presencia de gases buscando salir, la sedimentación y la separación en capas dentro del tonel.

Nos invita a bucear en la literatura rescatando pequeños fragmentos de “Platero y yo” de Juan Ramón Jiménez, quien propone el tema del concierto humano con el ambiente especialmente con la naturaleza y el hombre completándose en su trabajo y en su vida, aspectos insistentes en esa obra.

Dicha práctica es como un viaje que atraviesa las diferentes áreas del conocimiento: Indagación del ambiente natural y social, los Lenguajes expresivos, la Matemática. Es un proyecto muy interesante rescatando las inquietudes, interrogantes e intervenciones de cada niño y luego, en el tiempo verificando o desestimando las mismas.

Desde ellas logramos concretar el vino patero como producto final de un proceso que implica placer de destruir para luego construir, fabricar con alta manufacturación, investigación, tiempos de espera y múltiples registros gráficos.

Esta tarea es generadora de lazos, **vínculos** entre los niños, en un momento inicial en el proceso de aprendizaje, ya que la uva madura llega a fines de marzo, comienzos de abril. En ese período de suma importancia para el recorte de la mismidad, y de la **identidad**, como la de favorecer la **pertenencia al grupo**, no se la favorece con meras intenciones, sino con generar propuestas donde el fin es el propio grupo de niños. Es la cooperación, la que remite a la identidad individual de cada uno, con su aporte, su desempeño, su singularidad que devendrá en la construcción de la identidad grupal. Los destinatarios son los padres de los niños, quienes recibirán la botella en el festejo de su día. Hemos practicado, también encuentros entre niños de diferentes salas para la ejecución de la propuesta ya que convoca a aunar las acciones junto a otros niños, para concretar un producto común y a la vez personal, en un proceso de alto compromiso corporal y sensorial.

Desde lo **social**, este proyecto ha asumido características históricas que hablan de la fuerte e indisoluble relación de los factores sociales. Los cambios que se produjeron a partir de la supresión de los ferrocarriles: originariamente los lugares de provisión de la uva estaban próximos a las vías del tren que provenía de la zona cuyana como la estación Palermo y que aún conserva lugares de expendio amplios, importantes, con

tecnología de avanzada (báscula que ha permitido pesar a todo un grupo de niños, permitiendo realizar comparaciones entre diversas cantidades de kilos).

Los problemas sociales de la región, donde los reclamos se manifiestan en las rutas a través de sus cierres postergaron el inicio de este proyecto.

Este año, a partir de los terremotos en Chile fue difícil la provisión de las uvas en fecha, ya que la vendimia y el traslado de los frutos en manos de los chilenos se vio afectado.

Cuando pasa esto: -“mañana iremos a comprar uvas”. Al día siguiente: -“no, el camión no llegó porque la ruta está cortada a causa de ...”. Entonces, TODOS tenemos que acomodarnos, los niños y... nosotros.

Todos estos aspectos, son conversados con el grupo de niños.

Este proyecto nos convoca a transformar nuestro lugar. Preparar no sólo la sala, sino gran parte del jardín ante la llegada de las uvas. Luego su aroma invadirá el jardín entero y serán las abejas, afortunadamente mas interesadas en los frutos que en las personas, quienes provenientes de entre los cajones comenzaran a revolotear. Habrá que acondicionar un lugar seguro para su estacionamiento, el cual durará varios meses. Toda la población escolar observara de manera cuidadosa los toneles con el jugo.

Los hollejos que separaremos quedarán después de la acción nos van a servir como abono de las plantas tanto de las que tenemos en el jardín como en la huerta de nuestra escuela primaria, aprovechando esa tierra enriquecida, para futuras plantaciones.

Este quehacer jerarquiza al niño desde lo psicomotor y a la propiocepción que es el sentido de la conciencia del propio cuerpo, sentido que nos informa sobre nuestra postura y nuestro equilibrio. Implica la integración de varias entradas de sensaciones distintas: sensaciones que vienen desde los músculos y los tendones; información visual y motora que llega al cerebro e información acerca de nuestro equilibrio que proviene del aparato vestibular situado en el oído interno.

Poniendo en juego todas estas capacidades, durante la producción y elaboración del vino patero; no solo lo motor está en juego sino también lo intelectual y sensorial.

PROGRAMACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Objetivos:

A lo largo de este proyecto nos proponemos:

- 1) Que los niños logren relacionar la práctica artesanal de la elaboración del vino patero con las nuevas formas de producciones tecnológicas.
- 2) Cumplir pasos y normas de higiene y seguridad necesarias.
- 3) Que los niños perciban las transformaciones físicas y químicas, partiendo del jugo de uva hasta lograr el vino, logrando concretar un registro gráfico, escrito y fotográfico del proceso.
- 4) Que los niños logren poner en juego de manera comprometida su cuerpo en totalidad: a través de las vías sensitivas (tacto, visión, olfato, gusto, audición), del equilibrio y del uso de diferentes praxias (motricidad fina y gruesa).
- 5) Que intervengan en un proceso de transformación de sustancias, reutilizando los desechos de la producción original en otras acciones.
- 6) Que los niños logren compartir las emociones que les genera esta actividad, así como generar opiniones, interrogantes anticipaciones, pruebas y conclusiones.
- 7) Avanzar en el proceso de descentralización emocional y cognitiva.

Contenidos:

MATEMÁTICA

- Comparación de escrituras numéricas y notaciones numéricas: etiquetas, recetas.
- Escritura de números
- Comparación de cantidades desde el punto de vista intensivo: más qué, menos qué, igual qué.
- Correspondencias: tantos kilos para tantos niños.
- Magnitudes: peso, capacidad.
- Inicio en la medición social del tiempo: uso de almanaque

LENGUAJES EXPRESIVOS

- Confrontar opiniones divergentes escuchando a los demás mientras hablan, sugieren y expresan.
- Explicar a otros el procedimiento a través de diferentes portadores: diario de la sala, carteleras, libros de recetas.
- Compartir la escucha y la lectura de un texto literario sobre mitología griega, textos informativo, instructivos de procedimientos.
- Intercambiar la información hallada en diversos portadores de textos: catálogos, publicidad.
- Buscar información en la sección correspondiente de diarios y revistas
- Formulación de anticipaciones personales.
- Ensayar formas personales de escritura.

INDAGACIÓN DEL AMBIENTE NATURAL Y SOCIAL

- Establecimiento de relaciones entre las funciones y los usos los objetos empleados (instrumentos) y las necesidades del grupo para elaborar el vino: tonel, prensa, encorchadora, etc.
- Seres vivos, partes de la vid: fruto (grano de uva o baya), racimo, escobajos, semillas.
- La vendimia: recolección.
- Tipos de uvas: Syrah, Malbec, Cabernet y Tempranillo
- Reconocimientos de cambios que ocurren en la uva con las acciones paso a paso ejecutadas.
- Exploración activa, observación, anticipación.
- Apropiación y reconocimiento del sentido de los hábitos y cuidados necesarios para promover la salud: lavado de pies para el pisado de uvas, higiene de los materiales a utilizar, prohibición de ingerir el resultado.

ACTIVIDADES

- Conversación inicial acerca de elaborar nuevamente el vino patero para el día del padre. ¿Qué es el vino patero? ¿Cómo se hace? ¿Dónde conseguimos las uvas? Observación de videos de la vendimia y de otros años viendo a otros niños haciéndolo, notas periodísticas en las que fue reconocido el proyecto.
- Resolución de problemas: cuántos kilos de uvas serán necesarios comprar si somos cierta cantidad de niños. Registro gráfico y numérico en el cuadernillo para no olvidar.
- Salida didáctica para comprar las uvas.
- Utilización de la balanza comercial para comparar cantidades. Registro de las ideas, anticipaciones y observaciones de los niños.
- Escritura pidiendo ropas adecuadas a las familias.
- Lavado de manos. Proceso del desgranado en el jardín. Separación de las uvas de los escobajos (cabitos) y hojas. Selección de uvas en buen estado.
- Observación de la actividad de las abejas que aparecieron en el jardín. Búsqueda de información acerca de su labor y organización social. Armado de un libro sobre apicultura.
- Desarrollo de la mosca en la fruta: Jornada a puertas abiertas Instituto Leloir, entrevista con los biólogos.
- Secado al sol de los cabitos para hacer artesanías
- Preparación del espacio con los chicos para iniciar la pisada en pequeños grupos. Higiene de los pies y cuidado de la salud.
- Elección y búsqueda del compañero para emprender la tarea dentro del recipiente. Pisada y recolección del jugo obtenido en grandes toneles.
- Resolución continua de los emergentes que aparezcan: volcadas, derrames. Higiene del cuerpo y del espacio.
- Registro gráfico en el cuadernillo blanco. Escritura y evocación de la actividad señalando temporalmente los pasos de la producción.
- Registrar en el almanaque, a partir de la fecha actual los cambios activos del material.
- Separación del mosto para pasarlos por la prensa manual. El jugo obtenido de la prensada se mezcla con el ya recolectado
- Registro fotográfico de los pasos, dibujos.

- Uso del mosto para hacer compost para la huerta.
- Conversación sobre la fermentación: olores, aspecto.
- Conocer en la mitología griega la figura de Baco: disfraces y danzas.
- Trasvasado con embudos a los botellones definitivos hasta que se produzca el vino.
- Observación y registro del dispositivo casero con mangueras para permitir que los gases del jugo salga a los recipientes con agua.
- Registrar en el almanaque qué DIA aproximado ya tendremos el vino listo.
- Narración de textos mitológicos sobre el Dios griego del vino, el vino en las culturas primitivas.
- Actividades plásticas y manuales: Teñido de telas y papeles con el jugo y el mosto. Delineado de la imagen bidimensional de una botella y realizar mono copia sobre otro papel. A partir de la imagen dada de una botella armar la escena ubicando otros recortes de revistas para armar la mesa. Realizado de bolileo para armar simbólicamente los racimos de uva utilizados. Sellados sobre diferentes superficies utilizando corchos para dejar huellas.
- Armado de portarretratos con fotos de los niños en la elaboración y enmarcados con corchos.
- Repetición y comparación de la experiencia para obtener otros jugos usando estos y otros procedimientos: limones, naranjas, peras, manzanas.
- Separación por filtración del jugo y la pulpa en le caso de otras frutas.
- Pensando en el embotellado... mirar diarios y revistas para buscar propagandas de vinos, catálogos de supermercados, comparación de las etiquetas de diversas botellas.
- Resolución grupal sobre qué escribir en las etiquetas del vino patero. Escribir el contenido de la etiqueta de manera personal.
- Dictar la nota para invitar a los padres al festejo
- Embotellado manual del vino, posterior encorchado y colocación del capuchón protector y la etiqueta.
- Coloración y decorado en la vinera de mimbre correspondiente.
- Comunicación del procedo a las familias a través de varios medios: diario semanal de la sala, crónicas, carteles, cuaderno de comunicaciones.

- Día del Padre en el jardín: festejo y entrega del esperado regalo de la manera que el grupo lo haya planificado.
- Devoluciones por parte de cada familia acerca de las repercusiones del regalo.

CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO BENEFICIARIO DE LA EXPERIENCIA:

Los destinatarios de este proyecto son grupos niños de 4 y 5 años, la cantidad de cada uno, fue variando entre 15 y 25 chicos en cada grupo.

Los niños a estas edades, curiosos, preguntones, inquietos, autónomos, encuentran en el jardín un ámbito apropiado para compartir con el grupo de pares sus descubrimientos. Construyen el espacio y el tiempo a través de su acción. A esta edad vive el tiempo de los por qué, que tan complicado resulta. Es así como construye interesantes hipótesis acerca de los fenómenos que observa.

En lo que se refiere a la inquietud acerca de los fenómenos físicos y en relación con la ciencia, sabemos que una de las principales características es la necesidad de saber y conocer, necesidad que se transmite en sus continuas preguntas

Esto conlleva la necesidad de ser escuchado y sabe muy bien lo que quiere decir.

El niño de cinco años investiga, quiere saber el por qué de lo que observa; pregunta y busca soluciones originales a los problemas que se le plantean

Se halla ante los problemas que surgen a partir de la progresiva articulación de las intuiciones, que preceden y son sustento del pensamiento operatorio.

Es un momento propicio para trabajar con experiencias que capitalicen todas esas características, a través de los cuales pueda intentar explicaciones y anticipaciones originales.

Por todo esto nuestro jardín provee esta reiterada experiencia a los niños de 4 y 5 años, que se desenvuelven con creciente independencia y mayor seguridad en el manejo de sus capacidades sociales, afectivas, motoras, cognitivas y expresivas.

En consecuencia esta actividad de **Elaboración de Vino Patero** desafía sus conocimientos anteriores y les abrirán las puertas a una cultura más amplia y diversa.

APOYOS RECIBIDOS Y CONTINUIDAD A FUTURO:

- Para este proyecto, como su realización requiere mas flexibilidad que insumos, los gastos de la materia prima empleada corren por cuenta de los padres, en este caso el valor total es de alrededor de 2 kg. de uvas por niño.
- Continuaremos con esta realización y seguiremos divulgando la experiencia a otros docentes en cursos y jornadas de capacitación dictados por nuestra Institución. Redacción de artículos y participación en eventos pedagógicos varios.
- Adjuntamos un CD con fotografías y un DVD del cual proyectaríamos 2 minutos de duración. Exhibiríamos una cartelera de fotografías de alumnos de diferentes años.

EVALUACIÓN DE LA EXPERIENCIA:

Este proyecto inicialmente decidido por un grupo determinado de docentes y un transportista, fue encontrando en los sucesivos períodos lectivos una contagiosa predisposición a seguir probándolo, haciéndolo y mejorándolo hasta la actualidad. Sentimos que la alegría por la tarea compartida, los pasos dinámicos, sorprendidos a veces, donde debiendo acomodarnos a tantas variables surgidas han permitido la constitución en el Jardín de equipos de trabajo de docentes fundamentalmente activos y deseosos por transformar la escuela en un Taller de Vida, de emoción, de aprendizaje y de vínculos.

El compromiso corporal, cognitivo, emocional, en donde lo solidario y cooperativo constituye la esencia para la realización del vino nos permite jerarquizar anualmente su realización y repetición.

Mirando estos años hacia atrás creemos que fue y es posible este desafío, al que apunta el proyecto a las características de nuestro Jardín en el mismo desarrollamos semanalmente las prácticas de la natación y la psicomotricidad, actividades que proponen a los niños estilos de trabajo descalzos, con una disponibilidad corporal peculiar, marcando una coherencia en el abordaje de los aprendizajes de manera integral hacia nuestros niños.

Sentimos que nuestros niños se van formando no como espectadores con conceptos dados, bajados, sino con actitudes de apertura de curiosidad infinita y de respuestas a

sus propias medidas, según sus modos y tiempos individuales, que han encontrado en los tiempos que les hemos ofrecido para esas genuinas expresiones, canales para desarrollar espíritu crítico, reflexivo, cada vez más lógico, menos egocéntricos y fundamentalmente creativos: es este un fuerte estímulo para futuros intereses científicos, con ánimo para comprender la peculiar naturaleza de las cosas construyendo el primer andamiaje del pensamiento reflexivo.

Logramos fomentar y sembrar caos, para estos niños consumidores de productos hechos, dados, cerrados, fomentando la aparición de preguntas para que puedan desplegar, rever y jugar con su inteligencia.