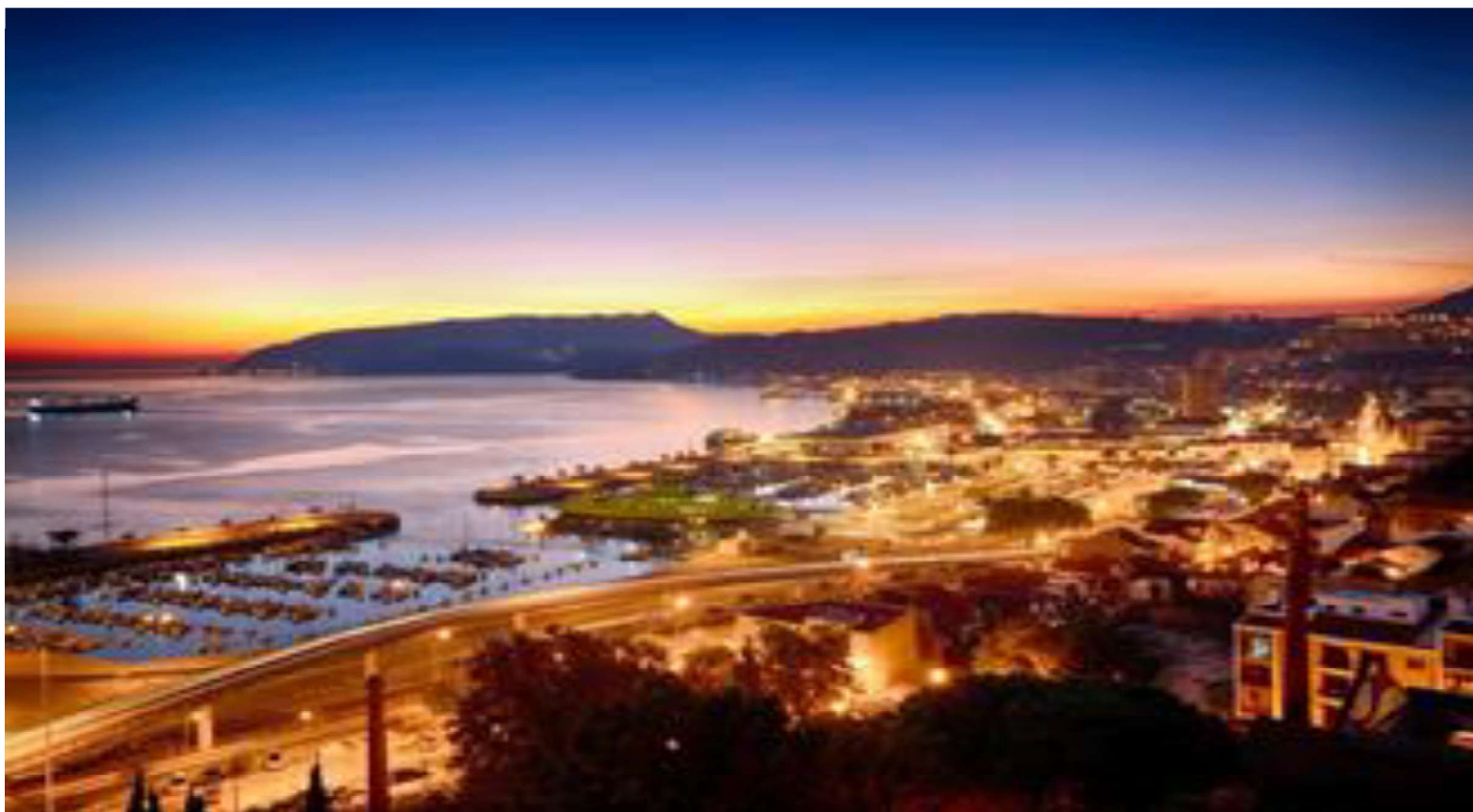


AVANCES EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN Y DEL DESARROLLO, 2018



Coordinadores:
Almudena Carneiro-Barrera y Amparo
Díaz-Román

ISBN: 978-84-09-13321-5

ORGANIZAN



Universidad de Granada
Grupo de Investigación CTS-261

Avances en Ciencias de la Educación y del Desarrollo, 2018

Autor: 6th International Congress of Educational Sciences and Development. Setúbal (Portugal), 21-23 de junio de 2018.

Compiladores: Almudena Carneiro-Barrera y Amparo Díaz-Román

Edita: Asociación Española de Psicología Conductual (AEPC).

CIF: G-23220056

Facultad de Psicología.

Universidad de Granada.

18011 Granada (España).

Correo electrónico: info@aepec.es.

Web: <http://www.aepec.es>.

ISBN: 978-84-09-13321-5

NOTA EDITORIAL: Las opiniones y contenidos de los capítulos publicados en el libro de capítulos “Avances en Ciencias de la Educación y del Desarrollo, 2018”, son de responsabilidad exclusiva de los autores; asimismo, éstos se responsabilizarán de obtener el permiso correspondiente para incluir material publicado en otro lugar.

**AVANCES EN CIENCIAS DE LA
EDUCACIÓN Y DEL DESARROLLO, 2018**

Índice

INNOVACIONES DOCENTES EN LA ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA EDUCACIÓN FÍSICA Y EL DEPORTE, INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA SOBRE LA CAPACIDAD DE APRENDIZAJE

USO DE LA TECNOLOGÍA MÓVIL PARA EL DESARROLLO DE LA EDUCACIÓN FÍSICA DURANTE LA ETAPA DE EDUCACIÓN PRIMARIA: DE LAS AULAS AL OUTDOOR TRAINING EN LA UNIVERSIDAD..... 33

Rosa M^a Alfonso Rosa y Jesús del Pozo Cruz

EL USO DE VÍDEOS-TUTORIALES COMO HERRAMIENTA COMPLEMENTARIA EN LA FORMACIÓN DE LA EDUCACIÓN FÍSICA Y EL DEPORTE EN EL GRADO DE EDUCACIÓN PRIMARIA. PROYECTO 40

Corral-Pernía, Juan Antonio y Chacón-Borrego, Fátima

PROPUESTAS METODOLÓGICAS INNOVADORAS PARA AUMENTAR LA MOTIVACIÓN Y OTRAS HABILIDADES PSICOLÓGICAS DEL ALUMNADO UNIVERSITARIO 47

Gloria Gonnzález-Campos y Carolina Castañeda-Vázquez

EJERCICIO FÍSICO Y NEUROPLASTICIDAD: REPERCUSIÓN SOBRE LAS FUNCIONES EJECUTIVAS Y LA CAPACIDAD DE APRENDIZAJE 54

Carrasco, L. y Martínez-Díaz, I.C.

DIVERSIDAD E INCLUSIÓN POR MEDIO DE LA MEMORIA Y DE LA MÚSICA

HISTORIAS DE VIDA Y CONSERVACIÓN DE PATRIMONIO CULINARIO POPULAR DE LA REGIÓN DE BEIRAS (PORTUGAL)..... 61

Fernando J. Sadio-Ramos, Ilídio Pereira y Alfredo Costa

CÓMO SE PRESENTA LA DIVERSIDAD CULTURAL EN LOS LIBROS DE TEXTO MUSICALES 68

José Manuel Azorín Delegido y María del Mar Bernabé Villodre

FORMACIÓN PARA ATENDER A LA DIVERSIDAD: LA MUSICALIZACIÓN DE CUENTOS..... 76

María del Mar Bernabé Villodre

HISTORIAS DE VIDA Y CONSERVACIÓN DE PATRIMONIO CULINARIO POPULAR DE LA REGIÓN DE *BEIRAS* (PORTUGAL)

Fernando J. Sadio-Ramos*, Ilídio Pereira** y Alfredo Costa**

**Escola Superior de Educação, Instituto Politécnico de Coimbra*

***Escola de Educação Sénior – Escola Superior de Educação, Instituto Politécnico de Coimbra*

Resumen

Antecedentes. Presentamos una experiencia pedagógica realizada en la asignatura de *Metodología de la Investigación en Gastronomía y Turismo (MIGT)* (titulación: *Gastronomía*), de la Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico de Coimbra (ESE-IPC). En ESE-IPC funciona una Escuela de Educación Sénior (EES), un programa de educación no-formal cuyos alumnos frecuentan asignaturas de titulaciones formales. El contexto de esa experiencia es un proyecto curricular que articula sostenibilidad curricular y aprendizaje en servicio (*SeCapS*). **Método.** Dos alumnos han realizado un proyecto de investigación cualitativa recogiendo, a través de entrevistas, elementos para reconstituir historias de vida de cocineros y sus recetas de culinaria tradicional popular de *Beiras*. **Resultados.** Obtuvimos cuatro historias de vida, y registramos 11 recetas de platos principales y tres de postres típicos. **Conclusiones.** Como aprendizaje, destacamos el reto sentido por ellos y su deseo de seguir investigando, la riqueza de la experiencia personal, conocimiento adquirido, contenido de las recetas, competencias desarrolladas, realización personal y buen rato de ambos y sus entrevistados.

Palabras clave: historias de vida, conservación de patrimonio popular, culinaria tradicional de *Beiras*

Abstract

Background. We present the results of a pedagogical experience carried out in the subject of *Methodology of Research in Gastronomy and Tourism (MIGT)* (Degree in *Gastronomy*), of the College of Education of the Polytechnic Institute of Coimbra (ESE-IPC). In ESE-IPC, there is a Senior School of Education, a non-formal education

program in which students attend subjects of formal degrees. The context of this experience is a curricular project that articulates curricular sustainability and service learning (*SeCApS*). **Method.** Two students carried out a qualitative research project, gathering, through interviews, elements to reconstitute life stories of chefs and their traditional recipes of popular culinary of *Beiras*. **Results.** We obtained four chefs' life stories and recorded 11 typical recipes of main dishes and three of desserts. **Conclusions.** As learning, we highlight the challenge felt by them and their desire to continue researching, the richness of their personal experience, the knowledge acquired, the content of the recipes, the skills developed, the personal fulfillment and the good time of both and their interviewees.

Keywords: life stories, conservation of popular heritage, traditional culinary of *Beiras*

Introducción

Nuestro trabajo presenta una experiencia pedagógica que tuvo lugar en la asignatura *Metodología de Investigación en Gastronomía y Turismo* (MIGT), de la Titulación de *Gastronomía* de ESE-IPC.

Han participado dos alumnos-practicantes de la EES de ESE-IPC, que frecuentaron la asignatura y firman el trabajo. El equipo de trabajo engloba, además del investigador y profesor, Fernando J. Sadio-Ramos, a los alumnos Ilídio Pereira (80 años) y Alfredo Costa (91 años).

Método

A continuación, presentamos las líneas metodológicas estructurantes del trabajo.

Diseño y Procedimiento

EES es un proyecto de educación no-formal incluido en ESE-IPC, dirigida a un público mayor de 55 años, que frecuenta actividades educativas propias del proyecto y asignaturas de las titulaciones formales de ESE-IPC. Permitiendo esa frecuencia de sus titulaciones por parte de alumnos séniores de EES, ESE-IPC posibilita su plena integración en la comunidad escolar y el enriquecimiento de su cultura y conocimiento, en un proceso de desarrollo personal intergeneracional, cualquiera que sea su grado

literario o académico (Leal, 2017); por ejemplo, *MIGT*, es parte integrante del currículum de la titulación de *Gastronomía*, 1^{er} curso, a cuyos alumnos se han asociado Ilídio Pereira y Alfredo Costa (ambos con enseñanza primaria).

EES es también un laboratorio de proyectos curriculares y de investigación y desarrollo basado en la práctica (I+DBP), en los que profesores e investigadores de ESE-IPC involucran a sus alumnos.

El contexto general del trabajo que presentamos es el de un Proyecto curricular titulado *SeCapS – Sostenibilidad Curricular y Aprendizaje en Servicio*, que el primer firmante tiene en curso desde el año de 2015 en ESE-IPC. Incluye muchos tipos de experiencias pedagógicas y curriculares y, en particular, una línea de I+DBP destinada a efectuar trabajos de recuperación y conservación de patrimonio tradicional popular (Sadio-Ramos y Ortiz-Molina, 2018). Destacamos tres temáticas en esa línea de investigación: (a) patrimonio tradicional popular musical; (b) patrimonio tradicional popular culinario; (c) historias de vida y capacitación de séniores.

En el ámbito de *SeCapS*, los alumnos son incentivados a realizar proyectos de relevancia personal y social (llegando al nivel de la intervención socioeducativa y sociocultural en comunidades) por medio de *Aprendizaje en Servicio* (Furco, 1996; Kolb, 1984; Sigmon, 1979, 1994), llegando a integrar proyectos de I+DBP.

El programa de *MIGT* prevé, en sus modalidades de evaluación, la realización de un trabajo de investigación, aplicando conocimientos metodológicos a estudiar. Así, se propuso a los alumnos séniores un trabajo de investigación, asociándose a un proyecto I+DBP integrante de *SeCapS*, relacionado con la conservación de patrimonio culinario tradicional popular de la Región Centro de Portugal, *Beiras*.

Como proyecto I+DBP, se buscaba la transformación noetopoética de los alumnos-practicantes y la obtención de resultados diseminables y publicables, susceptibles de:

- a) Promover la región junto de las poblaciones cubiertas por la EES de ESE-IPC y
- b) de ser difundidos en fórums e instancias académicas (congresos y publicaciones).

El trabajo consistiría en las siguientes actividades:

- a) Realización de entrevistas individuales y reconstitución de historias de vida de personas relacionadas con la actividad de restauración;
- b) Registro y transcripción de recetas culinarias propias de *Beiras* utilizadas por esas personas en sus establecimientos;
- c) Preparación de los alumnos para el desarrollo de ese trabajo.

Cuanto a este último punto, su desarrollo se hizo así, en clases formales de la asignatura y sesiones de tutoría:

- a) Presentación general del proyecto *SeCApS* en su componente de conservación de patrimonio culinario tradicional popular.
- b) Sesiones de formación teórica, conducidas de forma dialogada y reflexiva, destinadas a la apertura de perspectivas de sostenibilidad y desarrollo social en las cuales enmarcar la importancia del trabajo a efectuar.
- c) Formación en procedimientos de investigación cualitativa: entrevistas semiestructuradas (elección y contactos con entrevistados, así como procesos de la entrevista: definición/ planificación del protocolo, desarrollo, grabación, transcripción, validación); historias de vida: reconstitución.
- d) Acompañamiento en clase del progreso habido en las tareas realizadas, compartiéndose los resultados y logros, cuestiones y dificultades, de todos los proyectos en curso.
- e) Compilación provisional de los elementos recogidos y preparación para su presentación y defensa pública. Este trabajo prosigue, preparándose un libro con el contenido global del proyecto.

Resultados

Los trabajos transcurrieron del mes de septiembre de 2017 a enero de 2018.

Los alumnos han elegido, contactado y entrevistado a cuatro personas (dos mujeres y dos hombres), elaborando posteriormente sus historias de vida, al par que recogían, en las entrevistas, las recetas practicadas por sus entrevistados en sus restaurantes. Del material obtenido, resalta la utilización de productos regionales (destaque para caprinos y ovinos), muy de acuerdo con las actividades económicas tradicionales.

Un procedimiento adoptado fue el de acordar entre el equipo investigador y los participantes el no anonimato de estos, dado que son personajes públicos conocidos por sus restaurantes.

Las entrevistas transcritas y las historias de vida reconstituidas harán parte del libro en preparación.

Las siguientes personas han colaborado:

1. D.^a Maria João Antunes, Restaurante *A Grelha*, en Vila Nova de Poiares.
2. D. Pedro Simões, Restaurante *Primus*, en Coimbra.
3. D.^{ra} Manuela Cerca, Restaurante *Casas do Bragal*, en Coimbra.
4. D. Rodolfo Casimiro, Café-Bar *Mocca Coffee Shop*, en Coimbra.

Del recetario tradicional recogido y presentado, constan 11 recetas de platos principales y tres de postres regionales. El trabajo ha proseguido, con posterioridad a la defensa, contando actualmente con, respectivamente, 18 y 4 recetas recogidas junto de nuestras fuentes.

Así, tenemos la siguiente lista de recetas:

1. En *A Grelha*, para platos principales: “Chanfana à moda de Poiares”, “Bucho à moda de Poiares”, “Negalhos à moda de Poiares”; de postre, “Tigelada à moda de Poiares”.
2. En *Primus*, “Lingueirão à Bulhão Pato”, “Arroz de Tamboril” y “Cabrito à moda de Castanheira de Pêra” de platos principales.
3. *Casas do Bragal* facultó los platos “Ensopado de Borrego à moda da Guarda”, “Caldo de Castanhas à moda da Beira Alta”, “Leitão à moda da Beira Alta”, “Torresmos à moda da Beira Baixa” y “Sopa de Grão à moda da Beira Alta”; postre: “Arroz Doce” y “Encharcada à moda da Beira Baixa”.

En *Mocca Coffee Shop*, los productos no son del recetario tradicional. Todavía, los alumnos-practicantes entrevistaron su responsable y han reconstituido su historia de vida porque han decidido resaltar su espíritu emprendedor, aprovechando su testigo en la medida en que la gran mayoría de los empresarios del sector de la restauración revelan ese coraje y espíritu de iniciativa, sin el cual no podrían imponerse y triunfar en su sector de actividad. Dada esta justificación, hemos decidido mantener este testigo en su calidad ejemplar.

El trabajo escolar final, presentado para conclusión de la asignatura, se tituló *Vidas dedicadas à boa culinária Beirã*. Tiene como epígrafe “Da culinária de uma boa região sai uma excelente refeição”.

En la portada, se incluyó esta nota: “Este documento refleja el trabajo de dos séniores que se han dispuesto a una tarea que no tenían en mente hacerla alguna vez. La edad es de 80 y 91 años”.

El trabajo se presentó y defendió públicamente en 10 de enero de 2018, con soltura y competencia, frente al profesor encargado de argüir y con público asistente.

Conclusiones

Cuanto a aprendizajes relativas al progreso personal de los alumnos-practicantes, destacamos, primero, que la experiencia les hizo despertar el deseo de efectuar trabajos de esta naturaleza, hecho sentido por ellos como un *desafío*. Así, se proseguirá esta investigación en 2018-9, en *Metodología de Investigación-Acción*, titulación de *Animación Socioeducativa*.

Segundo, destacamos la riqueza de la experiencia personal, el conocimiento adquirido, el contenido de las recetas y los buenos ratos pasados por ambos, tanto en términos de su convivencia, así como de la relación entablada y desarrollada con sus entrevistados, los contextos de actuación, con el profesor y colegas de clase.

Tercero, subrayar los conocimientos y competencias técnicos adquiridos: planificación, contactos, actos relacionados con la conducción de entrevistas, elaboración de historias de vida, producción de documentos técnicos.

La presentación y defensa públicas del trabajo fueron también un momento de progreso personal señalado, permitiéndo la continuación de un aprendizaje esencial relativo a competencias de comunicación y argumentación.

Finalmente, hay que destacar el sentido de realización personal, hasta de orgullo, por haber sido capaces de efectuar un trabajo, temido inicialmente, pero que resultó en lo que consideran una *hazaña*, hecho que confiesan haberlos sorprendido profundamente.

Referencias

- Furco, A. (1996). Service-Learning: A balanced approach to experiential education. En B. Taylor and Corporation for National Service (Eds.), *Expanding Boundaries: Serving and Learning* (pp. 2-6). Washington, DC: Corporation for National Service.
- Kolb, D. (1984). *Experiential learning: experience as the source of learning and development*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.
- Leal, A. G. da C. (2017). As Expressões artísticas na terceira idade: da construção de uma visão positiva das suas capacidades, face às suas limitações, ao desafio de si próprio. *DEDiCA. Revista de Educação e Humanidades*, 12, 33-51.
- Sadio-Ramos, F. J. y Ortiz Molina, M^a. A. (2018). *ContiTuna: Intervención sociocultural por medio de la práctica musical popular*. *Modulema. Revista Científica sobre Diversidad Cultural*, 2, 7-29.
- Sigmon, R. (1994). *Serving to Learn, Learning to Serve. Linking Service with Learning*. Washington, D.C.: Council on Independent Colleges.
- Sigmon, R. (1979). Service-learning: Three Principles. *Synergist*. National Center for Service-Learning, *Action*, 8(1), 9-11.