

Proyecto interdisciplinario

“LE PONEMOS MUSICA AL PAN”



Docente:

Maestra Especial: Prof. Frogel, Norma

Prof. de Musica: Prof. Barros, Miguel

Año

PROYECTO INTERDISCIPLINARIO

“LE PONEMOS MUSICA AL PAN”

Fundamentación:

El maestro panadero Alemán Axel Schmitt hizo algo inaudito: le puso música al pan durante el proceso de elaboración. En el año 2015 su oficio lo llevó a hacer un curso de “Sommelier de Panes”. Para finalizar el curso Schmitt tuvo que presentar un proyecto científico. Y así fue como tuvo la ocurrencia: estudiaría el efecto de las ondas sonoras en el proceso de maduración de la masa leudante. ¿Qué hizo? Puso 16 horas seguidas distintos géneros musicales en el Estudio de Aromas y, para poder comparar los resultados, la música debía sonar siempre al mismo volumen: 100 decibelios (normalmente oímos la música o la televisión en casa a unos 35).

También le puso música a la masa a un volumen inaudible para los oídos humanos (ultrasonido) y luego comparó los resultados con el proceso hecho en silencio.

Su resultado: las ondas sonoras inciden en cómo leuda la masa.

La mayor diferencia la notó entre el ultrasonido (no perceptible para oídos humanos) y el silencio. Schmitt llegó a la conclusión de que los sonidos extremadamente agudos fomentaban la producción de los cultivos de la masa leudante.

¿Qué es en realidad lo que sucede en ese momento al preparar pan? Lo que se explica es que la masa madre consiste en harina de centeno y agua. Cuando esa mezcla comienza a fermentar se generan bacterias lácteas, de ácido acético y fermento, que producen dióxido de carbono. Ese es el que hace que en la masa se generen burbujitas y que la consistencia sea menos compacta.

Si las bacterias y el fermento son sometidos a ondas sonoras, producen más ácido y más dióxido de carbono, sostiene Schmitt, con lo cual la masa resultante tiene un grado de ácido mayor y otro pH que la masa que leuda en silencio. Eso, a su vez, hace que el pan que leudó con sonido tenga más aroma. ¿Pero qué significa “más aroma”? “Eso, más gusto a pan”, sostiene el joven experto.

La música, además de ser un lenguaje entendido y bien recibido por todos los habitantes del planeta, es una herramienta indispensable en nuestra labor diaria como docentes, es una forma de comunicación que los estudiantes comprenden y les hace felices. Su valor es invaluable en todos los aspectos del desarrollo integral, como son la creatividad, la socialización, la coordinación psicomotriz, el lenguaje, la memoria, entre otros. A través de los estudios realizados en los últimos años, sobre todo con el llamado efecto Mozart, se ha comprobado que la música puede producir

un aprendizaje, una motivación y un comportamiento más armonioso. Schaw y Bodner (1999), usaron imágenes obtenidas por resonancia magnética utilizando música de Beethoven y Mozart. Con la música de Mozart se activaron áreas de la coordinación motora fina, la visión y otros procesos superiores de razonamiento espacial. En este sentido, es importante que el/la docente como mediador(a) del aprendizaje emplee con frecuencia música como fondo a bajo volumen durante la jornada; por ejemplo, música instrumental de los grandes maestros clásicos, tonadas, cantos populares melódicos, música ambiental de la Nueva Era, ya que ellas permiten en los estudiantes una mayor concentración en lo que están haciendo, aportan un ambiente positivo y relajado en el ámbito educativo, a la vez que favorecen la integración sensorial necesaria y promueven las diferentes interacciones. Así mismo, las actividades musicales sirven para disminuir el ruido exterior, imprimir entusiasmo, reducir el stress, mejorar el aprendizaje de la lectura y escritura, favorecer los procesos matemáticos, aumentar la creatividad, favorecer las habilidades sociales, así como el desarrollo motor. Se fortalece la socialización. También ayuda a trabajar hábitos, experimentar sentimientos, emociones e incrementar la noción de grupo, potencia el desarrollo motor fino y grueso, esto facilita la retención, le da un carácter placentero al aprendizaje, incrementa el vocabulario y propicia una mayor fluidez en la expresión oral. Por otra, parte la música favorece la seguridad del niño y la niña al desplazarse y ubicarse en el espacio y el tiempo.

Propósito:

- Experimentar y comprobar los efectos que produce la música en la elaboración del pan.

Objetivos:

- Establecer relaciones con el entorno cotidiano y habitual que lo rodea.
- Observar cómo se elabora el pan y los procedimientos previos a su realización.
- Explorar los cambios que se producen en la preparación a través de la música.
- Ampliar conocimientos.

Actividades:

- Confección de la **panadería de la sala**, elección del nombre.
- Indagación de saberes previos acerca de la **panadería**. Preguntas posibles a realizar: ¿Qué es una panadería? ¿Qué productos se hace en una panadería? ¿Saben cómo se fabrica el pan?
- Dialogo acerca de las recetas, los ingredientes que la componen y los materiales necesarios para llevarla a cabo la actividad.
- Colocarse gorro y delantal.

Cierre del Proyecto:

- Producto final:
- · “Amasamos pan”. Realización de la masa, amasado del pan y posterior cocción por parte de los docentes y se empleara para el desayuno de los estudiantes al día siguiente

Recursos Humanos:

- Docente de cocina.
- Docente del área de música.
- Estudiantes.

Recursos Materiales:

- Harina.
- levadura.
- Sal.
- Agua.
- Aceite.

Bibliografía:

- <https://www.pastryrevolution.es/noticias/musical/>. Un Panadero Alemán pone Música al Pan.
- Don Campbell. (1997). “El efecto Mozart”. Editorial Urano.
- <https://www.youtube.com/watch?v=RlvFC5G-Co> . video el panadero que creo su música para la venta el pan.

Cronograma

CONTENIDOS CONCEPTUALES	MESES									
	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
<p>2° trimestre</p> <p>Confección de la panadería de la sala, elección del nombre.</p> <p>Indagación de saberes previos acerca de la panadería. Preguntas posibles a realizar: ¿Qué es una panadería? ¿Qué productos se hace en una panadería? ¿Saben cómo se fabrica el pan?</p> <p>Dialogo acerca de las recetas, los ingredientes que la componen y los materiales necesarios para llevarla a cabo la actividad. Elaboración nivel 1</p> <p>Colocarse gorro y delantal.</p>										