

Memoria Final del GT Inventario Gastronómico de la Sierra de Cádiz

Grado de consecución de los objetivos

Como coordinadora he participado activamente en la elaboración del proyecto; diseñando, planificando las tareas para cada participante y creando un grupo paralelo a Colabora para la resolución de dudas, recordatorios de plazos de entrega de tareas, etc. El trabajo se ha desarrollado satisfactoriamente. Se han cumplido los objetivos previstos excepto, el poder realizar determinadas actividades que estaban diseñadas para realizarlas con el alumnado en el aula, por la suspensión de clases como consecuencia del COVID -19.

Nivel de interacción entre los participantes

He usado Colabora como repositorio de documentación y he respondido a las sugerencias de intervención propuestas por los colaboradores. El grupo ha sabido organizarse adecuadamente en aspectos fundamentales: reparto de responsabilidades, temporalización, comunicación entre sus miembros, etc.

Grado de aplicación en su contexto educativo

Muy satisfecho/a de haber coordinado esta actividad y de los logros que hemos alcanzado, pero me siento triste de no haber llevado a cabo las todas las actividades previstas para el aula como:

-Diseño por parte de los componentes del grupo de trabajo de un menú que tendría lugar un jueves y que estaría dedicado a la gastronomía de Cádiz.

- Organización de una cata de vinos de la Sierra de Cádiz en la Semana Cultural de Arcos de la Frontera.

Por otro lado, como quedó reflejado en las actas del grupo de trabajo sí se llevaron a cabo en el aula las siguientes actividades:

-Diseño de una carta de vinos de la Sierra de Cádiz para el restaurante del centro.

- Prácticas con el alumnado en el aula taller de algunos platos de la gastronomía de la Sierra de Cádiz.

Efectos producidos en el aula tras la transferencia de lo aprendido

Debido a la suspensión de las clases por el estado de alarma no he podido poner en práctica en clase los conocimientos adquiridos en este GT. Estos conocimientos serán integrados en el módulo de Ofertas Gastronómicas para el curso 2020-21 en el RA1: *Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características*. Asimismo, los compañeros técnicos tienen previsto poner en práctica para el curso 2020-21 las actividades descritas en el apartado anterior que no se pudieron realizar en el aula.

Productos, evidencias de aprendizaje que se han adquirido

Este Proyecto de Autoformación me ha permitido profundizar en uno de los aspectos, como es la gastronomía de una zona concreta de Andalucía, que se da de pasada en el RA1: *Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características en el módulo de Ofertas Gastronómicas*.

He comprobado que las tradiciones gastronómicas de cada territorio son la síntesis de dos hechos determinados por la Historia y por la Naturaleza: de un lado, las tradiciones culturales y vestigios antropológicos y, por el otro, las materias primas existentes en su ámbito bio-social (agricultura, ganadería, caza, silvicultura...). Así, por ejemplo, en nuestra Sierra de Cádiz existen productos y elaboraciones relacionadas con la caza, con el ganado vacuno y porcino y, sobre todo, con los productos hortofrutícolas resultado de nuestra profunda herencia andalusí y con embutidos y chacinas que son parte de la herencia cultural de la invasión castellana del siglo XIII. Podemos afirmar, por tanto, sin ningún tipo de ambages que nuestros productos gastronómicos son producto de nuestra herencia natural y cultural y, además, una señal identitaria de toda Andalucía por ser nuestra comarca no sólo el corazón de nuestra tierra sino, además, uno de sus territorios más marcados por toda nuestra herencia común, a caballo entre la Baja y la Alta Andalucía, durante siglos en La Frontera entre Castilla y el Reino de Granada, siendo, al mismo tiempo parte de la Andalucía del latifundio propia del valle del Guadalquivir y del minifundio propio de las zonas montañosas, de la sierra pero muy hermanado, como toda la provincia de Cádiz al mar.

Destacar aspectos que hayan resultado interesantes

Las investigaciones sobre la gastronomía de los pueblos de la Sierra de Cádiz que hemos realizado han resultado muy interesantes. Incluso yo, que soy nativa de Arcos de la Frontera, he descubierto elaboraciones de la zona que desconocía. Por otro lado, y como he indicado antes, ha resultado ser una tarea muy ardua ya que son recetas antiguas y de localidades bastante pequeñas con lo que, en ocasiones, nuestra labor ha sido una auténtica "arqueología social".

Destacar aspectos susceptibles de mejora

Propondría un mejor asesoramiento a la hora de distribuir la información de los grupos de trabajo. A este respecto, la carencia es tan grave que he tenido que indagar en internet y buscar tutoriales de YouTube para poder manejar la plataforma COLABORA. Creo que sería necesario dar más horas a los asesores de los GT para que estos puedan visitar físicamente los centros.