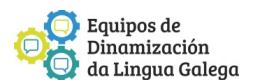

PROXECTO DE INNOVACIÓN EN DINAMIZACIÓN LINGÜÍSTICA

COMER E LER EN GALEGO



**CIFP PASEO DAS PONTES
A CORUÑA**



**XUNTA
DE GALICIA**

CONSELLERÍA DE CULTURA,
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL E UNIVERSIDADES

Índice

1. Título do proxecto	2
2. Introducción	
Contextualización e xustificación do proxecto. Identificación da situación sociolingüística.....	2
3. Obxectivos deseñados como resposta ás necesidades detectadas nos diferentes ámbitos.....	4
3.1 Obxectivos a curto prazo.....	4
3.2 Obxectivos a longo prazo.....	5
4. Actividades de dinamización da lingua galega propostas para acadar os obxectivos.....	6
5. Organización, desenvolvemento e metodoloxía	7
6. Xestión e calendario.....	7
7. Recursos humanos implicados no desenvolvemento do proxecto.....	8
7.1 Profesorado participante. Funcións e tarefas.....	8
7.2 Alumnado participante.....	9
8. Recursos materiais para o desenvolvemento do proxecto.....	9
9. Orzamento.....	9
10. Colaboracións con institucións, entidades, asociacións ou empresas.....	10
11. Medidas de difusión do proxecto.....	11
12. Plan de avaliación.....	11
12.1 Criterios e indicadores para a avaliación.....	11
12.2 Impacto do proxecto na mellora do uso da lingua galega na comunidade educativa.....	12

1. Título do proxecto

Comer e ler en galego

2. Introducción. Contextualización e xustificación do proxecto. Identificación da situación sociolingüística do centro

O CIFP Paseo das Pontes está situado dentro da cidade da Coruña, entre a zona de confluencia da avenida de Finisterre e a Ronda de Nelle. Trátase dunha zona de alta densidade poboacional e cunha gran diversidade económica e sociocultural, co que hai unha gran porcentaxe de emigrantes asentados nesta zona.

O concello supera xa os 240.000 habitantes, pero é de subliñar o crecemento poboacional que tivo nos últimos anos, ao pasar o cinto urbano de ter 20.000 habitantes a uns 125.000 habitantes.

É significativo o feito de que se trata dun concello no que existe unha importante actividade empresarial e de servizos e destaca a actividade marítimo-portuaria e turística. Ademais, conta cun tecido de empresas que sobresaen no ámbito da tecnoloxía e contidos dixitais, cousa que, xunto coa investigación universitaria desenvolta neste eido, fixo que fose elixida como a sede da Axencia Española de Supervisión da Intelixencia Artificial (AESIA).

Tampouco se pode esquecer a influencia no sector téxtil, representado en todo o mundo por Inditex, que fai que na cidade se asenten novos habitantes, chegados de zonas do país, pero tamén do estranxeiro.

En total son tres as familias profesionais representadas no noso centro: Téxtil, Confección e Moda, Industrias Alimentarias e Hostalaría e Turismo. Nelas atopamos ciclos que van dende o grao básico ata ciclos de especialización, impartidos en distintas modalidades: ordinario, modular, dual, a distancia... Suman un total de 32 unidades, 875 alumnas e alumnos e 80 docentes.

A maioría do alumnado procede da cidade da Coruña ou arredores. Porén, a influencia do CIFP Paseo da Pontes non é só local, senón que se estende ao ámbito provincial e mesmo autonómico, pois o feito de ter familias profesionais escasamente implantadas noutros concellos provoca que incluso haxa matrícula de alumnado doutras autonomías.

Así mesmo, cada ano o alumnado estranxeiro vai incrementando a súa presenza no noso centro e chega a representar o 25 % do total; a maioría procede do centro e sur de América e ten como lingua materna o español.

Respecto da situación do uso do galego no noso centro, da enquisa sociolingüística elaborada polo noso Equipo de Dinamización Lingüística a principio do curso 2022-2023 podemos extraer a conclusión de que, aínda que o alumnado maioritariamente entende o galego, non o fala habitualmente na súa contorna, situación que é máis acusada no da cidade da Coruña e dos concellos limítrofes. Observamos que as reticencias a utilizar a lingua propia vanse contaxiando gradualmente ao resto do alumnado, que acaba por adoptar o español como lingua vehicular en detrimento da súa lingua materna.

O noso obxectivo prioritario é, pois, potenciar o galego entre o alumnado que non procede do rural e de fala hispana, facerlle ver a utilidade e importancia da nosa lingua nos sectores profesionais dos que o día de mañá formará parte e, deste xeito, tratar de comezar a reverter esta situación.

Doutra banda, o Decreto de plurilingüismo do 2010 non axudou a promover o galego nas capas máis novas da sociedade, que en plena revolución tecnolóxica parecen sentir que a nosa lingua é pouco apta para o manexo das novas tecnoloxías. Se a iso lle sumamos a escasísima presenza que ten o galego nas ferramentas informáticas e da comunicación que os rapaces e as rapazas usan no día a día, a conclusión é doada de extraer: o galego está a resultar unha lingua minoritaria. Esta reflexión subscríbea o Consello de Europa, que nestes últimos anos insta o Goberno español a tomar medidas que garantan o uso do galego no ámbito do ensino e mais da xustiza.

Dito o anterior, presentamos Comer e ler en galego, un proxecto co que buscamos visualizar e elevar o prestixio da lingua, mais tamén da cultura gastronómica galega en toda a comunidade educativa.

A actividade principal do proxecto é a elaboración dun libro de receitas deseñado polo alumnado xunto co seu profesorado e que se presente tanto en formato físico como dixital, de xeito que poida ser compartido en Internet libremente.

Pero non se trata dun libro de receitas tradicional: como o título indica, Comer e ler en galego propón:

- unha receita que vai acompañada dunha poesía na que se enxalzan os produtos galegos cos que se elabora.
- cada receita presenta dúas versións: a súa elaboración dun xeito tradicional e outra cunha presentación máis actual, de modo que se integra o valor da tradición, o produto e o sabor do antigo con conceptos máis modernos.

Esta sería a primeira fase do proxecto e o pilar fundamental ao redor do que xiraría o resto das actividades propostas.

A segunda fase céntrase na promoción e difusión do traballo realizado a través dun evento innovador e interactivo para a presentación do libro e que dividimos en dúas partes.

Unha delas consistiría nunha exposición das receitas e textos do libro, impresas en teas coa colaboración da familia profesional téxtil do noso centro. A devandita exposición podería ser trasladada a outros espazos e centros que quixesen acoller o traballo realizado.

Na segunda parte propónse unha *performance* da obra, na que o alumnado participante, cos ollos pechados para potenciar o resto dos sentidos, se envolve na lectura dos poemas e degusta as receitas que o compoñen, maridados con outros produtos galegos. Este evento intentarase que coincida co Día das Letras Galegas.

3. Obxectivos deseñados como resposta ás necesidades detectadas nos diferentes ámbitos

Comer e ler en galego é un proxecto ideado polo departamento de Hostalaría e o Equipo de Dinamización Lingüística, no que participan outros departamentos que logo relacionaremos. Varios son os obxectivos que nos levaron a póllo en marcha:

3.1. Obxectivos a curto prazo

OC.1. Promover a lingua galega dun xeito multidisciplinario e interdisciplinario, procurando que outros departamentos do noso centro se involucren directamente no proxecto. Un dos obxectivos fundamentais é a mellora da nosa práctica docente á vez que fomentamos o uso e a valoración positiva da nosa lingua.

OC.2. Fomentar a utilización da lingua galega oral e escrita entre o noso alumnado en diferentes contextos onde previamente observamos que había dificultades e reticencias á hora de empregala: redacción de receitas, lectura das poesías sobre as elaboracións e debates na escolta das receitas. Facilitarlle ao noso alumnado plataformas e contextos nos que empregar a lingua galega e facer comentarios do proxecto nas redes sociais.

OC.3. Utilizar o galego en contextos e situacións que resulten atractivos para o alumnado por resultarlle actuais, vivos e próximos: formatos máis tecnolóxicos coa versión do libro dixital difundido aproveitando as novas tecnoloxías, emprego das redes sociais para a

difusión e interacción co proxecto etc. O libro en versión impresa incluíría un código QR que remitise tamén á versión dixital e que permitise unha maior liberdade de difusión (compartir, por exemplo, a través de whatsapp).

OC.4. Darlle protagonismo ao papel do alumnado na xestión da actividade: eles e elas deseñan as receitas e as pezas audiovisuais.

3.2. Obxectivos a longo prazo

OL.1. Alentar e favorecer o uso do galego entre o alumnado, para superar os prexuízos que entre a xente nova existen cara á utilización do idioma.

OL.2. Poñer en valor o emprego do galego non só no eido social, senón tamén no profesional como vehículo para a transmisión de coñecemento. Tentamos difundir a súa utilidade, sobre todo naqueles alumnos e alumnas que proceden doutros países.

OL.3. Dar a coñecer a tradición galega a través da gastronomía.

OL.4. Vincular a lingua galega a un imaxinario de modernidade e de prestixio social.

OL.5. Impulsar a normalización lingüística e cultural da contorna, nun labor dinamizador que lle preste singular atención ao sector cultural.

OL.6. Seguir creando actividades e recursos que poidan ser utilizados e actualizados ao longo do tempo.

OL.7. Espertar o interese pola lectura en galego.

OL.8. Fomentar a interacción entre as distintas familias profesionais e departamentos do centro, crear sinerxías de colaboración e poñer en valor a que se fai nos diferentes ciclos.

OL.9. Colaborar con outros centros e institucións ofrecéndolles o noso proxecto, xa que se pretende que non sexa efémero.

OL.10. Deixar esta actividade como base para cursos vindeiros.

4. Actividades de dinamización da lingua galega propostas para acadar os obxectivos

ACTIVIDADE PARA DESENVOLVER	ACTIVIDADES ASOCIADAS	OBXECTIVOS RELACIONADOS
Libro-receitario <i>Come e le</i>	Estudo da gastronomía tradicional galega e aspectos culturais relacionados con ela	OC.1 OC.2 OC.3
	Discusión e escolla das receitas	OC.4
	Creación de textos poéticos	
	Elaboración das receitas e adaptación a contextos actuais	OL.1. OL.2
	Realización das receitas e da súa imaxe	OL.3. OL.4
	Redacción definitiva e corrección dos materiais	OL.5 OL.6
	Deseño e maquetaxe do libro en formato impreso e dixital	OL.7 OL.9
Exposición "Come e Le"	Escolla das receitas do libro que compoñerán a exposición	OC.1 OC.2
	Escolla do formato / soporte	OC.3
	Escolla dos espazos	OC.4
	Impresión do tecido e montaxe dos paneis	OL.3, 4, 5, 8, 9
	Montaxe da exposición	
Evento de gastronomía inversa "Come e Le"	Escolla dos poemas / receitas para o evento	OC.1, 2, 3, 4 OL.1, 2, 3, 4, 5, 8
	Elaboración das receitas	
	Maridaxe dos poemas con outros produtos gastronómicos galegos (viños DO etc.)	
	Recital dos poemas e degustación de receitas e produtos	
Difusión do proxecto	Elaboración e difusión en redes sociais dun vídeo resumo sobre o desenvolvemento do proxecto e no que se reivindique o uso do galego. Presentación do proxecto e envío do libro aos EDLG e bibliotecas dos centros educativos galegos Difusión do libro entre as asociacións e entidades profesionais ou do mundo cultural	OC.3 OL.1. OL.2 OL.3. OL.4 OL.5 OL.7 OL.9

	galego Presentación do proxecto aos medios de comunicación Publicacións ao longo do desenvolvemento do proxecto nas redes sociais do centro Publicación na web do proxecto e descarga libre do libro dixital	
--	---	--

5. Organización, desenvolvemento e metodoloxía

Toda a parte de elaboración do libro-receitario realizarase baixo a coordinación do Equipo de Dinamización Lingüística e do profesorado de cociña, e a Coordinación de Biblioteca colaborará á hora de facilitar materiais para o estudo sobre a gastronomía e cultura galegas. En todas as actividades está prevista a intervención do alumnado da familia profesional correspondente, que será titorizado polo seu profesorado.

A metodoloxía pretende ser activa e dinámica e fomentar en todo momento a participación do alumnado, así como a toma de decisións e o traballo cooperativo, tanto cos compañeiros do ciclo como co resto do alumnado das familias profesionais e/ou departamentos implicados no proxecto.

6. Xestión do calendario

Aínda que o proxecto comezou a xestarse no primeiro trimestre coa presentación dos primeiros textos poéticos, será a partir do segundo e parte do terceiro cando se planifiquen e desenvolvan a maioría das actividades previstas.

Para iso, o profesorado participante ten planeado manter reunións os mércores pola tarde para a distribución de tarefas, comprobación do traballo realizado e proposta de medidas correctoras, de ser o caso, para que a actividade se cumpra en tempo e forma.

A previsión é que o libro estea finalizado a finais de marzo, para a súa corrección e posterior maquetación. En abril o libro debería estar listo para imprimir, mentres se remata o deseño final da súa versión dixital.

Durante este tempo organizarase a exposición e o evento-*performance*, que se prevé realizar na semana das Letras Galegas. A difusión do proxecto nas redes sociais e na web

será paralela á súa realización, con publicacións do traballo que o alumnado vaia realizando. A principios de maio espérase tamén ter concluído o vídeo de lanzamento do proxecto.

7. Recursos humanos implicados no desenvolvemento do proxecto

7.1. Profesorado participante. Funcións e tarefas

DEPARTAMENTO/COORD.	PROFESORADO	FUNCÍONS/TAREFAS
Departamento de Hostalaría e Turismo	Especialidade de Santiago Martínez Fernández (coordinador do proxecto) e Manuel Ángel Facorro Especialidade de pastelería, Rubén Orosa Sande Especialidade de servizos de restauración, José Francisco Pérez Cotelo	O profesorado destes departamentos guiará o alumnado na elaboración do libro-receitario e na realización do evento gastronómico
Departamento Téxtil	Manuela Romero Morente e Iria García Lema	Participará nas actividades relacionadas coa exposición
Equipo de Dinamización Lingüística	José Francisco Pérez Cotelo	Co-coordinador do proxecto. Participará na elaboración, elección e corrección dos materiais que se creen. Participará na montaxe da exposición. Colaborará na difusión do proxecto.
Coordinación de biblioteca	Iria García Lema	Facilitará materiais para a investigación sobre cultura e gastronomía galegas. Participará na escolla dos poemas do receitario. Participará na montaxe da exposición. Colaborará na difusión do proxecto a través do

		espazo da biblioteca e nas relacións cos demais centros educativos.
Área de calidade e innovación	Marta Amado Díaz	Participará na elección de materiais e na súa posterior corrección. Encargarase da difusión do proxecto en redes sociais. Apoiará o resto de participantes no emprego das TIC.

7.2. Alumnado participante

A actividade diríxese ao alumnado do centro no seu conxunto, se ben terá unha participación máis activa nalgunha das actividades o alumnado dos ciclos de cociña e servizos e o de téxtil.

8. Recursos materiais para o desenvolvemento do proxecto

Coa intención de rendibilizar ao máximo os recursos, empregaremos parte daqueles que xa están á disposición do profesorado noutros proxectos do centro, como as formacións en wordpress para a elaboración de blogs ou os talleres de vídeo no que participan membros do claustro. Isto fai que os recursos necesarios se minimicen:

- Infraestruturas e equipamentos informáticos: wifi, *tablets*, ordenadores...
- Equipo audiovisual: videocámara, micrófono, trípode. Tamén teléfonos móbiles
- Carteis
- Equipo de sublimación e calandra
- Aulas taller e material de cociña e de servizos
- Abastecementos varios: alimentos, bebidas, teas etc.

9. Orzamento

Como indicamos nos obxectivos, a intención é rendibilizar recursos e proxectos que xa están en vigor na actualidade, o que abarata de forma significativa os custos. Dado que xa temos equipamentos e material para o uso diario da docencia e material adquirido polo centro (cámara, trípode e micro), o noso principal desexo é premiar os rapaces e rapazas que participaron activamente na xestión deste proxecto con algunha actividade

que redunde na posta en valor da cultura e lingua galegas. Para iso escolleuse unha saída conxunta ao Museo do Pobo Galego en Santiago de Compostela e unha visita pola cidade para coñecer o seu patrimonio e gastronomía.

CONCEPTO	IMPORTE
Museo do Pobo Galego	750 €
Maquetaxe do libro	700 €
Impresión do libro	950 €
Carteis, difusión	150 €
Presentación, exposición	250 €
TOTAL: 2.800 €	

10. Colaboracións con institucións, entidades, asociacións ou empresas

No proxecto intentarase involucrar as entidades e personalidades do eido cultural da Coruña e mesmo a empresas privadas que traballen co instituto, principalmente provedores.

Tamén se pretende a colaboración con outras entidades e centros educativos mediante a cesión dos materiais da exposición, para que non sexa só un evento efémero no noso centro. Esta cesión poderíase estender incluso a institucións como os concellos ou á propia Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades para a súa difusión noutro tipo de espazos que se consideren oportunos.

11. Medidas de difusión do proxecto

A difusión do proxecto vén dada pola propia natureza da actividade final: unha exposición e *performance* na que participe tanto o persoal do centro como todas aquelas persoas que colaboraron en maior ou menor medida no desenvolvemento do proxecto.

A presentación do libro constará de dúas partes: na primeira, os autores e autoras farán unha introdución e explicarán o que os motivou a elaborar este proxecto; e na segunda, haberá unha degustación ou análise sensorial dos pratos ilustrados no libro, pratos que irán maridados con viño e pan do país, para crear así unha actividade didáctica

relacionada coa familia profesional de Hostalaría e Turismo. Entre cada degustación dos produtos recitarase o poema que lle corresponde segundo a ilustración.

Tamén lanzaremos unha campaña para captar a atención dos alumnos e alumnas mediante carteis e a edición dun vídeo para lle dar proxección ao libro. Difundiremos o vídeo nas redes sociais e esperamos que sexa o máis visitado posible.

Para chegar a todo o profesorado, vaise elaborar un pequeno *dossier* e creárase o sitio web do proxecto. Posteriormente enviaráselle o resultado ao *Boletín informativo* da Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades.

Na medida en que os medios de comunicación estean interesados, a través deles difundiremos o proxecto e procuraremos chegar a familias e cidadáns en xeral. Ao longo do proceso, desde o lanzamento da campaña ata a presentación do proxecto, iremos alimentando as redes sociais de información: avances das receitas, poemas das receitas etc. Na semana da presentación estaremos moi pendentes das redes sociais e o proceso retroalimentarase a través da participación do profesorado e alumnado.

12. Plan de avaliación

12.1. Criterios e indicadores para a avaliación

Tendo en conta cal é o noso obxectivo prioritario (construír un proxecto de equipo, motivador, de carácter innovador, que dignifique o galego en ámbitos contemporáneos como as redes sociais, a comunicación, especialmente entre a xuventude urbana), entendemos que isto é o que debemos conseguir:

1. Lograr deseñar, difundir e realizar con éxito o receptario e a exposición. Este obxectivo estará conseguido se o devandito proxecto se desenvolve nas datas previstas e temos a participación de máis departamentos que o noso de Hostalaría.
2. Conseguir un ambiente de traballo creativo, responsable e produtivo: isto observarase de forma directa nas diferentes reunións do grupo de traballo (de elaboración das receitas, de organización da *performance*, da edición dixital), así como na frutificación do labor nos diferentes apartados do proxecto.
3. Apreciar que os produtos elaborados suscitan interese: isto apreciarase na participación da comunidade educativa (a nosa e a doutras institucións), na difusión da experiencia nas redes sociais e na publicidade que se lle dea ao proxecto.

4. Adquirir competencia lingüística. Isto analizarase cunha enquisa feita ao alumnado que participe antes e despois de rematar o proxecto, para saber se emprega máis o galego.

En canto aos indicadores, farase unha enquisa entre o alumnado participante e medirase o grao de participación no evento do resto do alumnado do centro.

Tamén se vai realizar un seguimento das descargas do libro, da difusión acadada nos medios de comunicación e das posibles peticións dos materiais da exposición.

12.2. Impacto do proxecto na mellora do uso da lingua galega na comunidade educativa

Evidentemente, o propósito concreto deste proxecto é mellorar o uso da lingua galega, tanto oral como escrita, pero especialmente facelo entre a mocidade urbana e de ámbitos que adoitan considerarse innovadores (redes sociais, audiovisual). O punto débil da nosa proposta é que este obxectivo só é observable accedendo ás redes da rapazada, o cal non é sempre factible. O punto forte é que a interacción entre rapaces e rapazas do noso centro pode supoñer superar a barreira localista que forza a diferenza diglósica cidade-rural.

En todo caso, participar nas actividades (non só na súa creación, senón no resultado final) vai implicar, necesariamente, adquirir vocabulario e mellorar a competencia lingüística. E por suposto, facelo no eido das novas tecnoloxías, opción que non se adoita usar acotío e que esperamos que conduza a actitudes máis positivas no emprego do galego. Da información obtida mediante observación directa e a través das enquisas, así como de posibles comentarios na redes sociais do centro, presentarase oportuna conclusión na memoria do proxecto.

