Escape del museo: la gran aventura de la vid (propuesta didáctica)

Descripción:
Los estudiantes participarán en un escape room que les permitirá explorar la historia de la viticultura en Uruguay. A través de cuatro misiones interactivas, los alumnos se sumergirán en el legado de pioneros como Pascual Harriague y Francisco Vidiella, resolviendo enigmas relacionados con el ciclo de vida de la uva y el proceso de producción del vino. Esta experiencia fomentará competencias clave en comprensión lectora, trabajo colaborativo y pensamiento crítico, y culminará en un debate sobre la importancia cultural del vino, así como en la creación de una revista digital que integrará el espacio técnico-tecnológico.

Esta actividad se enmarca en la celebración del Día del Patrimonio 2024 en Uruguay, cuyo lema para este año es "El vino como tradición: inmigración, trabajo e innovación:"

Fecha de creación: octubre 2024

Ciclo: 2do

Tramo: 4

Grado: 5to y 6to

Competencia general:		Comunicación. Pensamiento Científico.		
Espacio	**Unidades Curriculares**	**Competencias específicas**	**Contenidos**	**Criterios de Logro**
Científico - Matemático	Ciencias del ambiente (Biología)	CE5. Usa datos e información, para predecir, relacionar y argumentar sus opiniones con relación en temáticas biológicas o ambientales presentando y visualizando información a través de herramientas digitales.	**Contenido estructurante:** Nutrición	Argumenta y organiza la información referida al transporte de nutrientes empleando lenguaje multimodal.
De Comunicación	Lengua española	CE8. Identifica desafíos, manifiesta sus inquietudes, busca estrategias y diseña planes de acción para resolver situaciones individuales y colectivas.	**Oralidad** La escucha respetuosa de diversas opiniones y las razones para sostener o modificar las propias. **Lectura** Las estrategias discursivas. La construcción de sentido: el vínculo entre párrafos **Escritura** La práctica de escritura: la elección de un tema, la progresión del contenido y la cohesión textual. La producción de apuntes.	Expresa de forma oral y escrita metas y caminos resolutivos frente a problemas vinculados a su entorno institucional y social inmediato.
Técnico Tecnológico	Ciencias de la computación y tecnología	CE1. Selecciona y utiliza medios y formatos digitales, generando producciones, adecuándose a diferentes contextos e interlocutores, para presentar información y comunicarse.	**Tecnologías de la información y la comunicación**: - identificación, selección, **utilización y creación de recursos digitales** (aplicaciones, lenguajes o dispositivos), **para comunicarse con distintos fines**, **de forma** sincrónica y **asincrónica**, **con distintos actores de la comunidad.**	Registra información en diferentes formatos digitales.

Metas de aprendizaje:
(La/s meta/s de aprendizaje se situará/n a la realidad del grupo a cargo del docente)

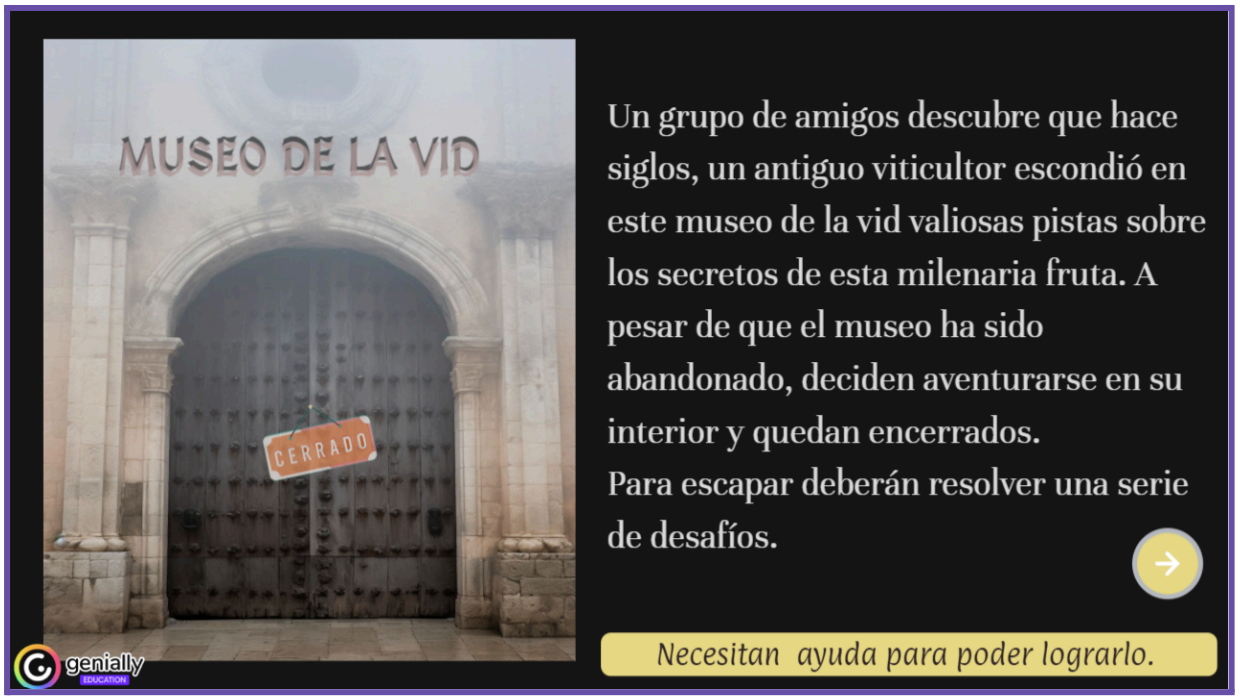
Los estudiantes:

- usarán datos y organizarán la información sobre el valor nutricional del orujo de uvas para argumentar sobre los beneficios del mismo para la salud.
- comprenderán, interpretarán y producirán textos aplicando estrategias de lectura crítica, para expresar sus reflexiones y conclusiones de manera clara y coherente, enriqueciendo su comprensión y capacidad de comunicación escrita y oral
- seleccionarán información y crearán una revista digital para comunicar sus investigaciones.

Plan de aprendizaje:

Actividad 1: Escape del museo: la gran aventura de la vid

Antes de iniciar el escape room, el docente explicará la narrativa y los objetivos.



Durante la actividad, supervisará el trabajo en equipo y la lectura comprensiva, guiando a los estudiantes cuando sea necesario.

Tras completar el escape room, se invitará a los estudiantes a reflexionar sobre los desafíos superados.

[Juego]

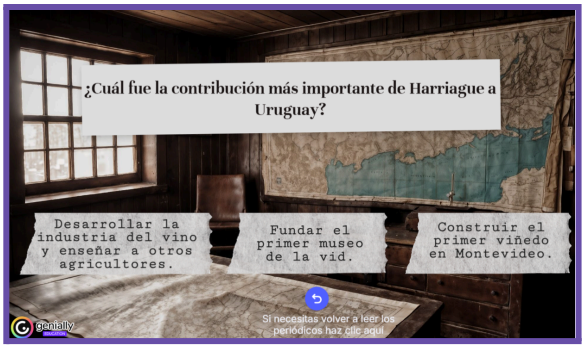
Actividades del escape room

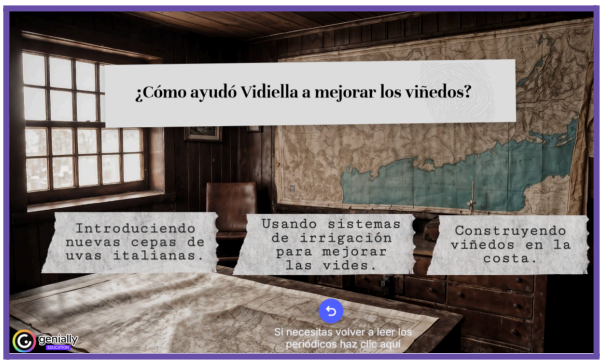
Misión 1: El enigma de Harriague y Vidiella

El propósito de esta actividad es introducir a los estudiantes en la historia de los inmigrantes que trajeron las primeras cepas de vid a Uruguay, y que desempeñaron un papel crucial en el desarrollo de la viticultura nacional. A través de esta misión, los estudiantes aprenderán sobre Pascual Harriague y Francisco Vidiella, dos figuras clave en este proceso, para entender su relevancia histórica y el impacto que tuvieron en la industria vitivinícola uruguaya.

Los estudiantes recibirán dos breves textos sobre Pascual Harriague y Francisco Vidiella, donde se explicará su rol como pioneros en la introducción de la viticultura en Uruguay. Los textos serán de fácil comprensión y se adaptarán a su nivel para que puedan extraer información clave.

Después de la lectura, los estudiantes deberán responder cuatro preguntas de opción múltiple que evaluarán su comprensión de los textos.

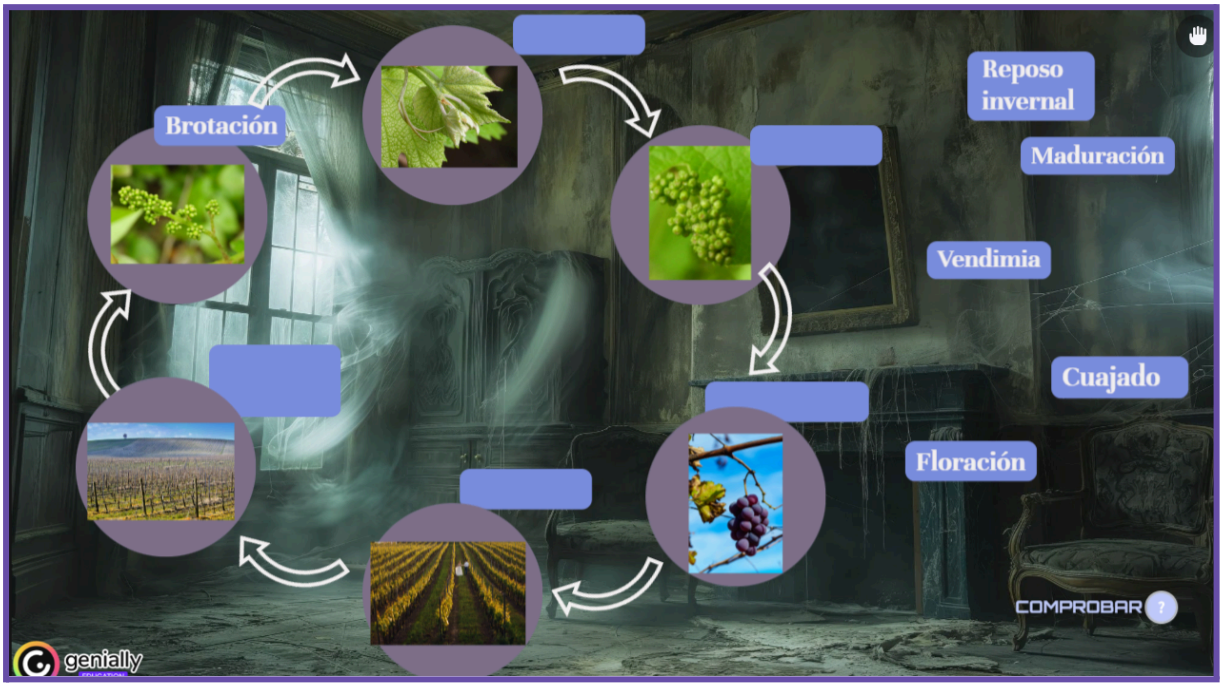




Misión 2: El ciclo de vida de la uva

El objetivo de esta actividad es que los estudiantes reconozcan y comprendan las distintas etapas del ciclo de vida de la uva, desde la plantación de la vid hasta el reposo invernal.

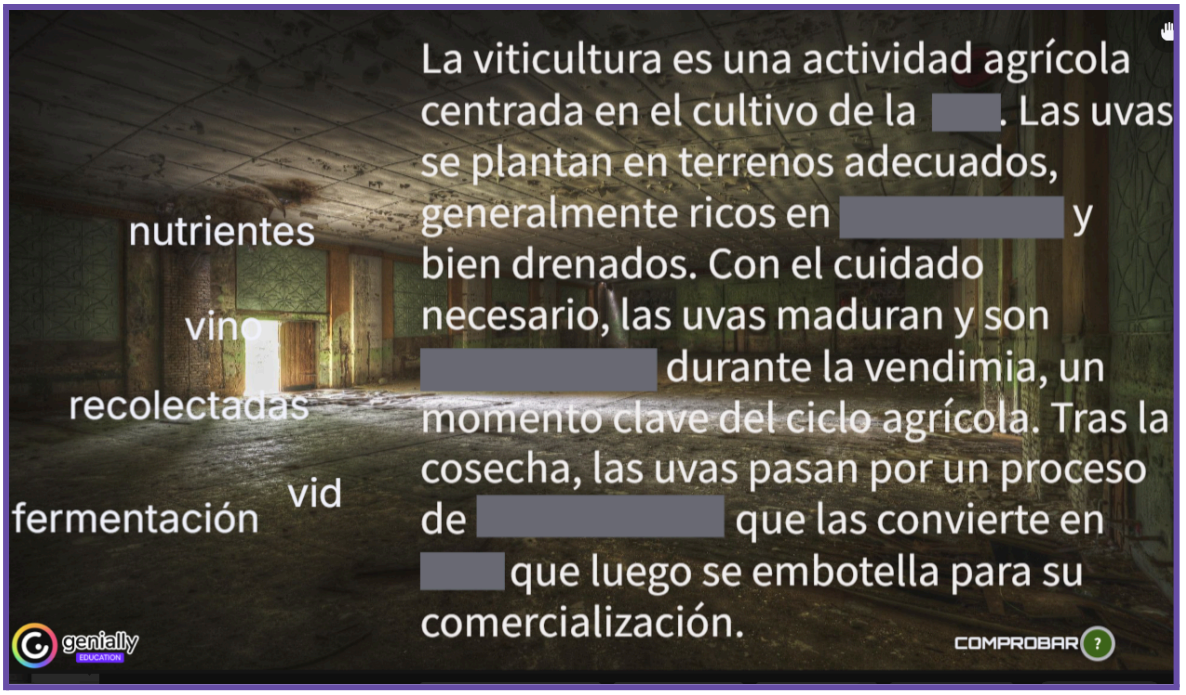
En esta actividad, los estudiantes recibirán seis frases relacionadas con el ciclo de vida de la uva y deberán organizarlas en el orden correcto. Las frases describen las diferentes etapas que atraviesa el cultivo de la vid.

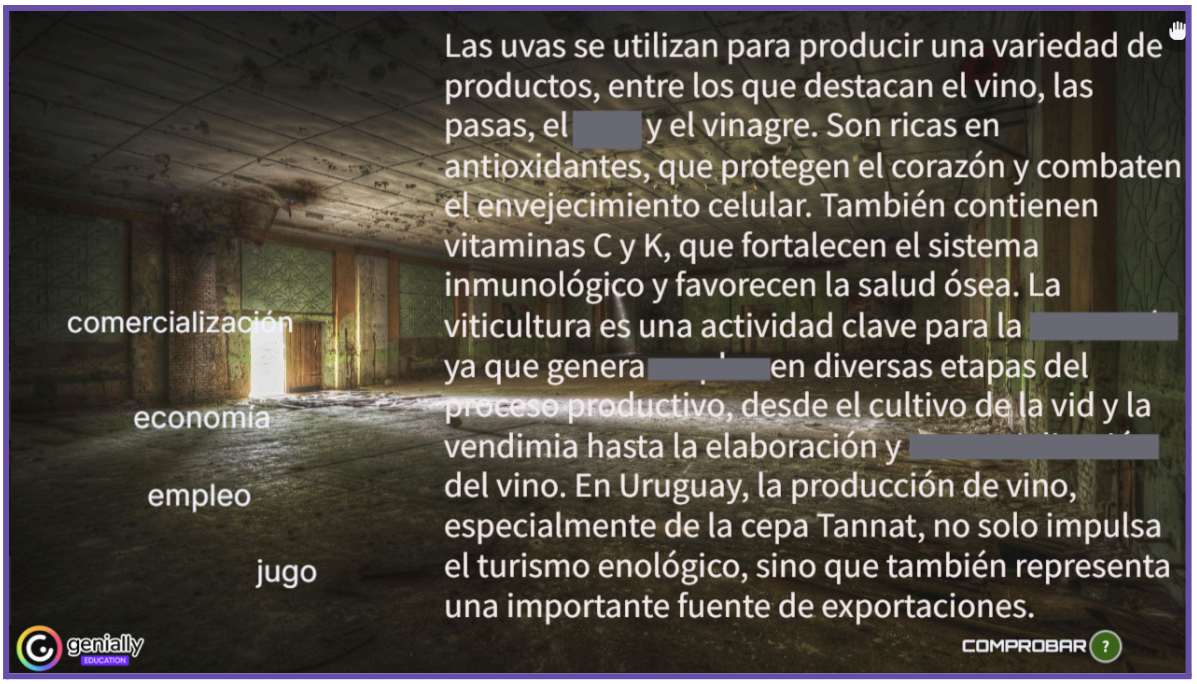


Misión 3: Completar un texto sobre la viticultura

El propósito es reforzar el conocimiento adquirido sobre el proceso de cultivo de la vid y la producción de vino, así como comprender los diversos usos de la uva y sus beneficios para la salud y la economía del país.

Los estudiantes recibirán un texto incompleto sobre la viticultura que deberán completar utilizando las palabras correctas para rellenar los espacios en blanco. Este ejercicio les permitirá reforzar los conceptos clave aprendidos sobre el ciclo agrícola de la vid y la importancia de la uva en la producción de vino y otros derivados.





El docente guiará a los estudiantes en la lectura y comprensión del texto inicial, aclarando cualquier duda sobre los términos utilizados. Además, fomentará la reflexión en torno a los beneficios y usos de la uva, y la relación entre el proceso de viticultura y la economía de Uruguay.

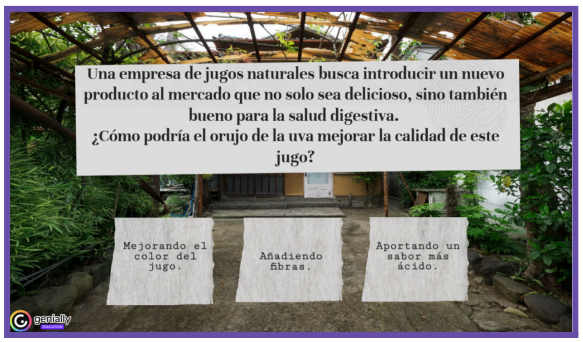
Misión 4: El orujo y sus derivados

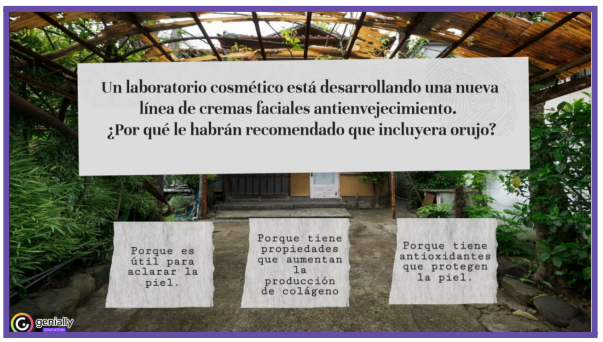
Se propone esta misión con el propósito de reconocer la importancia del orujo, un subproducto del procesamiento de la uva, y su papel en la economía circular, destacando su uso en diferentes industrias como la cosmética, la alimentación y la farmacéutica.

Los estudiantes consultarán una infografía sobre el orujo para obtener información sobre cómo este residuo, lejos de ser desechado, se convierte en la base para crear otros productos.

El docente introducirá el concepto de economía circular y explicará cómo el aprovechamiento del orujo es un ejemplo de sostenibilidad.

Después de la lectura, los estudiantes deberán resolver tres casos con respuestas de opción múltiple que evaluarán su comprensión del texto.





Una vez completadas todas las misiones se cumple el objetivo de escapar del museo.

Actividad 2: Debate sobre el vino como patrimonio cultural

Esta actividad tiene como objetivo generar una reflexión crítica en los estudiantes acerca de la importancia del vino como parte del patrimonio cultural de Uruguay. Mediante el debate, los estudiantes relacionarán la información histórica obtenida durante el escape room con una comprensión más profunda sobre el valor cultural, económico y social de la viticultura en el país. Además, se espera que los estudiantes puedan desarrollar habilidades de argumentación y reflexión crítica.

El docente comienza la actividad explicando el concepto de patrimonio cultural, aclarando que este no se limita únicamente a monumentos o tradiciones, sino que incluye elementos relacionados con la producción agrícola, como el vino, que forman parte de la identidad y economía de una región.
Se puede hacer referencia a la información descubierta sobre la historia de Pascual Harriague y Francisco Vidiella para situar el debate en un contexto que ya conocen.

Para estructurar el debate, se sugiere que el docente plantee una serie de preguntas abiertas que permitirán a los estudiantes reflexionar y argumentar:

¿Por qué crees que el vino es considerado parte del patrimonio cultural de Uruguay?

¿Cómo impactaron Pascual Harriague y Francisco Vidiella en el desarrollo de la viticultura en Uruguay?

¿Por qué piensas que el cultivo de la vid y la producción de vino son tan importantes para la economía del país?

A partir de lo que aprendiste sobre los productos derivados de la uva, ¿por qué crees que son relevantes?

¿Cómo se relaciona la viticultura con la innovación agrícola y la economía circular?

Durante el debate, los estudiantes tendrán que trabajar en colaboración con sus compañeros para organizar ideas, preparar argumentos y responder a las intervenciones del equipo contrario, fomentando así las habilidades de trabajo colaborativo.

El docente asegurará que todos los estudiantes tengan la oportunidad de participar, moderando el tiempo de intervención de cada uno para que el debate sea dinámico y equitativo. En este punto, es importante incentivar el respeto por las opiniones ajenas y fomentar una actitud de escucha activa.

Para finalizar, se hará una síntesis de los puntos clave discutidos, destacando la relevancia del vino no sólo como un producto económico, sino como un símbolo de tradición, cultura e innovación en Uruguay.

El debate fomentará la habilidad para expresar las ideas de forma clara, coherente y argumentada, respetando los turnos de palabra y utilizando un lenguaje formal adecuado. Asimismo desarrollarán su capacidad para evaluar diferentes perspectivas sobre la relevancia de la uva y el vino en la cultura uruguaya. Reflexionarán sobre el valor patrimonial de estos productos y los cambios que la viticultura ha generado en la economía, la cultura y las tradiciones locales.

Actividad 3: Creación de una revista digital sobre la viticultura

El objetivo de esta actividad es que los estudiantes desarrollen una revista digital como producto final, utilizando herramientas tecnológicas para organizar y presentar de manera creativa la información que han recopilado sobre la viticultura. Esta revista incluirá artículos, imágenes y datos sobre la historia de Harriague y Vidiella, el ciclo de la vid, los productos derivados del orujo, y el vino como patrimonio cultural. La actividad está diseñada para fomentar la alfabetización digital, la

comunicación escrita y la creatividad en el uso de tecnologías, además de consolidar los conocimientos adquiridos en las actividades previas.

El docente presentará la idea de crear una revista digital y explicará cómo este formato permite a los estudiantes combinar información textual, imágenes y recursos digitales para comunicar lo aprendido. Se les mostrará un ejemplo de revista digital (usando Canva, Google Slides o similar) para que comprendan el formato y estilo de lo que se espera que produzcan.
Se formarán equipos de trabajo, y cada equipo se encargará de redactar un artículo sobre uno de los temas tratados durante el escape room.

El docente organizará a los estudiantes en cuatro grupos, asignando a cada grupo una sección específica de la revista:

Grupo 1: Historia de la viticultura (Pascual Harriague y Francisco Vidiella). Este equipo redactará un artículo breve que resuma las biografías de ambos personajes y su contribución al desarrollo de la viticultura en Uruguay.

Grupo 2: El ciclo de vida de la vid. Este equipo se encargará de organizar la información sobre el proceso de cultivo de la vid, desde la plantación de las cepas hasta el reposo invernal.

Grupo 3: Productos derivados del orujo. Este grupo investigará y presentará la información relacionada con los subproductos del orujo. Se alentará a los estudiantes a incluir imágenes y a explicar el concepto de economía circular.

Grupo 4: El vino como patrimonio cultural. Este equipo escribirá un artículo que sintetice las ideas surgidas durante el debate sobre el valor cultural del vino en Uruguay y cómo este producto está relacionado con la economía y la identidad del país.

El docente brindará una breve instrucción sobre el uso de la plataforma digital seleccionada para la creación de la revista, explicando cómo pueden estructurar el diseño de las páginas, insertar imágenes, escribir textos y añadir efectos visuales.
Los estudiantes trabajarán en sus artículos mientras el docente supervisa el proceso, brindando apoyo en la escritura, corrección ortográfica y la elección de elementos visuales.

Una vez que los equipos hayan completado sus secciones, el docente revisará los borradores de cada artículo, ofreciendo retroalimentación sobre la claridad de la información, la coherencia textual y el uso adecuado de las herramientas tecnológicas. Se harán correcciones y ajustes antes de pasar a la fase de diseño final.

Finalizada la revista, se proyectará en clase y los estudiantes podrán compartir sus reflexiones sobre el proceso de creación. Se invita a los equipos a explicar sus aportes y a describir los desafíos que enfrentaron al trabajar con las herramientas digitales.

Sugerencias didácticas y de evaluación:

Evaluación formativa:

- **Observación del proceso**: Durante la realización de las misiones se observa cómo los estudiantes colaboran, resuelven problemas y aplican el conocimiento adquirido. Se sugiere registrar sobre la participación de cada estudiante, su nivel de comprensión de las tareas y su capacidad para trabajar en equipo.
- **Autoevaluación y coevaluación**: Al finalizar el escape room, se sugiere dar un espacio para que reflexionen sobre su propio desempeño y el de sus compañeros. Se puede usar una tabla de autoevaluación para valorar su grado de participación, trabajo en equipo, comprensión de los contenidos y la eficacia en la resolución de las misiones.
- **Argumentación y participación**: Evalúa la capacidad de los estudiantes para expresar sus ideas de manera clara y argumentada en el debate, valorando tanto el contenido de sus intervenciones como el respeto hacia las opiniones de sus compañeros.
- **Presentación de la revista digital**: Evalúa la revista digital en función de criterios como la originalidad del diseño, la claridad y coherencia de los textos, la integración de información confiable, y la correcta aplicación de los conocimientos sobre la viticultura.

Autor: Ferro, Helena; Oyhenard, Graciela

Licenciamiento: Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0)