

Cocinando con el patrón

Mariana González Leal

Resumen

En la etapa del preescolar, las formas de aprender a partir de actividades y objetos que normalmente usamos en la vida diaria, es una manera eficaz de adentrar al niño al conocimiento del mundo de las matemáticas.

Identificar el patrón en el proceso de la elaboración que se lleva a cabo para preparar un platillo determinado es un gran método de lograr este objetivo. En los restaurantes nos podemos encontrar con infinidad de platillos distintos, pero todos tienen algo en común, que es llevar una secuencia de pasos a seguir en un orden para la obtención del resultado, que es el alimento.

También podemos descubrir que en muchos de los artículos encontrados en el restaurante se encuentran las matemáticas, principalmente por el hecho de tener una figura geométrica sencilla de reconocer ya sea por su número de lados o forma, en el caso de los platos que son de forma circular, las mesas de forma rectangular, la servilleta de forma cuadrada, etc.

El presente trabajo se trata principalmente acerca de la relevancia que tiene ir adentrando al niño de preescolar a este mundo, de matematizar todo aquello que le rodea para contribuir en su aprendizaje. En seguida, se expone el objetivo de mi investigación en un restaurante y los medios utilizados para recabar datos e información. Posteriormente se muestran los respectivos resultados de mi búsqueda y para cerrar se incluye la razón por la que decidí hacer mi trabajo de investigación en ese restaurante y de qué manera se puede llevar al niño a la enseñanza del campo formativo de pensamiento matemático en la etapa del preescolar.

Introducción

En nuestra vida diaria de manera consciente e inconsciente nos encontramos con las matemáticas en donde menos nos lo podríamos esperar, como puede ser al

pagar en un supermercado y recibir el cambio, la forma de los platos de cocina, comunicarnos a algún número telefónico, ver la hora y entre otras. Con muchos de estos objetos que nos rodean podemos identificar un modelo matemático, a esto es a lo que se le conoce como matematizar la realidad.

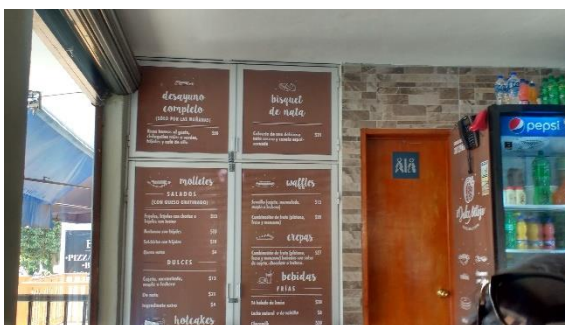
En México existen diversos tipos de lugares en donde se puede consumir comida, tales como el tianguis, que es una feria de trueque, de compra y venta encargada de los vendedores ambulantes, los mercados, que son lugares en los que venden una gran variedad de productos como frutas y verduras, lácteos, cereales, entre otros.

También existen los restaurantes que ofrecen una gran variedad de platillos. Un restaurante es aquel establecimiento en el cual se ofrece a los clientes comidas y bebidas de diverso tipo para su consumo, las personas que asisten a un restaurante se sientan en las mesas que este tiene dispuestas, eligen aquello que quieren comer y beber de una carta o menú que se les facilita, lo ordenan a un mesero y una vez que están listos los alimentos y bebidas, se los lleva a la mesa para que puedan consumir el platillo.

En relación con lo anterior, un restaurante es un lugar ideal y propicio para acercar al niño y familiarizarlo con las matemáticas, puesto que es un lugar de su conocimiento al que normalmente acude a consumir alimentos ya sea en el desayuno, comida o cena con sus familiares.

Metodología

Para encontrar elementos matemáticos, decidí visitar el restaurante “El Dulce Antojito”, un restaurante cuyos platillos son mayormente preparados para desayunos





y cenas. Está ubicado en la calle Francisco Vázquez Coronado 1963, López de Legaspi, en Guadalajara, Jalisco.



Una vez que llegué al restaurante, lo primero que hice, fue comentarle a una empleada del restaurante el motivo principal de mi visita y a su vez, solicitándole me concediera el permiso de ver cómo preparan los platillos y de hacerle una entrevista. Ella de una manera muy amable accedió a ello y pude plantearle preguntas como: la antigüedad del restaurante, los platillos que más se venden y por qué, los ingredientes que utiliza para prepararlos y la cantidad que requieren al día para su venta y su experiencia de trabajo en ese lugar.

Para recabar la información hice uso del teléfono celular para tomar fotografías y videos que más tarde me ayudaran a recordar los aspectos más relevantes.

Resultados

Elegí la comida que preparan para el desayuno como objeto de estudio ya que para su preparación se debe seguir un patrón, también por el motivo de que mucha gente pide para desayunar los chilaquiles, molletes y hot cakes.

La señora que me atendió lleva laborando en “El Dulce Antojo” casi 6 años. Me contó que el restaurante tiene aproximadamente 10 años de antigüedad ya que

anteriormente se vendían únicamente tacos, más poco a poco fueron abriendo nuevos negocios de comida cercanos a este y como fue creciendo la competencia, decidieron agregar una nueva opción a su menú, que son los molletes salados con queso



gratinado. Estos pueden llevar puro

frijol, frijoles con chorizo o salchicha.

También están las opciones de molletes de barbacoa con frijoles y de salchicha con estos mismos, más no llevan queso gratinado.

desayuno completo (SÓLO PARA LAS MAÑANAS)		moleles		waffles		pan francés (con queso)		bisquet de nata	
Chilaquiles rojos o verdes	\$50	Salchicha con frijoles	\$18	Combinación de frutas (frijoles, fresa y manzana)	\$20	Cajeta con mermelada, miel, queso y canela	\$21	Chilaquiles rojos o verdes	\$50
Frijoles con chorizo o salchicha	\$18	Barbacoa con frijoles	\$18	Combinación de frutas (frijoles, fresa y manzana)	\$20	Lechera con queso y canela	\$21	Chilaquiles verdes	\$50
Queso ostra	\$4	Salchicha con frijoles	\$18	Combinación de frutas (frijoles, fresa y manzana)	\$20	Chocofrut con queso y canela	\$21	Chilaquiles con queso	\$50
BUCCES		Queso ostra	\$4	Combinación de frutas (frijoles, fresa y manzana)	\$20	Chocofrut con queso y canela	\$21	Chilaquiles con queso y canela	\$50
Carne, mermelada, miel, queso y canela	\$18	Crema pastelera	\$4	Combinación de frutas (frijoles, fresa y manzana)	\$20	Chocofrut con queso y canela	\$21	Chilaquiles con queso y canela	\$50
De nata	\$7	Crema pastelera	\$4	Combinación de frutas (frijoles, fresa y manzana)	\$20	Chocofrut con queso y canela	\$21	Chilaquiles con queso y canela	\$50
Suplemento extra	\$4	Crema pastelera	\$4	Combinación de frutas (frijoles, fresa y manzana)	\$20	Chocofrut con queso y canela	\$21	Chilaquiles con queso y canela	\$50

Desde entonces los molletes se han vendido en grandes cantidades y por tal motivo deciden retirar los tacos del menú para implementar diversos platillos de desayuno y cena, tales como los chilaquiles rojos o verdes, huevos al gusto, waffles, hot cakes, pan francés y bisquet de nata.

Hace 1 año implementaron las crepas a su lista de platillos, que pueden ser dulces o saladas. Tienen un gran repertorio de ingredientes, de opciones para base están la cajeta, mermelada de fresa o zarzamora, lechera, chocolate Hershey's, crema pastelera, nutella, philadelphia o crema chantillí, y agregar una fruta que como plátano, fresa, manzana, durazno o piña para las crepas dulces.

Para las crepas saladas se puede elegir entre dos tipos de quesos, tales como el mozzarella y philadelphia. Se puede agregar un ingrediente ya incluido, están las opciones de champiñón, jamón, piña, salchicha, salami o pepperoni.



Observé el menú de los alimentos que ofrecen y me fijé en lo que consumían algunos de los clientes del restaurante. Al ver que la mayoría de ellos comían molletes, decidí ordenar uno para averiguar si estaba bueno y me encantó.

En relación a lo anterior, pude ver cómo es la preparación de los molletes de frijoles con queso gratinado. Para su elaboración, primeramente, se debe cortar el bolillo a la mitad. En segundo lugar, se le debe untar mantequilla para después ponerlo en la plancha por 2 minutos. En seguida, se le untan los frijoles y posteriormente se le pone el queso para colocarlo nuevamente en la plancha, de manera que la parte lisa del bolillo quede volteando hacia abajo para que así se pueda derretir el queso y quede listo.

La señora también me comentó que aproximadamente en un día necesitan 120 bolillos para preparar los molletes, me aseguró que en los fines de semana nunca les han sobrado y que entre semanas es rara vez. Por lo general los días que más clientes tienen son los sábados y domingos por las mañanas, y entre semana por las noches y en ocasiones cuando hay misas o pláticas en el templo de Getsemaní de la Cruz, puesto que está en frente del local.

En el restaurante me di la tarea de buscar objetos que tuvieran relación alguna con matemáticas, de lo cual quedé sorprendida puesto que a donde quiera que volteara podía encontrar algo.

Algunos ejemplos de lo que observé fueron las mesas que tienen forma rectangular, los bancos para sentarse de forma cuadrada, los patrones de un vaso desechable, las máquinas dispensadoras de goma de mascar, la forma circular de un hot cake y la de un waffle que, a su vez, tiene cuadrados al centro, en fin, muchos artículos que son matematizables.

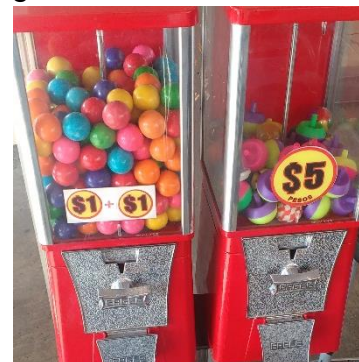
Discusión

El matemático Guy Brousseau responde a la pregunta de qué es hacer matemáticas de manera que postula que es llevar a cabo una actividad que se realiza en una situación concreta y viva y contra un medio (situación-problema).

La identificación de los patrones en el proceso de la elaboración de un platillo es una gran forma de adentrar al niño al mundo de las matemáticas ya que es una actividad que él mismo puede observar y a su vez, interesarse un poco más en cómo se realiza. De esta manera él podrá obtener las respuestas a su pregunta, puesto que es un alimento de su agrado del que querrá conocer más.

Un patrón es una sucesión de elementos (auditivos, gestuales, gráficos, orales o geométricos) que se construye siguiendo una regla que puede ser de repetición o de recurrencia. El patrón está presente en muchas actividades que efectuamos a diario, algunas más comunes en el niño como tomar turnos cuando están jugando con sus amigos, o seguir las reglas de un juego de mesa.

En relación con lo anterior, otra forma de adentrar al niño al conocimiento de lo que es un patrón, es al identificar la secuencia de la rutina que sigue todos los días como para ir a clases, primero se tiene que



levantar de su cama, ir al baño, mojarse la cara, peinarse, desayunar, lavarse los dientes, etc.

En la preparación de los molletes descrita anteriormente, podemos darnos cuenta que para poder obtener el producto final, se tiene que seguir una secuencia de pasos en un orden específico para que el resultado sea óptimo. La disposición de los alimentos es una manera artística y útil en que los niños pueden crear patrones, se le puede incluir en la preparación de su almuerzo para ir a la escuela, él mismo puede decidir el orden en que vayan los ingredientes como el queso, jitomate, lechuga, jamón, etc.

El niño y más en la etapa del preescolar es cuando más se pregunta el porqué de las cosas debido a que es cuando va descubriendo por sí mismo el mundo y va encontrando las respuestas a sus hipótesis.

Es por ello que al enseñarle al niño que las matemáticas se encuentran en todas partes, él podrá ponerlo en práctica e identificarlo en diversas actividades de su vida cotidiana, como por ejemplo los lugar que visité, en la forma circular que tiene la goma de mascar del dispensador, la forma de óvalo que tiene el bolillo, el círculo en alimentos como los hot cakes y los waffles, el cuadrado en las servilletas, en la pantalla de televisión cuya forma es rectangular y con cada uno de los objetos que se encuentre y tengan relación alguna con las matemáticas.

Las propias experiencias y situaciones que el niño vive a diario deben ser la fuente que le otorgue sentido a las matemáticas para que pueda experimentar con ellas y cuando esté listo pueda darles un sentido y sepa identificar de qué manera se relacionan con ellas.

Palabras clave

Patrón, secuencia, matematizar, figuras, alimentos, aprendizaje.

Bibliografía

Laboratorio de pensamiento matemático. (2014). *Pensamiento matemático*. Recuperado el 16 de enero de 2018, de <http://pensmat-eneg.com/index.html>

Smartix. (s.f). *Series y patrones*. Recuperado el 16 de enero de 2018, de <https://www.smartick.es/blog/matematicas/recursos-didacticos/series-y-patrones/>

Univisión noticias. (2015). *Ingeniosas maneras de enseñarle patrones a su preescolar*. Recuperado el 16 de enero de 2018, de <https://www.univision.com/noticias/pequenos-y-valiosos/ingeniosas-maneras-de-ensenarle-patrones-a-su-preescolar>

Definición ABC. (s.f). *Definición de restaurante*. Recuperado el 16 de enero de 2018, de <https://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>

Herrera, K, y Nerí, M. (s.f). *Los patrones matemáticos presentes en pulseras tejidas de la cultura triqui*. Recuperado el 16 de enero de 2018, de <http://pensmat-eneg.com/documentos/imrydcompleto.pdf>