



INTRODUCCIÓN

2. FASE DESCRIPTIVA	3
2.1 CONFLICTO	3
2.1.1 Mecanismos de imposición y desacreditación	4
2.1.1.1 Acciones de imposición y desacreditación	5
2.1.2 Actores del conflicto	5
2.1.3 Tipos de conflicto	6
2.1.4 Manejo del conflicto	7
2.1.5 Agresividad	8
2.2 ÁMBITO EDUCATIVO	8
2.2.1 Fases del conflicto	9
2.2.2 Habilidades de resolución de conflictos	12
2.2.4 Descripción problemática	12
2.2.4.1 Oportunidad de diseño	13
2.2.5 Estado del arte	13
2.3 ACTIVIDAD CULINARIA	14
2.3.1 Roles	15
2.3.2 Relación culinaria - ser humano	16

3. FASE INTERPRETATIVA	17
3.1 PLANTEAMIENTO CENTRAL	17
3.1.1 Fases de investigación	17
3.2 PROPÓSITO	17
3.3 OBJETIVOS	17
3.3.1 Objetivo general	17
3.3.2 Objetivos específicos	18
3.4 LÍMITES Y ALCANCES	18
4. FASE PROPOSITIVA	19
4.1 REQUERIMIENTOS Y DETERMINANTES	19
4.2 CRITERIOS DE INCLUSIÓN	19
4.3 METODOLOGÍA TRANSFERENCIA ANALÓGICA	20
4.4 PROPUESTA	21
4.4.1 Proyecto de aula	21
4.4.2 Bento	22
4.4.3 Diseño de actividad	23
4.4.4 Fases de la actividad	24
4.4.5 Comprobaciones	25
4.5 KIDS COOK'IN	32
4.5.1 ESTRUCTURA ACTIVIDAD	33
4.5.1.1 Comportamiento actividad	34
4.5.2 SISTEMA COHESIÓN	37
4.5.2.1 Historia	38
4.5.2.2 Dinámica del sistema	40

4.5.3 BENTO, EL POLLO Y EL PERRO	41
4.5.4 GUÍA PADRES	44
4.5.5 GUÍA PROFESORES	46
4.5.6 MATERIALES	55
4.5.6.1 Empaque	57
5. CONCLUSIONES	59
6. BIBLIOGRAFÍA	60
7. ANEXOS	61
7.1 SISTEMA DE REGISTRO	61
7.2 CRONOGRAMA	64
7.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN	65
ÍNDICE DE GRÁFICOS E IMÁGENES	66