

¡Con las manos en la masa!

CEIP
Ana de Austria

"Con las manos en la masa"

HOME ACTIVIDADES ACTIVIDADES1 GENERALES PROYECTO More



NUESTRO HUERTO
Tener un pequeño huerto permite a los alumnos conocer el origen de algunos alimentos.
[más](#)

NUESTRA COCINA
Un espacio en el centro en el que podemos elaborar alimentos sencillos.
[más](#)

NUESTRAS RECETAS
Desde aquí conoceremos recetas para hacer con ayuda de padres y madres.
[más](#)

CEIP ANA DE AUSTRIA
2015-2016

INTRODUCCIÓN

La utilización de la cocina para desarrollar actividades en el aula es un elemento motivador para conseguir que los alumnos desarrollen las Competencias Básicas. Su utilización nos interesa como medio de conseguir varios objetivos: mejorar las destrezas en expresión oral y escrita, la comprensión lectora y la utilización de las TIC.

Todo lo relacionado con la cocina es muy cercano para el alumnado, posibilita que expresen sus capacidades creativas y, el profesorado, puede diseñar estrategias y actividades que permitan desarrollar diferentes aspectos educativos señalados en el currículum.

El desarrollo de este proyecto implica a todos los niveles educativos y corresponde a cada uno de ellos definir los contenidos, actividades y estrategias metodológicas que utilizará en su realización. En este documento definimos el marco de actuación para que se realice con el grado de coordinación adecuado.

Diferenciamos dos tipos de actividades, aquellas en las que todo el centro participa para conseguir un objetivo y las que se realizan de forma coordinada los distintos niveles educativos.

OBJETIVOS

- Utilizar el lenguaje como instrumento de comunicación oral y escrita.
- Producir textos escritos para expresar pensamientos, emociones y vivencias
- Aprender y mejorar nuestro vocabulario
- Aprender a escuchar y compartir con compañeros y compañeras.
- Desarrollar el espíritu crítico y creativo.
- Fomentar los procesos de investigación y concreción de la información.
- Fomentar el uso de las TIC para recoger y procesar información.
- Aprender a manipular los alimentos de forma correcta.
- Conseguir que disfruten realizando actividades de cocina.
- Implicar a las familias en la realización de algunas actividades.

COMPETENCIAS DESARROLLADAS

- Competencia Lingüística:
 - Expresar pensamientos, emociones, vivencias, opiniones
 - Utiliza la información recogida para llevar a cabo diversas actividades en situaciones de aprendizaje

- Emplea estrategias de búsqueda y selección de la información: tomar notas, elaborar esquemas
- Competencia Digital
 - Es capaz de consultar diferentes fuentes y textos de soporte informático para obtener datos e información y realizar informes.
- Competencia Social y Cívica
 - Comprender y valorar la realidad social
- Sentido de Iniciativa y Espíritu Emprendedor
 - Realiza sencillas obras de animación para familiarizarse con los conceptos básicos de la creación audiovisual
 - Organiza y planea su propio proceso creativo partiendo de la idea y recogiendo información de diferentes medios.
- Aprender a aprender
 - Es capaz de autorregularse y cooperar de forma responsable con los demás
- Conciencia y expresiones culturales
 - Conoce aspectos de relacionados con las tradiciones culturales de la comunidad.

CONTENIDOS

- Alimentación y salud:
 - Características de los alimentos
 - Alimentos para cuidar nuestro cuerpo: pirámide alimentaria.
- La producción de alimentos: el huerto escolar
 - Conocer todo lo relacionado con el cuidado del huerto
 - Plantación de productos
 - Cuidado del huerto
- Vocabulario básico sobre la alimentación
- La elaboración de alimentos
- Las listas: recetas
- Utilización de las TIC para resolución de actividades o compartir información.
- La cocina en nuestra comunidad: tradiciones

ACTIVIDADES GENERALES

- **FIESTA FINAL DEL PRIMER TRIMESTRE**

Es una fiesta que realizamos y a la que invitamos a los padres y madres. Representaciones, canciones, danza,... todo ello lo relacionamos con el tema de la cocina.

- **CASTAÑADA**

Celebración de una pequeña fiesta todo el centro utilizando este producto típico del otoño. Asamos castañas, conocemos la tradición de esta actividad, conocemos características del producto,...

- **MMMMM... ¡QUÉ RICO CARNAVAL!**

Cada nivel elegirá una provincia de nuestra comunidad y los alimentos más característicos de ella. El disfraz está relacionado con uno de los alimentos elegidos. Durante los días previos conocemos aspectos sobre los alimentos de esa provincia y elaboramos el disfraz. El día de celebración realizaremos un desfile por el pueblo hasta la Plaza Mayor (colabora en la actividad el Ayuntamiento) al son de la música tradicional de las diferentes provincias.

- **CIGALES LEE**

Actividad que realizamos en colaboración con la Biblioteca Municipal y el Ayuntamiento. Todo el centro, desde Infantil 5 años, acudimos a la Plaza Mayor del pueblo, con el libro de lectura que en ese momento estemos leyendo, con el objetivo de tener un momento de lectura compartida. La Biblioteca Municipal colabora poniendo libros a disposición de las personas que quieran acompañarnos en este momento de lectura. Desde el Ayuntamiento colaboran con una invitación a la lectura y poner el espacio para que en cualquier otro momento pueda ser utilizado para la lectura. Por los alumnos o por otras personas invitadas hay una actividad de animación lectora o lectura breve de una parte de un libro que hayan elegido.

- **ELABORACIÓN DE MURALES**

- Mural principal (hall de entrada), en su composición participan todos los alumnos con la realización de diversos elementos que posteriormente pasan a formar parte de él.
- Murales de la biblioteca
- Murales de escaleras y pasillos.

Cada uno de los murales son responsabilidad, en su ejecución, de los diferentes niveles educativos.

El contenido final de los murales y de las actividades realizadas durante el curso lo podemos ver en la web realizada para este proyecto:

<http://larojo.wix.com/cocinamos>

ACTIVIDADES POR NIVELES

Las actividades se pueden realizar de forma individual o en grupo. Cada nivel, de forma coordinada, elige la actividad que realiza. Algunas actividades se pueden realizar en papel, otras utilizando recursos TIC.

Las actividades están agrupadas en cinco categorías:

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

- Elaboración de un semillero en el aula y posterior plantación en el huerto.
- Visitas a huertos de la zona.
- Plantación de plantas aromáticas en nuestro jardín.
- Investigaciones sobre las tareas agrícolas.
- Realización de un compostero con los residuos de alimentos.
- Visita a una empresa sobre producción de alimentos.

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- Visita a una fábrica de procesado de alimentos.
- Composiciones prácticas con alimentos.
- Elaborar un recetario de aula con información de las abuelas y abuelos.
- Experimentos relacionados con la cocina.
- Lectura de etiquetas de productos elaborados.
- Entrevista con cocineros profesionales.
- Chef del mes: preparación del almuerzo una vez al mes (elección de recetas, elaboración de lista de la compra y presupuesto, compra en el Super, preparación en clase, explicación y servicio).

LA COCINA EN NUESTRA AUTONOMÍA

- Investigación sobre alimentos típicos de nuestra comunidad por grupos
- Elaboración de murales.
- Elaboración de algún plato típico de nuestra comunidad.

SALUD Y ALIMENTACIÓN

- Realizar un diario con lo que nos alimentamos durante la semana. Comentarlo en grupo sobre lo saludable o no de ellos.
- Charlas con responsables sanitarios sobre la alimentación.

- Debates sobre la problemática de la alimentación en el mundo
- Normas de manipulación de alimentos y conservación de alimentos.

ACTIVIDADES DIVERSAS

- Mate Chef: realización de taller de matemáticas con la temática del proyecto (Calcular el precio de un menú, ordenar los restaurantes con estrellas Michelin, resolver problemas de cupo en un restaurante,...) Las actividades se llevarán a cabo en equipo, no pudiendo entregar la hoja a corregir hasta que todos los miembros lo hayan revisado. Algunas de las actividades serán elaboradas por las maestras y otras serán tomadas de recursos existentes
- Cocinero: consiste en elaborar una receta sencilla y completar una ficha para que otros puedan hacerla. Todas las fichas se colocarán en un recetario en papel y "on line".
- Refranero: consiste en encontrar o inventar junto con su familia un refrán relacionado con la alimentación y completar una ficha para que el resto lo conozca. Todas las fichas se colocarán el "Libro de los refranes".
- Plasti Chef: las actividades realizadas en plástica están relacionadas con la cocina y la alimentación empleando en cada una de ellas una técnica distinta
- ¿Cómo nos llamamos?: para cada aula elegimos un nombre y los grupos que en ella se forman tienen relación con ese nombre, así mismo diseñamos un logo para cada aula aparece "El cocodrilo comilón y los grupos son nombres de restaurantes michelín, Rico, rico saborcito, y los nombres son de los platos del menú.
- Cocinero cumpleaños: panel de clase con el "Cocinero" que nos recuerda los cumpleaños del mes. Cada uno elabora una manopla con el número del día de cumpleaños y el mes.
- Proyecto mosto: La idea era ofrecer a los bodegueros de nuestra localidad, el diseño de una botella y su etiqueta para el embotellado del mosto que producen.
- ¡Nos comemos los refranes!: cada uno aportará un refrán relacionado con la comida, el cual ilustrará en una hoja tamaño A5, exponiéndolo al resto de los compañeros en clase.
- Healthy: consiste en llevar un registro diario por puntos en función del almuerzo que traiga cada alumno, potenciando aquellos que traigan fruta o productos saludables, con el fin de favorecer hábitos correctos de alimentación.

- Somos artistas: aprendemos sobre la historia artística del bodegón. Posteriormente dibujarán a partir de un modelo natural un bodegón. Se colocará en clase la composición del mismo consensuada entre todos. Cada uno interpretará el cuadro de Picasso: Bodegón
- La cocina en los libros sagrados: la biblia.
- Desde el área de Inglés se complementarán las actividades de aula utilizando el vocabulario adecuado a cada una de ellas: rotulación bilingüe del huerto, canciones y rimas, conocimiento de la alimentación en la cultura anglosajona,...
- Desde el área de Música: con utensilios de cocina realizar distintos sonidos y comentar sus cualidades, construcción de instrumentos, canciones de nuestra zona relacionadas con la alimentación, relacionar alimentos y tipos de música, música en la publicidad alimentaria.

METODOLOGÍA

Los principios y líneas de actuación pedagógicas son los recogidos en la propuesta curricular del centro. A partir de ellas el desarrollo de los contenidos y la realización de las actividades se realizarán utilizando diversas agrupaciones y recursos.

Temporalización: Todo el curso

EVALUACIÓN

Criterios:

- Grado de participación del profesorado en la realización del proyecto
- Grado de realización de actividades
- Grado de cumplimiento de los objetivos
- Grado de participación de los alumnos en las tareas
- Grado de colaboración con otras instituciones

Procedimiento

En las reuniones de ciclo y al finalizar el proyecto revisaremos el grado de cumplimiento de cada criterio y señalaremos las propuestas de mejora.