

TALLER DE COCINA: Secuenciación de Tareas

Las tareas que se presentan a continuación se desarrollarán a lo largo de un curso escolar con el alumnado de 4ª de E.S.O. en sesiones de una hora semanal.

PRIMER TRIMESTRE: LA DIETA

Características de nuestra dieta:

- Clasificación de alimentos.
- Dieta equilibrada.
- Dieta mediterránea.
- Platos típicos.

Proyecto final: Análisis de los hábitos alimenticios del entorno a través de una encuesta consensuada por el alumnado. Análisis y valoración de los resultados (viendo las deficiencias de nuestra dieta y cómo difiere de la dieta recomendada) y elaboración de una propuesta de mejora de la dieta personal.

SEGUNDO TRIMESTRE: LA COCINA

Manipulación de alimentos.

Tratamiento de los alimentos.

Manejo de utensilios.

Elaboración de recetas.

Configuración del menú.

La compra de los productos.

Medidas de seguridad e higiénicas en la cocina.

Proyecto final: Elaboración de recetas seleccionadas. El manejo práctico de la cocina.

TERCER TRIMESTRE: FERIA GASTRONÓMICA

Búsqueda de información sobre platos típicos de otras culturas.

Diseño del evento.

Planificación de actuaciones.

Imagen y diseño: presentaciones de los diferentes platos.

Implicación de familias de diversa procedencia.

Proyecto final: Celebración de una jornada gastronómica:

- Concurso
- Degustación
- Presentación de mesas

EJEMPLO DE PROYECTO INTEGRADO PARA EDUCACIÓN SECUNDARIA: TALLER DE COCINA PARA 4º E.S.O.

Desarrollo de las tareas: Secuencia de Actividades

A lo largo de los tres trimestres se realizarán tres ficheros transversales:

Primer Trimestre: Fichero con las peculiaridades y características de los alimentos.

Segundo Trimestre: Fichero de recetas y utensilios.

Tercer Trimestre: Fichero sobre Cocina multicultural.

Nos planteamos las siguientes actividades. Entre paréntesis aparecen las competencias que se trabajan:

- | | |
|--|---|
| 1. Competencia en comunicación lingüística | 5. Competencia social y ciudadana |
| 2. Competencia matemática | 6. Competencia cultural y artística |
| 3. Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico | 7. Competencia para aprender a aprender |
| 4. Tratamiento de la información y competencia digital | 8. Autonomía e iniciativa personal |

TALLER DE COCINA

PRIMER TRIMESTRE: La dieta

Queremos saber si nuestra alimentación es sana y equilibrada:

1. Búsqueda de información y estudio de los alimentos básicos de nuestra cocina (aceite, arroz, patata, etc...) (1-4-3)
2. Elaborar un modelo de ficha que recoja los datos esenciales: el nombre de los alimentos e información de sus características y peculiaridades, tipología y valor energético. (1-3-7) Es el primero de los ficheros que se elaborarán durante el curso.
3. Búsqueda de información y elaboración de resúmenes sobre los platos típicos elaborados con los alimentos básicos de nuestra cocina. (1-4-3-6-5)
4. "La geografía de los alimentos" Historia y localización geográfica de algunos de los alimentos de nuestra dieta. (3-1-4)
5. **PROYECTO FINAL** "¿Cómo como?"
Reflexionamos sobre nuestra dieta a través de una encuesta consensuada por el alumnado. Análisis y valoración de los resultados (viendo las deficiencias de nuestra dieta y cómo difiere de la dieta recomendada) y elaboración de una propuesta de mejora de la dieta personal. Finalmente se elabora un gráfico de consumo de alimentos (2-5)

SEGUNDO TRIMESTRE: La cocina

Queremos elaborar un plato según una receta determinada:

6. Dada una receta (se elegirá una por grupo), calcular las cantidades para un grupo de personas determinado según la receta (2-1))
7. Visita a un supermercado: Ver la distribución de las zonas y la disposición de los productos. Búsqueda de los productos para la elaboración de las recetas en las estanterías. Presupuestos y compras. (2-3-8)
8. Elaborar escalas de cantidades: ingredientes para un número determinado de personas, tiempos de coción de los alimentos básicos, de forma que se recojan en un documento de consulta rápida en la cocina. (2-3)
9. Ordenar los pasos para elaborar un plato (1-7)
10. Medidas higiénicas para la manipulación de alimentos. Seguridad y precauciones. (3-5-8) Se elaborarán carteles con las normas de seguridad y las precauciones a tener en cuenta.
11. "Los utensilios de cocina" Visita a un establecimiento con variedad de utensilios de cocina. Se selecciona un equipo básico de utensilios de cocina y se determinan aquellos específicos que vamos a necesitar para la elaboración de la receta. Posteriormente se elabora un glosario de términos sobre utensilios de cocina en las distintas lenguas que se imparten en el centro. (3-1)
12. Segundo fichero: Elaborar una ficha técnica con los datos de la receta en cuestión que incluya origen de los alimentos empleados en su elaboración, tipología de los mismos, etc...; es decir, con la información recogida de las actividades anteriores. En otro apartado del fichero se relacionarán los nombres de los utensilios utilizados en la cocina.
13. **PROYECTO FINAL** "Las recetas de cocina" Elaboración de las recetas seleccionadas (1-2-3-8)

TERCER TRIMESTRE: Feria Gastronómica

Queremos conocer y elaborar los platos más característicos de las diferentes culturas representadas en el centro:

14. Búsqueda de información en el centro sobre las distintas culturas que tienen representación en el alumnado y el profesorado del centro. Toma de contacto con esas personas. Búsqueda y selección de los platos típicos más representativos de las diferentes culturas y selección de las recetas que pueden elaborarse.

15. Elaboración del tercer fichero: Recetas multiculturales

16. **PROYECTO FINAL** “Jornada Gastronómica” Elaboración de los platos según las recetas que se han propuesto, concurso , degustación y presentación de las mesas.

En esta tarea final se desarrollarán todas las competencias puesto que incluirá:

- Elaboración de carteles relacionando imágenes y textos (imágenes de los platos, sus nombres y los países de origen) (1)
- Realización de cálculos (2)
- Decisión sobre el lugar, el material necesario, los espacios (3)
- Búsqueda de imágenes (4)
- Toma de decisiones (5)
- Realización del diseño, la presentación de los platos (6)
- Aprendizaje sobre su aprendizaje (7)
- Creatividad (8)

En el cuadro aparecen los números de las actividades detalladas anteriormente, el tipo de pensamiento, las Competencias que se trabajan y el producto final:

Actividad	Tipos de pensamiento									Competencias que se trabajan								Producto final
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	
1		X								X		X	X					
2								X	X	X		X				X		Fichero 1: Características de los alimentos
3		X		X					X	X		X	X	X	X			Resúmenes platos típicos
4		X								X		X	X					
5 P. Final	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X			X				Encuesta, resultados y gráfico
6		X		X						X	X							
7									X		X	X					X	
8			X		X					X	X							Tablas de consulta rápida en la cocina (cantidad, tiempos de cocción de los alimentos)
9				X						X						X		
10	X		X									X		X			X	Carteles con las normas de seguridad y precauciones
11		X								X		X						Glosario de términos plurilingüe
12							X	X		X		X	X					Fichero 2: Ficheros de recetas y utensilios de cocina
13 P.Final	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	Elaboración de las recetas
14		X						X	X	X		X			X			
15						X	X			X		X				X		Fichero 3: Recetas multiculturales

16 P.Final	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	Jornada Gastronómica
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	-----------------------------

Tipo de pensamiento: 1. Reflexivo 2. Analítico 3. Crítico 4. Lógico 5. Sistémico 6. Analógico 7. Creativo 8. Deliberativo 9. Práctico

Observaciones:

1. Los grupos deben ser heterogéneos según nivel de rendimiento y otras variables.
2. Todos los productos finales formarán parte del Portafolio de cada alumno/a, además de los tres ficheros que se elaborarán.
3. Los agrupamientos de los alumnos para el desarrollo de las actividades y tareas vendrá determinado por la disponibilidad de los recursos según el tipo de actividad (por ejemplo, búsqueda de información en Internet, por parejas).
4. Los proyectos finales de cada trimestre determinarán un agrupamiento propio del trabajo colaborativo: cada grupo resolverá parte del proceso que luego culminará con una puesta en común de todo el grupo.

Isabel Teresa Rubio Sánchez
 Manuel Vega Mohedano
 (Profesor y profesora del IES López Neyra)

Pilar Torres Caño
 (Asesora E.Secundaria. Ámbito Lingüístico. CEP Córdoba)