Nivel

Educación Infantil

Área/materia

Interdisciplinar

Profesores

María Salgado Somoza
R. Mª Pilar Rivas Antelo

Descripción

Esta experiencia nos muestra una nueva forma de aprender en la que no sólo el alumnado se dedica a aprender de forma descontextualizada diferentes destrezas y contenidos, sino que a través de los alimentos y las elaboración de recetas se desarrollan los distintos aspectos del currículo. Los niños y niñas comprenden y aplican lo que aprenden y todas las actividades que realizan contribuyen a la consecución de las competencias básicas.

Sin duda la valoración que hacemos del uso que se hace de las TIC, la web 2.0, el planteamiento metodológico y de la estructuración de este proyecto "Eu cociño ti cociñas" es muy positiva.

Al final del artículo aparece una larga lista de los reconocimientos que varios programas de televisión, periódicos y grandes cocineros han hecho a este proyecto. Se incluyen bajo el epígrafe de "agradecimientos" lo que deja claro la generosidad del profesorado responsable del mismo.

Nuestras felicitaciones a toda la comunidad educativa del CEIP Sigüeiro de Oroso (A Coruña) y muy especialmente a las maestras responsables de esta Buena PrácTICa, que nos lo cuentan así:

"A menudo el currículo de Infantil se centra en la realización de actividades impresas, que en muchas ocasiones están descontextualizadas del mundo real que rodea a los niños/as.

Eu cociño, ti cociñas? es a una propuesta metodológica llevada a cabo en un aula del 2º ciclo de Educación Infantil, donde la alimentación, y en particular la saludable, es el medio para trabajar los diferentes aspectos del currículo, y los alimentos son un medio y un recurso fundamental para trabajar pilares básicos de esta. Creamos un blog como instrumento de comunicación y divulgación con las familias, entorno y todo aquel que este interesado/a. A diario subimos lo que ocurre en el aula mediante texto, vídeos y/o fotos y gestionamos (también los alumnos/as) los comentarios.

La alimentación es un tema fundamental a lo largo de la vida de las personas, y concretamente en la infancia donde es imprescindible una dieta rica y equilibrada, para prevenir problemas relacionados con la alimentación en la edad adulta, tan comunes hoy en día como, por ejemplo, las caries por abuso de gominolas, la obesidad adulta por consumo de grasas o la anorexia en la adolescencia.

Desde el colegio y en colaboración con las familias, podemos y debemos mejorar los hábitos alimenticios en la infancia.

*Metodología*

La base científica en la que se apoya Eu cociño, ti cociñas? es el constructivismo, por su proximidad a las características y formas de aprender de nuestros/as alumnos/as.

Nos apoyamos en los siguientes principios:

- Actividad: el niño/a participa activamente.
- Interacción: con el medio físico y social.
- Aprendizaje significativo: partir de lo que los niños/as ya saben.
- Globalización: un proceso global de acercamiento del individuo a la realidad.

Señalamos la relación familia-escuela como esencial en el día a día y destacamos que sin ellas *“nada hubiese sido igual”.*

Las familias de nuestro alumnado pertenecen a un nivel socioeconómico medio, están muy interesadas en el proceso de enseñanza-aprendizaje de sus hijos y participan a diario con entusiasmo en todo lo que se propone (a través de notas, del blog o de transmisión oral) y con iniciativa propia en muchas ocasiones (en el blog a través de comentarios y su seguimiento, vídeo-llamadas, intervenciones en el aula, aportaciones de: elementos, alimentos, cuentos, vídeos,… )

### *Objetivo*

El objetivo fundamental de esta propuesta es:

- Disfrutar y desarrollar con/las competencias básicas.

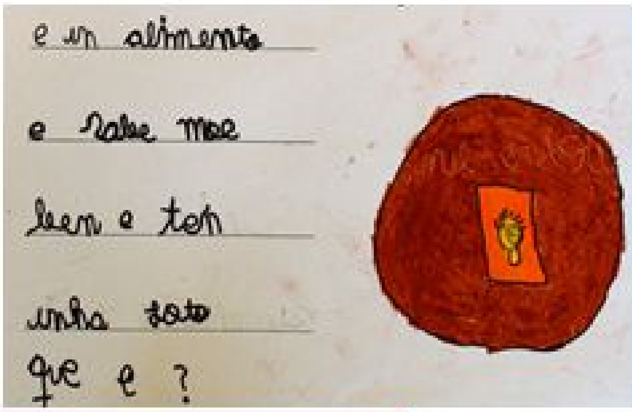
Es decir, disfrutar en el proceso de enseñanza-aprendizaje de los conocimientos, actitudes y habilidades establecidas en el currículo de Educación Infantil, llegándolos a interiorizar y poniéndolos en práctica en contextos y situaciones diversas.

### *Actividades*

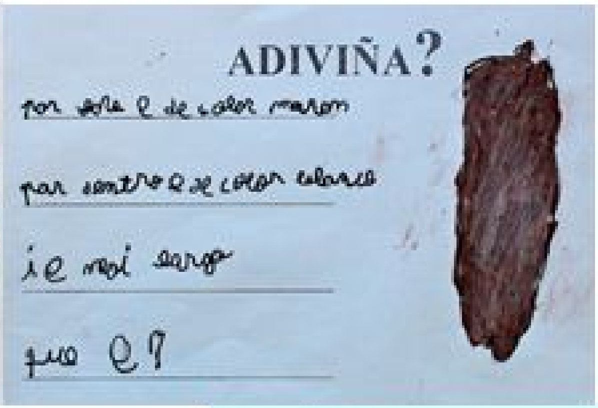
Las actividades que proponemos están divididas fundamentalmente en los siguientes bloques:

- Recogida, escucha y/o transmisión de información

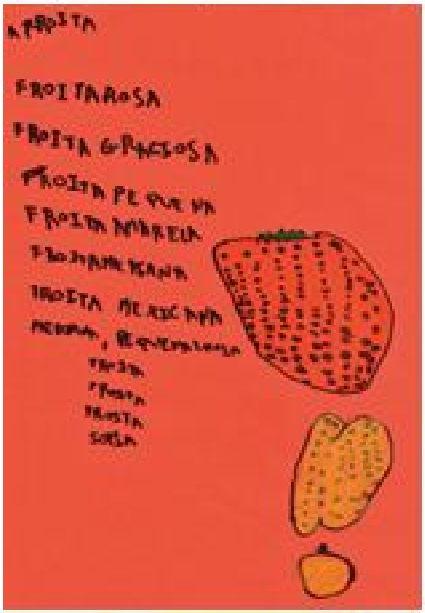
Recopilación y creación de cuentos, adivinanzas, poesías e imágenes. Con los seleccionados se transcriben y realizan diferentes tipos de actividades como son entre otras lectura, dramatizaciones, juegos de adivinanzas a través de vídeo-tmallamadas, ilustraciones, búsqueda en google, escucha de audiciones…



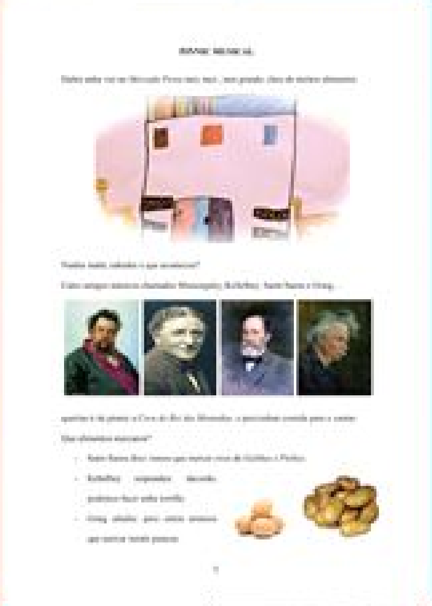
e un alimento
e rabe moe
leen e teh
unha tata
que e ?

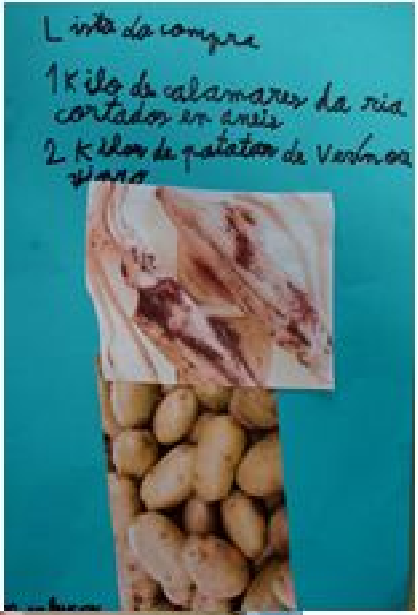


ADIVIÑA?
por fora e de color marron
por dentro e de color blanco
ie moi sargo
que e?

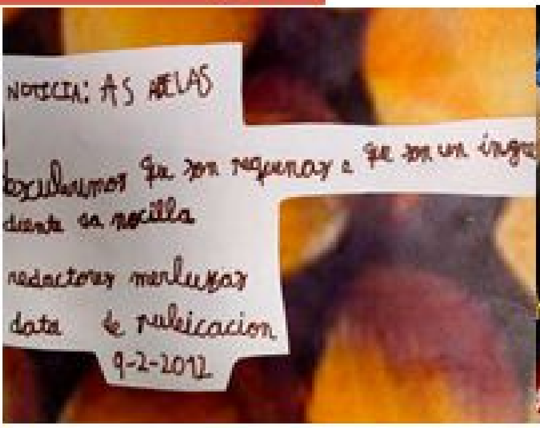


A FROITA
FROITA ROSA
FROITA GRACIOSA
FROITA PEQUENA
FROITA AMARELA
FROITA [illegible]
FROITA [illegible]
[illegible], [illegible]
FROITA
FROITA
FROITA
[illegible]



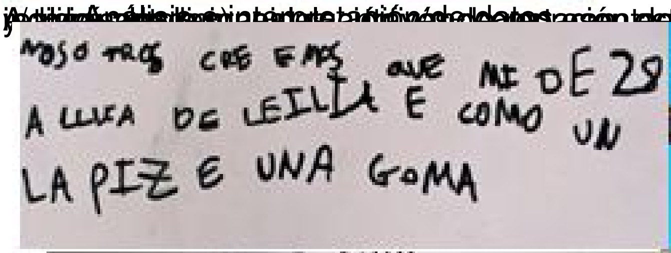


Lista da compra
1 Kilo de calamares da ria cortados en aneis
2 Kilos de patatas de Verdinoa [illegible]

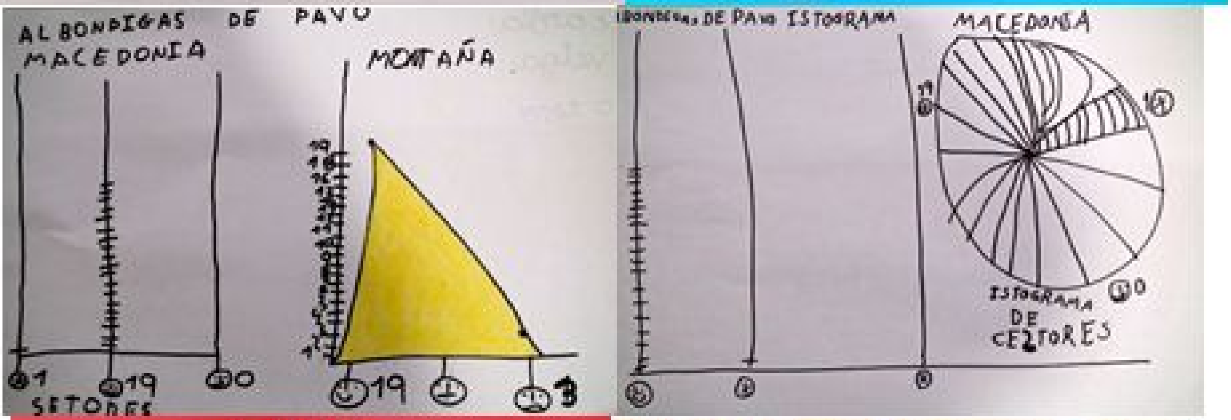


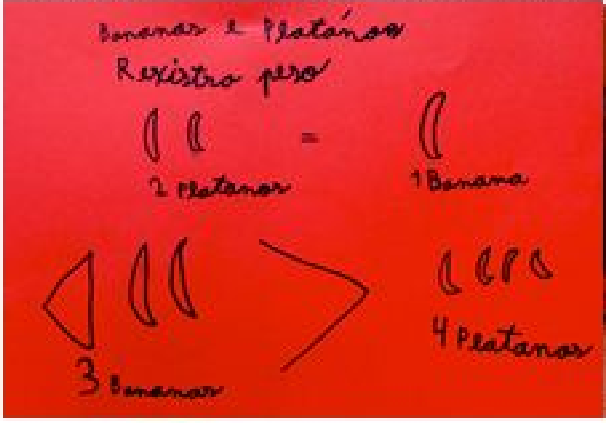
NOTICIA: AS ABELAS
descubrimos que son pequenas e que son un ingre
diente da nocilla
redactores merluzas
data de publicacion
9-2-2012

[illegible]



NOSO TROS CRE EMOS QUE MI DE 29
A LUCA DE LEILA E COMO UN
LA PIZ E UNA GOMA

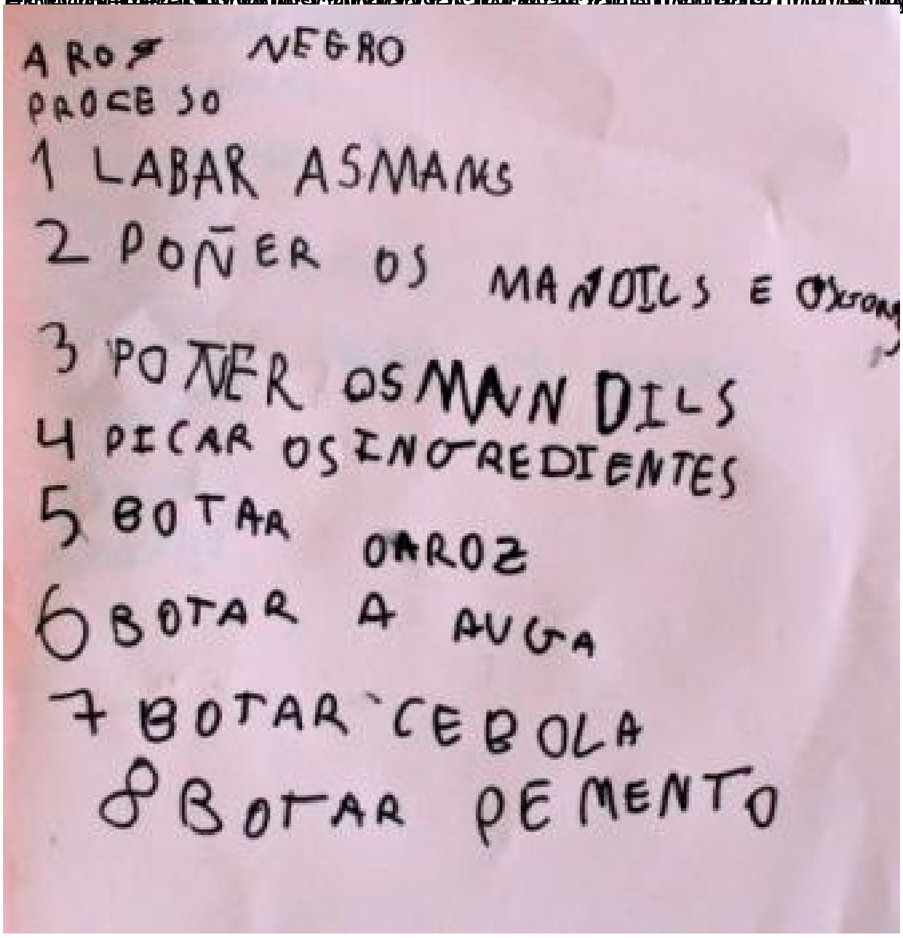




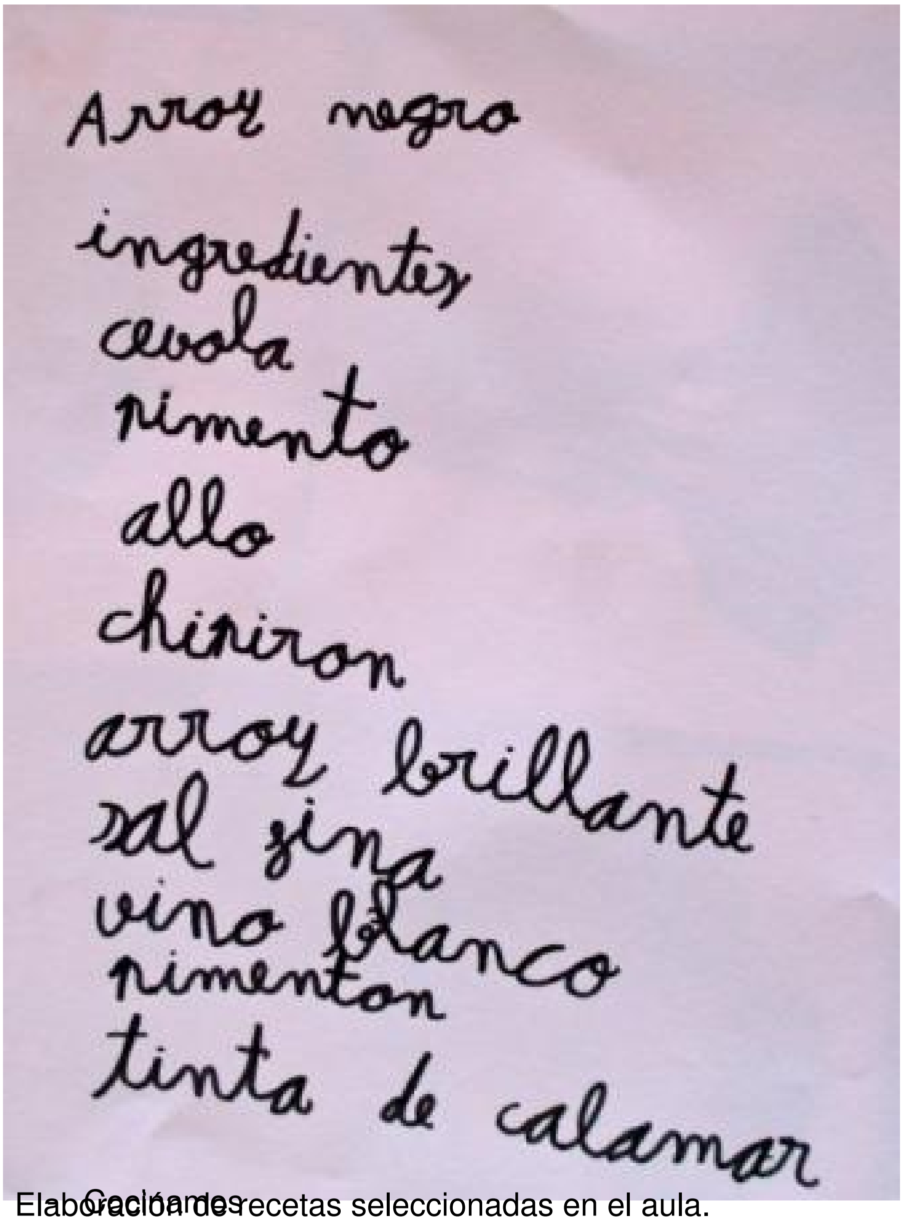
Bananas e Platanos
Rexistro peso
2 Platanos = 1 Banana
3 Bananas > 4 Platanos

TENEMOS 20 EUROS E TENEMOS 11 E NOS SOBRA 9 EUROS

[illegible]



AROZ NEGRO
PROCESO
1 LABAR ASMANS
2 POÑER OS MAÑDILS E OGORRO
3 POÑER OSMANDILS
4 PICAR OSINGREDIENTES
5 BOTAR OAROZ
6 BOTAR A AUGA
7 BOTAR CEBOLA
8 BOTAR PEMENTO



Arroz negro

ingredientes
cebola
pimento
allo
chipiron
arroz brillante
sal fina
vino blanco
pimenton
tinta de calamar

Cocinamos

Elaboración de recetas seleccionadas en el aula.

La grabación de la receta, donde se explica todo el proceso de elaboración.

Programa ¿Eu cociño, ti cociñas?

Entre todos los niños/as se elabora un

[illegible]

MENU
1CREMA DE CABAZA
5€

[illegible]