

"Eu cociño ti cociñas" alimentación saludable y currículo

Escrit per María Piedad Avello
diumenge, 17 de febrer de 2013 23:39



Educación Infantil



Interdisciplinar



María Salgado Somoza
R. M^a Pilar Rivas Antelo



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" alimentación saludable y currículo

Escrit per María Piedad Avello
diumenge, 17 de febrer de 2013 23:39

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"*.

"Eu cociño ti cociñas" alimentación saludable y currículo

Escrit per María Piedad Avello
diumenge, 17 de febrer de 2013 23:39

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-llamadas, ilustraciones, búsqueda en google, escucha de audiciones...

"Eu cociño ti cociñas" alimentación saludable y currículo

Escrit per María Piedad Avello
diumenge, 17 de febrer de 2013 23:39

e un alimento

e sabe moe

leem e ten

unha zoto

que e ?

ADIVIÑA?

por fora e de color marrom

por dentro e de color alaranxado

ie moi saor

que e ?




FROITA

FROITA ROSA

FROITA GRACIOSA

FROITA PE QUE VA

FROITA MARELA

FROITA VERDE

FROITA MEXICANA

FROITA DE RIETA

FROITA, QUEMOSAS

FROITA

FROITA

FROITA

SOLA



FRUTAS VERDES

Desde unha perspectiva histórica, as frutas verdes son alimentos importantes.



Por que son importantes as frutas verdes?

Estas frutas verdes son: Avocado, Kiwifrut, Nectarina e Uva.



aportan á saúde e á vida dos humanos e por tanto son importantes.

Que alimentos son importantes?

- Avocado: rico en grasas boas e fibra.
- Kiwifrut: rico en vitaminas e fibra.
- Nectarina: rico en vitaminas e fibra.
- Uva: rico en vitaminas e fibra.



Linta da compra

1 Kilo de calamares da ría

cortados en aneis

2 Kilos de patatas de Verín ou

plano



NOTICIA: AS AELAS

Exclamamos que son requemadas e que son un ingrediente da moelle

redactoras marluhas

data de publicación

9-2-2012

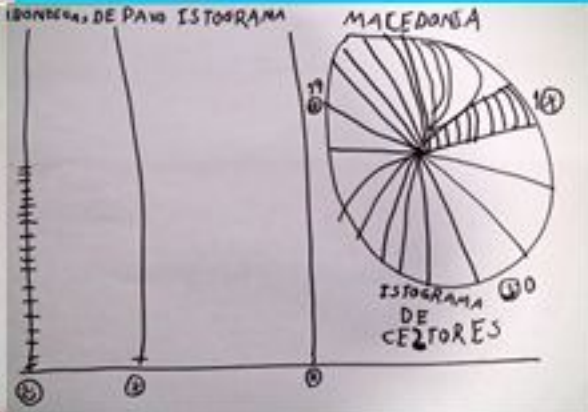


"Eu cociño ti cociñas" alimentación saludable y currículo

Escrit per María Piedad Avello
 diumenge, 17 de febrer de 2013 23:39



MOJO TROS CRE EMS AVE ME DE 29
 A LLEGA DE LEILLA E COMO UN
 LA PIZ E UNA GOMA



Bananas e Platanos
 Registro pero

|| = |
 2 Platanos = 1 Banana

△ ||| > ||||
 3 Bananas = 4 Platanos



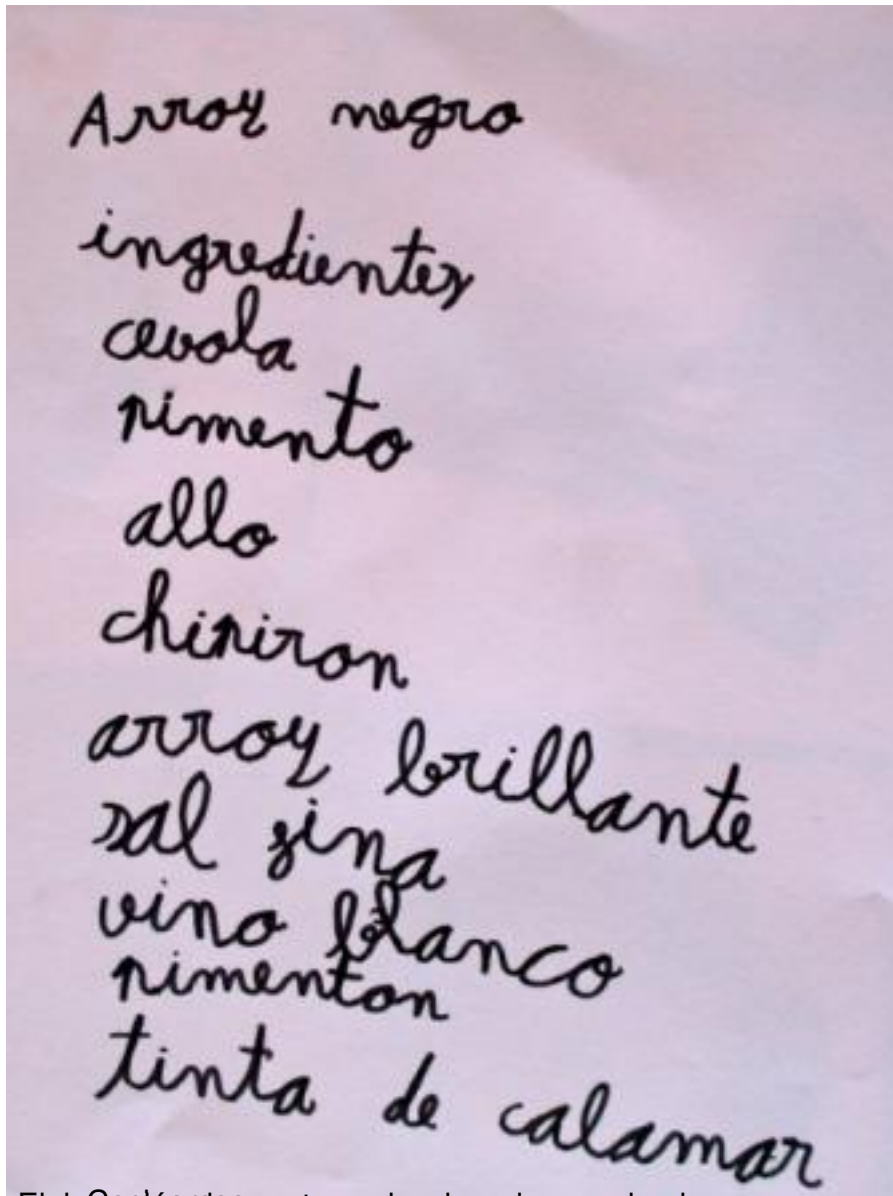
"Eu cociño ti cociñas" alimentación saludable y currículo

Escrit per María Piedad Avello
diumenge, 17 de febrer de 2013 23:39



Este documento es un trabajo de investigación realizado por el autor/a y no debe ser utilizado como fuente de información sin el consentimiento del autor/a.

ARROZ NEGRO
PROCE SO
1 LABAR AS MANANS
2 POÑER OS MANOILS E OXO
3 POTER OS MAN DILS
4 PICAR OS INO REDIENTES
5 BOTAR OARROZ
6 BOTAR A AUGA
7 BOTAR CEBOLA
8 BOTAR PE MENTO



Elaboración de recetas seleccionadas en el aula.

"Eu cociño ti cociñas" alimentación saludable y currículo

Escrit per María Piedad Avello
diumenge, 17 de febrer de 2013 23:39



programa de las cocinas? Este de los niños/as se elabora un

"Eu cociño ti cociñas" alimentación saludable y currículo

Escrit per María Piedad Avello
diumenge, 17 de febrer de 2013 23:39



Estos son los ingredientes de la receta de la crema de calabaza que vamos a hacer en clase



"Eu cociño ti cociñas" alimentación saludable y currículo

Escrit per María Piedad Avello
diumenge, 17 de febrer de 2013 23:39



Comparto la receta de este delicioso plato de la gastronomía tradicional de Galicia, elaborado con ingredientes locales y saludables. Este plato es perfecto para disfrutar con familia y amigos. El ingrediente principal es el marisco, que se cocina con un toque de especias y un toque de vino blanco. El resultado es un plato sabroso y nutritivo. Este plato es perfecto para disfrutar con familia y amigos. El ingrediente principal es el marisco, que se cocina con un toque de especias y un toque de vino blanco. El resultado es un plato sabroso y nutritivo.