



**Facultad de
Ciencias Humanas y de
la Educación - Huesca**
Universidad Zaragoza

Trabajo Fin de Grado

La cocina en la escuela: una forma sencilla de
llevarla a cabo

Autor/es

Guillermo Martín Timoneda

Director/es

Javier Lorient Bolaños

Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Campus de Huesca.

2021

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
LA EDUCACIÓN EN RELACIÓN CON LA COCINA	4
Finlandia	4
Estados Unidos	5
La cocina y la escuela en otras partes del mundo	6
Efectos favorables de la enseñanza de cocina en un colegio	7
EXPLICANDO LA PROPUESTA	9
PROGRAMACION ANUAL DE LA PROPUESTA	10
Competencias implicadas	10
Criterios de evaluación implicados	12
Elementos transversales	18
Justificación de los criterios	20
Temporalización	23
Evaluación de las sesiones	24
Organización de las sesiones	25
<i>Septiembre</i>	25
<i>Octubre</i>	26
<i>Noviembre</i>	26
<i>Diciembre</i>	27
<i>Enero</i>	28
<i>Febrero</i>	28
<i>Marzo</i>	29
<i>Abril</i>	29
<i>Mayo</i>	30
<i>Junio</i>	30
Justificación de las sesiones y de la viabilidad de la elaboración	32
CONCLUSIÓN	33
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	34

La cocina en la escuela. The kitchen in the school.

- Elaborado por Guillermo Martin Timoneda.
- Dirigido por Javier Lorient Bolaños.
- Presentado para su defensa en la convocatoria de septiembre del año 2021.
- Numero de palabras: 10252

Resumen

El presente trabajo, primero realiza una investigación sobre países donde la cocina está incluida como asignatura. Esos países que se van a ver son Estados Unidos y Finlandia, los cuales se consideran grandes potencias en educación.

Seguidamente, se empezará a desarrollar un proyecto donde se relacionarán las competencias curriculares con los criterios incluidos en el currículo y estos a su vez con la cocina. Tras hacer esto se ha logrado diseñar una programación anual donde mes a mes se explican las posibles actividades que se pueden llevar a cabo para hacer el proyecto posible, que quede bien introducido en la enseñanza y sin quitar tiempo a las demás asignaturas, haciéndolo de forma transversal.

Summary

The present project first carries out an investigation on countries where cooking is included as a subject. Those countries that are going to be seen are the United States and Finland, which are considered great powers in education.

To continue I can say that a project will begin to be developed where the curricular competencies will be related to the criteria included in the curriculum and these in turn to the kitchen. After doing this, it has been possible to design an annual program where, month by month, the possible activities that can be carried out are explained to make the project possible and that it is well introduced in teaching and without taking away from the other subjects, doing it in a transversal way.

Palabras clave:

Cocina, educación, transversalidad, aprendizaje, disciplina, desarrollo.

INTRODUCCIÓN

Saber cocinar es algo importante actualmente, y saber qué comer y cómo hacerlo de forma rápida para mantenerse sano, lo es más, debido a que en la actualidad se va con prisa a todas partes. Por estas razones es importante enseñar unas nociones básicas de cocina en la escuela, evidentemente las horas ya están divididas entre las diferentes disciplinas y el horario no permite introducir una hora de cocina a la semana. Tampoco se debería impartir esta solo de forma extraescolar, ya que, si se impartiese de esta forma, los alumnos no aparecerían en las clases o algunas familias no podrían o querrían llevarlos.

Debido a esto se ha buscado un modo de enseñar y empezarla a impartir de forma experimental, para ver cómo evoluciona la enseñanza de esta materia. En este caso se quiere aprovechar las horas de tutoría y se van a aprovechar también las horas de las demás asignaturas para que, sin desviarse de sus objetivos y contenidos, se den nociones básicas de forma transversal.

Por lo tanto, durante este proyecto, lo que se va a ver es una investigación sobre los diferentes países que la tienen incluida ya como asignatura y como les afecta a ellos en su sistema educativo, potenciando así talentos que la escuela y la educación tradicional no fomentan aquí en España.

Tras acabar la investigación se expondrá un proyecto sobre la forma que se cree más correcta a la hora de cómo llevar a cabo esta idea, sin perder horas en las demás asignaturas y trabajando estos contenidos de forma transversal. El proyecto será anual por lo tanto se trabajará durante todo el año realizando cada mes una receta que trabajaran a lo largo de este de forma transversal en las demás materias.

Al final se acabará con una conclusión sobre las ventajas y desventajas de este proyecto una vez llevado a la práctica y explicado de forma completa. Se evaluará por otra parte el grado de adquisición de los contenidos que han tenido los alumnos tras acabar la unidad ya que se incluirán unos mínimos que se quieren conseguir con este proyecto, unos mínimos que muestren su efectividad y su necesidad.

LA EDUCACIÓN EN RELACIÓN CON LA COCINA

En muchos países se da una asignatura que es voluntaria y que los alumnos pueden elegir si quieren aprender nociones básicas de cocina y que les sirve para descubrir sus afinidades y sus talentos. Por ello ahora vamos a hacer una pequeña indagación sobre lo que esos países aportan a los alumnos y sobre lo que hacen dentro de esa asignatura para luego desarrollar el proyecto sobre una base ya existente.

Los países sobre los que vamos a hablar son: Estados Unidos y Finlandia y este último tiene uno de los mejores sistemas educativos. Podemos encontrar otros países que también dan importancia a esta enseñanza, tratándola como extraescolar o dándola en alguna etapa del año o de sus vidas, pero para este trabajo nos centraremos en estos por ser grandes potencias educativas.

Finlandia

Los finlandeses han ido siempre retrasados con respecto a Europa, han sido muy pobres y en 1963 dieron un cambio radical. Como dice Wallin en el artículo del periódico digital BBC new “Los finlandeses conocieron el asfalto en la década de 1920. Hasta principios del siglo XX, lo que conocían era básicamente la pobreza.” (Wallin, 2018).

Sin embargo, decidieron meter un conjunto revolucionario de cambios para así mejorar y abandonar la pobreza, entre esos cambios se incluye una política educativa revolucionaria. Donde se ve que en educación hacen cosas totalmente diferentes al resto del mundo. Por ejemplo, incluyen igualdad de oportunidades ya que les da igual la clase social de los alumnos y estudian todos juntos como se dice en el artículo de Wallin ya antes mencionado “ahí se puede ver al hijo de un empresario estudiando junto al hijo de un obrero” (Wallin, 2018).

Otra de las reformas importantes en este país es una de las que si tenemos en España, y es el hecho de poder disponer de una educación gratuita para todos y de inicio a final. Este es un hecho importante ya que con esto se consigue una educación para todos.

Además, tratan de poner menos tiempo de clase para que los alumnos tengan tiempo libre y disfruten de su niñez y su juventud, al hacerlo de esta forma consiguen el efecto contrario al que se consigue en España y es que los alumnos investigan y también aprenden por sí solos.

Por último, cabe destacar la gran cantidad de asignaturas que tienen los niños en Finlandia. Aprenden desde ganchillo hasta cocina, el cual es el tema que nos concierne ahora. Y sí, la cocina es una de las clases que se incluyen en los colegios finlandeses, de hecho, como dice Yolanda en su artículo del periódico El Correo “Si los británicos no han vendido 'MasterChef junior' a Finlandia es porque allí todos los niños saben cocinar. Les enseñan en el colegio.” (Yolanda, 2016).

La importancia de esto es que aprenden a ser más autosuficientes y desde pequeños pueden ir ayudando en casa. Cuando vuelven del colegio pueden directamente ponerse a hacer la comida para sus padres, de tal manera que así ellos llegan de trabajar y ya tienen comida caliente hecha.

El tener independencia hace que se les pueda dejar solos antes en casa y también que se pueda tener más tiempo libre como padre. También el darles más independencia mejora la autoestima del alumno, lo cual potenciará su felicidad y sus calificaciones en la escuela, aunque ese tema no es que sea algo importante en Finlandia ya que las calificaciones no son lo más importante.

Estados Unidos

En Estados Unidos la educación es privada y normalmente cada profesor trabaja en su aula de tal manera que puede decorarla y hacerla suya para hacer sus clases más divertidas y disponer de material didáctico para ellas.

A pesar de ser una educación privada, el sistema educativo está muy avanzado y ofrece muchas salidas a los niños para que vayan reconociendo su camino. El niño si quiere puede dedicarse al deporte desde pequeño, a la carpintería, a la interpretación...

En Estados Unidos tienen asignaturas como lengua, literatura, inglés, matemáticas, ciencias, ciencias sociales y educación física las cuales se tienen que cursar de forma obligatoria, y luego a parte tienen asignaturas optativas como: artes plásticas, artes escénicas, formación profesional, informática, periodismo, idiomas extranjeros, negocios y educación, economía doméstica...

Esta última, la de economía doméstica, es la que incluye: la nutrición para saber cómo alimentarse, cocina, para saber cocinar y formación dietética para saber que comer. Estos

son algunos de los contenidos que incluye, y además enfermería, desarrollo del niño y clases de educación.

Como podemos ver Estados Unidos ofrece esta disciplina y aunque la cocina no sea lo principal dentro de esta, pero al menos la introducen en el currículo. Con el desarrollo que hay más adelante se podrá ver un símil a la hora de desarrollar la cocina con Estados Unidos ya que la cocina no será lo único y lo principal, sino que también se desarrollaran otras actividades junto a la cocina.

Como broche a esta parte sobre la cocina en Estados Unidos añado que como dice la revista BBC StoryWorks “Los planes de estudio flexibles y los diversos tipos de instituciones que ofrecen educación superior se adaptan a una amplia gama de estudiantes, lo que les permite especializarse en una variedad de disciplinas académicas.” (“BBC STORYWORKS”, 2020). Por esta razón Estados Unidos es uno de los mejores sistemas educativos y uno de los mejores destinos para estudiantes internacionales.

Y por el motivo de que introduce la cocina en su enseñanza y que es una gran potencia se ha mencionado como ejemplo ya que, aun incluyendo la cocina, este sistema sigue siendo de los mejores, por lo tanto, por qué no seguir el mismo camino e introducirla en España.

La cocina y la escuela en otras partes del mundo

En otras partes del mundo la cocina toma un papel secundario, si lo llega a tomar, como sería en el caso de Alemania ya que en algunos colegios y una vez al año se ofrece como extraescolar una experiencia culinaria de una semana donde los niños después del colegio reciben un curso para saber como hacer unas recetas básicas.

En España se pueden ver experiencias relacionadas con la cocina, pero son muy triviales y no tienen mucha duración, incluso menos que en Alemania. Se puede ver que algunos colegios, como el colegio Romareda Agustinos Recoletos de Zaragoza, hacen concursos de cocina para la época de las fiestas del colegio y relacionan la cocina con las asignaturas de lengua extranjera como el inglés, el alemán y el francés. Otros como el colegio Valdespartera III, en la misma ciudad, hace experiencias a lo largo de una semana y se trabaja algo de forma escasamente transversal con las demás asignaturas, ya que se trabaja todo como una gymcana.

Efectos favorables de la enseñanza de cocina en un colegio

A la hora de introducir la cocina en el colegio podemos ver muchos efectos favorables para los alumnos y es que uno de ellos, por ejemplo, sería que el currículo tiene más variedad de actividades y dentro de estas, la cocina para los niños puede resultar muy llamativa.

Como hemos visto en Finlandia y en Estados Unidos se enseña cocina y hay mucha variedad en el currículo, lo cual genera que los alumnos puedan experimentar diversas actividades y entre ellas experimentan la cocina lo que les puede orientar a una toma de decisión en su futuro, y puede que decidan dedicarse a la gastronomía.

Por otra parte, también podemos decir que la cocina es una área que puede tener mucha transversalidad y esto es una gran ventaja, ya que puede servir para repasar muchas otras materias, como matemáticas cuando hablamos de proporciones o medidas o ciencias naturales cuando trabajamos con los estados de la materia (sólido, líquido y gaseoso) o trabajamos las densidades, las mezclas y disoluciones (homogéneas y heterogéneas) ... Y aun se podrían poner más ejemplos de transversalidad con otras materias o áreas.

Además de transversalidad, la cocina es un espacio libre para la creatividad y obviamente eso lo vamos a trabajar en el colegio, pero se les puede dar una base sobre la que crear nuevas recetas e inventar un mundo diferente de sabores.

A la par que la creatividad se trabaja la autonomía y la autoconfianza ya que se les deja trabajar a ellos mismo de manera autónoma, pero con algo de supervisión. Consiguiendo que así vayan aprendiendo a manejarse con comida hasta tal punto que luego puedan ayudar en su casa y así tener un mayor sentido de responsabilidad lo que mejora su autoconfianza.

Es importante también mencionar que con la cocina se debe enseñar educación nutricional y consumo responsable para así ser lo más ecológico y económicamente inteligente posible. Se puede enseñar las temporadas de los alimentos para que así cocinen algo más natural, rico, bueno y ecológico. Y a parte se puede enseñar el impacto medio ambiental de ciertos productos para evitar así su consumo excesivo.

También hay que decir que la cocina en la escuela puede servir como elemento socializador y como un elemento excepcional para conocer tradiciones y culturas de otros países ya que se puede trabajar en grupos recetas extranjeras. Si hay un niño de diferente

procedencia, de ese país nos puede enseñar el cómo hacer algo típico y enseñar cuando se hace, que representa y cómo se lo comen aprendiendo así todos junto diferentes culturas y generando un movimiento de integración dentro del aula.

Por último, recalcar una frase de Ferran Adria de su proyecto escuelas creativas que la verdad que es un buen mensaje que dar sobre la cocina y es como se debería ver en los colegios para así dar paso a introducir su enseñanza: “La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura.” (Magro & Adrià, 2017).

EXPLICANDO LA PROPUESTA

Esta propuesta se ha pensado en torno a un eje, y ese eje es de dar apoyo a las demás áreas, de tal manera, que lo que se haga durante las horas propuestas para esta unidad, servirá de apoyo a las demás materias, consiguiendo así que los niños vean la utilidad de estas. En matemáticas se enseña a sumar y a restar, las fracciones... y si, hacen ejercicios prácticos, pero no lo saben ver en el día a día. Lo que se quiere conseguir con esta propuesta, es que vean la utilidad de las enseñanzas que se imparten en el colegio a través de la cocina y se ha elegido la cocina porque es algo que pueden hacer todos los días y algo muy útil para su subsistencia el día de mañana.

Este proyecto se va a aplicar de forma diferente a como se hace en Estados Unidos y Finlandia, ya que no se quiere introducir como una asignatura más o como parte de una disciplina, solo se quieren introducir algunas horas en todas las materias que se imparten.

A la hora de impartir el proyecto, lo que se va a hacer es trabajar una receta a lo largo del mes. Dicha receta tendrá que ver con alguna festividad importante de ese mes. Y durante el mes se trabajará la receta en algunas de las materias, de tal manera que al final del año se habrá trabajado la relación de la cocina y las áreas con todas ellas.

También se desarrollarán de una manera u otra todas las competencias y trabajarán contenidos de las diferentes disciplinas según el momento del año y la sesión que les toque recibir esa semana.

A continuación, se va a mostrar la programación anual para el curso de sexto de primaria, el cual se puede tomar como ejemplo. Para los cursos inferiores, constaría en reducir contenidos o en otros casos, hacerlos más fáciles.

PROGRAMACION ANUAL DE LA PROPUESTA

La programación anual está pensada desde septiembre a junio y como se ha dicho se realizará una receta por mes. Está pensada para aplicar 4 horas al mes más la sesión de cocina.

No será una actividad evaluable como las demás, pero sí que se evaluará el comportamiento en el aula y el nivel de implicación, así como el trabajo en grupo. Tampoco se va a evaluar el grado de adquisición de los criterios, ya que esta unidad servirá como repaso y apoyo de las demás materias. El grado de adquisición ya se evaluará dentro de las disciplinas que ellos ya tienen que recibir de forma obligatoria.

Competencias implicadas

Se pretenden trabajar con todas las áreas y así se van a ejercitar todas las competencias a lo largo del año, pero no todos los meses se trabajarán las mismas áreas, ni todas ellas.

Las competencias que se van a trabajar y su relación serán:

- Competencia en comunicación lingüística (CCL): esta competencia la trabajarán a la hora de redactar la receta, también podrán hacer mini debates en grupos para ver como la decoran y que cantidad de alimentos usan para confeccionarla. De esta misma manera también se utilizará a la hora de describir el resultado final: como la han decorado, que colores tiene, que sabores...
- Competencia matemática y competencias básicas en ciencias y tecnología (CMCT): la competencia matemática se verá desarrollada a la hora de contar los pesos y trabajar con ellos, así como también podrán hacer ajustes para la receta, por ejemplo, se les da una receta con ingredientes para 4 personas y ellos la tendrán que hacer para 8. Por otra parte, la competencia en ciencias y tecnología se verá desarrollada con la visualización de procesos como la evaporación del agua o la congelación de sustancias, de esta manera se podrán explicar los fenómenos del cambio de estado. También se pueden explicar los funcionamientos de los diferentes tipos de cocinas: gas, calor e inducción.
- Competencia digital: los alumnos deberán buscar recetas para luego exponerlas en clase, en esa búsqueda se verá implicada la competencia digital ya que tendrán que hacer una pequeña investigación con ayuda del uso de las tecnologías de la información y comunicación.

- Competencia aprender a aprender (CAA): en la cocina hay que saber planificarse para llevar a cabo una tarea a la par que hay que saber supervisar lo que se va haciendo, para ver si se hace bien y posteriormente se evalúa, probándolo para ver el resultado. La misma tarea de cocinar es una tarea que va a ayudar a desarrollar esta competencia, ya que para hacer la receta se planificaran y supervisaran entre ellos, a la vez que van evaluando el proceso para ver si hay algún fallo que pueda afectar al resultado.
- Competencias sociales y cívicas (CSC): durante la unidad surgirán momentos de estrés y momentos en los que aparezcan problemas. Es entonces cuando ellos deberán saber solucionarlos para poder trabajar bien en grupo y finalizar bien la tarea sin ningún problema.
- Competencia sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor (CSIE): los alumnos ante ciertos momentos como la presentación del plato, deberán actuar con imaginación y proponiendo ideas prometedoras, de esta misma manera deberán también saber trabajar en grupo, y deberán saber comunicar y presentar su plato de una manera vistosa y atractiva, para con esto conseguir que todos quieran probarlo.
- Competencia conciencia y expresiones culturales (CCEC): se trabajarán recetas de otras culturas y diferentes formas de trabajar en la cocina, así como normas de educación a la hora de comer en los diferentes países. Se les presentara esto para abrirles los ojos y que vean que en cada país se trabajan cosas interesantes y que todas son valiosas.

Criterios de evaluación implicados

Para esta unidad se verán implicados varios criterios. En este caso vamos a coger un ejemplo de 6º de primaria, ya que este curso tiene más criterios que los demás. Para cursos menores solo haría falta reducir criterios.

Dentro de la disciplina de ciencias de la naturaleza, se trabajarán contenidos del bloque 1, bloque 3, bloque 4 y bloque 5. Los criterios incluidos son:

- Crti.CN.1.4. Trabajar de forma cooperativa, apreciando el cuidado por la seguridad propia y de sus compañeros, cuidando las herramientas y haciendo uso adecuado de los materiales.
- Crti.CN.3.1. Conocer la estructura de los seres vivos: células, tejidos, tipos, órganos, aparatos y sistemas: identificando las principales características y funciones.
- Crti.CN.3.2. Conocer diferentes niveles de clasificación de los seres vivos (Reino animal. Reino de las plantas. Reino de los hongos. Otros reinos), atendiendo a sus características y tipos.
- Crti.CN.4.1. Estudiar y clasificar materiales por sus propiedades.
- Crti.CN.4.2. Conocer los procedimientos para la medida de la masa, el volumen, la densidad de un cuerpo.
- Crti.CN.4.4. Planificar y realizar sencillas investigaciones para estudiar el comportamiento de los cuerpos ante la luz, la electricidad, el magnetismo, el calor o el sonido.
- Crti.CN.5.1. Conocer los principios básicos que rigen máquinas y aparatos.

De ciencias sociales se trabajará el bloque 1, bloque 3, bloque 4. De los cuales se trabajarán los siguientes criterios.

- Crit.CS.1.1. Obtener información relevante sobre hechos o fenómenos previamente delimitados, utilizando diferentes fuentes (directas o indirectas) y seleccionando, analizando, combinando y relacionando ideas.
- Crit.CS.1.2 Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información, aprender, interpretar, contrastar, producir y expresar contenidos sobre Ciencias Sociales, juzgando la relevancia de éstas y la credibilidad de las fuentes.

- Crit.CS.1.3. Desarrollar la responsabilidad, la capacidad de esfuerzo, la constancia en el estudio y la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.
- Crit.CS.1.7. Participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social creando estrategias para resolver conflictos.
- Crit.CS.3.4. Valorar la diversidad cultural, social política y lingüística del estado español, respetando las diferencias de cada territorio, comunidad e identificar las manifestaciones culturales populares que conviven en Aragón.
- Crit.CS.3.12. Tomar conciencia del valor del dinero y sus usos mediante un consumo responsable y un sentido del ahorro, interpretando que ahorrar significa sacrificar algo en el presente para obtener un objetivo futuro, y distinguiendo los gastos fijos obligatorios, variables necesarias y superfluas.
- Crit.CS.4.4. Desarrollar la curiosidad por conocer las formas de vida humana en el pasado, valorando la importancia que tiene los restos arqueológicos y de patrimonio de Aragón para el conocimiento y el estudio de la historia y como patrimonio cultural que hay que cuidar y legar.

De lengua y literatura se trabajarán los bloques 1, 2, 3 y 4 y los criterios:

- Crit.LCL.1.1. Participar en situaciones de comunicación, dirigidas o espontáneas, respetando las normas de la comunicación: turno de palabra, organizar el discurso, escuchar e incorporar las intervenciones de los demás.
- Crit.LCL.1.3. Expresarse de forma oral para satisfacer necesidades de comunicación en diferentes situaciones con vocabulario preciso y estructura coherente.
- Crit.LCL.1.5. Ampliar el vocabulario para lograr una expresión precisa utilizando todos aquellos recursos que le permitan descubrir y reconocer significados, logrando la incorporación de los nuevos términos a sus producciones orales.
- Crit.LCL.1.8. Comprender textos orales según su tipología: narrativos, descriptivos, informativos, instructivos y argumentativos, etc.
- Crit.LCL.2.2. Comprender distintos tipos de textos adaptados a la edad y utilizando la lectura como medio para ampliar el vocabulario y fijar la ortografía correcta.
- Crit.LCL.2.5. Utilizar estrategias para la comprensión de textos de temática variada.

- Crit.LCL.2.7. Utilizar y seleccionar información en diferentes fuentes y soportes, para recoger información, ampliar conocimientos y aplicarlos en trabajos personales.
- Crit.LCL.3.1. Producir textos con diferentes intenciones comunicativas con coherencia, respetando su estructura y aplicando las reglas ortográficas, cuidando la caligrafía, el orden y la presentación.
- Crit.LCL.3.8. Utilizar las TIC de modo eficiente y responsable para presentar sus producciones.
- Crit.LCL.4.3. Sistematizar la adquisición de vocabulario a través de los textos.

Dentro de la disciplina de Matemáticas se trabajarán de forma transversal los bloques 1, 2 y 3 y los criterios implicados son los siguientes:

- Crit.MAT.1.1. Expresar verbalmente de forma razonada el proceso seguido en la resolución de un problema.
- Crit.MAT.1.2. Utilizar procesos de razonamiento y estrategias de resolución de problemas, realizando los cálculos necesarios y comprobando las soluciones obtenidas.
- Crit.MAT.1.3. Describir y analizar situaciones de cambio, para encontrar patrones, regularidades y leyes matemáticas, en contextos numéricos, geométricos y funcionales, valorando su utilidad para hacer predicciones.
- Crit.MAT.1.7. Identificar, resolver problemas de la vida cotidiana, adecuados a su nivel, estableciendo conexiones entre la realidad y las matemáticas y valorando la utilidad de los conocimientos matemáticos adecuados para la resolución de problemas.
- Crit.MAT.2.2. Interpretar diferentes tipos de números según su valor, en situaciones de la vida cotidiana.
- Crit.MAT.2.3. Realizar operaciones y cálculos numéricos mediante diferentes procedimientos, incluido el cálculo mental, haciendo referencia implícita a las propiedades de las operaciones, en situaciones de resolución de problemas.
- Crit.MAT.2.5. Utilizar los números enteros, decimales, fraccionarios y los porcentajes sencillos para interpretar e intercambiar información en contextos de la vida cotidiana.

- Crit.MAT.2.7. Iniciarse en el uso de los de porcentajes y la proporcionalidad directa para interpretar e intercambiar información y resolver problemas en contextos de la vida cotidiana.
- Crit.MAT.3.1. Seleccionar instrumentos y unidades de medida usuales, haciendo previamente estimaciones y expresando con precisión medidas de longitud, capacidad, peso/masa, superficie y volumen en contextos reales.
- Crit.MAT.3.2. Escoger los instrumentos de medida más pertinentes en cada caso, estimando la medida de magnitudes de longitud, capacidad y masa haciendo previsiones razonables.
- Crit.MAT.3.3. Operar con diferentes medidas.
- Crit.MAT.3.4. Utilizar las unidades de medida más usuales, convirtiendo unas unidades en otras de la misma magnitud, expresando los resultados en las unidades de medida más adecuadas, explicando oralmente y por escrito, el proceso seguido y aplicándolo a la resolución de problemas.
- Crit.MAT.3.7. Conocer el valor y las equivalencias entre las diferentes monedas y billetes del sistema monetario de la Unión Europea.

En inglés se trabajarán los bloques 1,2,3 y 4 y los criterios siguientes:

- Crit.ING.1.1. Identificar el sentido general, la información esencial y los puntos principales en textos orales muy breves y sencillos en lengua estándar, con estructuras simples y léxico de uso muy frecuente, articulados con claridad y lentamente y transmitidos de viva voz o por medios técnicos, sobre temas habituales y concretos relacionados con las propias experiencias, necesidades e intereses en contextos cotidianos predecibles o relativos a áreas de necesidad inmediata en los ámbitos personal, público y educativo, siempre que las condiciones acústicas sean buenas y no distorsionen el mensaje, se pueda volver a escuchar lo dicho o pedir confirmación y se cuente con apoyo visual o con una clara referencia contextual.
- Crit.ING.2.1. Participar de manera simple y comprensible en conversaciones muy breves que requieran un intercambio directo de información en áreas de necesidad inmediata o sobre temas muy familiares (uno mismo, el entorno inmediato, personas, lugares, objetos y actividades, gustos y opiniones), en un registro neutro o informal, utilizando expresiones y frases sencillas y de uso muy frecuente, normalmente aisladas o enlazadas con conectores básicos, aunque en ocasiones la

pronunciación no sea muy clara, sean evidentes las pausas y titubeos y sea necesaria la repetición, la paráfrasis y la cooperación del interlocutor para mantener la comunicación.

- Crit.ING.3.1. Identificar el tema, el sentido global, las ideas principales e información específica en textos, tanto en formato impreso como en soporte digital, muy breves y sencillos, en lengua estándar y con un léxico de alta frecuencia, y en los que el tema tratado y el tipo de texto resulten muy familiares, cotidianos o de necesidad inmediata, siempre y cuando se pueda releer lo que no se ha entendido, se pueda consultar un diccionario y se cuente con apoyo visual y contextual.
- Crit.IN.4.1. Construir, en papel o en soporte electrónico, textos muy cortos y sencillos, compuestos de frases simples aisladas, en un registro neutro o informal, utilizando con razonable corrección las convenciones ortográficas básicas y los principales signos de puntuación, para hablar de sí mismo, de su entorno más inmediato y de aspectos de su vida cotidiana, en situaciones familiares y predecibles.

Educación física también se verá implicada y dentro de ella se implicarán solo 2 bloques, el bloque 1 y el bloque 6 y dentro de ellos los siguientes criterios.

- Cri.EF.1.1. Resolver encadenamientos de situaciones motrices con diversidad de estímulos y condicionantes espacio-temporales, seleccionando y combinando las habilidades motrices básicas y adaptándolas a las condiciones establecidas de forma eficaz, en actividades físico deportivas.
- Cri.EF.1.6. Mejorar el nivel de gestión de sus capacidades físicas, regulando y dosificando la intensidad y duración del esfuerzo, teniendo en cuenta sus posibilidades y su relación con la salud.
- Cri.EF.6.5. Reconocer y argumentar los efectos del ejercicio físico, la higiene, la alimentación y los hábitos posturales sobre la salud y el bienestar, manifestando una actitud responsable hacia uno mismo.

Educación artística (plástica) también se va a ver implicada con los bloques 2 y 3 y los criterios serán:

- Crit.EA.PL.2.2. Representar de forma personal ideas, acciones y situaciones valiéndose de los elementos que configuran el lenguaje visual para expresar sus emociones utilizando diferentes recursos gráficos.
- Crit.EA.PL.2.5. Imaginar, dibujar y elaborar obras tridimensionales con diferentes.
- Crit.EA.PL.3.1. Identificar conceptos geométricos en la realidad que rodea al alumno relacionándolos con los conceptos geométricos contemplados en el área de matemáticas con la aplicación gráfica de los mismos materiales y técnicas.

Educación artística (música) se va a ver implicada al igual que plástica con los bloques 1 y 2 y los criterios serán:

- Crit.EA.MU.1.1. Utilizar la escucha musical para indagar en las posibilidades del sonido de manera que sirvan como marco de referencia para creaciones propias.
- Crit.EA.MU.2.3. Explorar y utilizar las posibilidades sonoras y expresivas de diferentes materiales, instrumentos y dispositivos electrónicos.

Elementos transversales

Como vemos más abajo en lo que se va a ir explicando, la cocina se puede llevar de forma transversal junto a las demás áreas. A continuación, se realizará un ejemplo de programación anual explicando lo que se puede llevar a cabo en las diferentes sesiones y comprobando la transversalidad de la cocina.

La ciencias naturales, por ejemplo, tienen parte de transversalidad a la hora de estudiar los seres vivos, también estudian el reino de las plantas y los hongos, los cuales son usados en la cocina de la misma manera que los animales y se puede estudiar sobre ellos antes de usarlos. Se puede estudiar a parte de su funcionamiento y sus tejidos, como pueden incluirse en diferentes recetas por su carne o por su sabor de la misma manera que las plantas y los hongos. También en naturales se estudian las máquinas y los materiales y con ello las cosas que les afectan: temperatura, tiempo, velocidad... y sus partes.

En las ciencias sociales se estudia historia y tradiciones, dos cosas que se aúnan en la cocina, ya que en diferentes países o mismamente dentro del mismo país se pueden encontrar variedad de culturas y que mejor que la cocina para unir las a todas y explicar sus tradiciones e historia. También uno de los criterios de las ciencias sociales como disciplina, es el trabajo en grupo y la resolución de problemas en la vida en grupo. En la cocina se trabaja en grupo y mientras se elabora una receta surgen problemas y hay que resolverlos.

En lengua los textos culinarios pueden tener diferentes formas verbales a la par que descripciones y formas de ser escritos. Un texto culinario tiene partes en modo imperativo, en modo descriptivo y en modo narrativo. De la misma manera un texto culinario o una receta puede ser analizado para sacar esas diferentes partes.

En matemáticas se dan medidas, se hace cálculo y se realizan problemas. Esto se trabaja en la cocina cuando se tienen que introducir pesos y volúmenes, a la par que se tiene que calcular muchas veces otras medidas para regular proporciones y de la misma manera que se deben resolver problemas para ajustar la receta.

La plástica tiene mucho que ver con la cocina y más con la cocina de vanguardia donde todo va bien decorado, aprovechando los espacios, los colores y esta creatividad que se puede trabajar en plástica. En música por otra parte más de los mismo, en la cocina hay sonidos como el cortar del cuchillo, que siguen un ritmo, el pitar de una olla a presión que

tiene una afinación, el ebullición del agua, que también tiene un ritmo... Por esta razón, la música tiene razón y transversalidad con la cocina.

La educación física tiene relación con la alimentación sana y la vida sana y que mejor forma de tener una vida sana que teniendo una dieta equilibrada y haciendo deporte. Esto forma parte del bloque 6 y se puede trabajar de forma transversal con los demás bloques, en este caso se trabajará con el primer bloque 1, el de atletismo. Se podrán realizar competiciones olímpicas con el fin de conseguir los alimentos o lo necesario para hacer su receta.

En inglés se suelen trabajar tradiciones y festividades de los países donde se habla esta lengua, Inglaterra y Estados Unidos principalmente. Muchas veces estas tradiciones incluyen recetas, las cuales se pueden estudiar en inglés con el fin de ampliar vocabulario y conseguir una mejoría en la expresión escrita y oral, a la par que una mejoría en la capacidad de escucha de este idioma.

Como podemos ver, la transversalidad está bien explicada para justificar que se incluyan estas áreas. Mas aún, también se podrían incluir los segundos idiomas, francés y alemán de la misma manera que inglés.

Justificación de los criterios

Se trabajarán en ciencias naturales los criterios de la siguiente manera.

- El Crti.CN.1.4. se va a trabajar con el trabajo cooperativo en el momento de cocinar y se va a trabajar con utensilios de cocina, los cuales deberán cuidar y con los que deben tener cuidado. De la misma manera el Crti.CN.5.1. se va a trabajar mientras cocinen cuando se les presenten los aparatos y tenga que trabajar con ellos, así como el Crti.CN.4.4. el cual podrán ver en directo al exponer los materiales de trabajo a diferentes temperaturas.
- Los criterios Crti.CN.4.1. y Crti.CN.4.2. se van a trabajar a la hora de conocer los alimentos con los que se van a cocinar y luego medir con las diferentes unidades que se puedan utilizar.
- Por ultimo los criterios del bloque 3: Crti.CN.3.1. y Crti.CN.3.2. se trabajarán a la hora de entender la procedencia de los alimentos, se pueden estudiar sus partes, sus órganos, los tejidos que tienen, su procedencia...

En cuanto a las ciencias sociales se pueden realizar ejercicios o tareas con los criterios mostrados de las siguientes maneras:

- Los criterios del bloque uno: Crit.CS.1.1., Crit.CS.1.2., Crit.CS.1.3. y Crit.CS.1.7. se pueden trabajar de forma transversal mediante la investigación de las recetas del porqué de su aparición mediante el trabajo constante y en grupo y participando en los grupos para llevar la actividad de investigación de una manera coordinada y resolviendo los conflictos que van a apareciendo.
- El bloque 3: Crit.CS.3.4. y Crit.CS.3.12. se verá implicado mediante la presentación de diferentes costumbres a la hora de comer o a la hora de preparar una misma receta ya sea en diferentes países o dentro de un mismo país. A la par también se trabajará el consumo responsable y el hecho de como comprar de una manera eficiente para poder tener una buena inteligencia financiera.
- El criterio Crit.CS.4.4. se ve incluido en el hecho de presentar recetas que tengan que ver con la comunidad y con la historia de esta.

En lengua todos los criterios presentados se van a trabajar mediante la lectura escritura y debate de textos que tengan que ver en relación con la cocina, también se trabajaran descripciones de los platos y descripciones de los sentimientos que producen, a su vez los

alumnos también aprenderán todo tipo de vocabulario para la adquisición de textos y a su vez tendrán que presentar las recetas de forma escrita y mediante presentaciones orales, con apoyo de medios audiovisuales y pertenecientes a las TICS frente a todos sus compañeros.

Las matemáticas a su vez pueden incluirse para resolver problemas de cantidades a la hora de hacer una receta, por ejemplo: para esta receta se necesita 1 litro de leche, medio kilo de queso y 2 kilos de harina, y es para 6 personas, si fuese para 7, ¿cuánto se necesitaría de cada? Con esto estaríamos incluyendo todos los criterios, a parte podríamos llevar este problema a la práctica para hacerlo real y que los alumnos experimenten y aprendan a utilizar correctamente los instrumentos de medida para hacer una proporción correcta. También se puede calcular el peso de un trozo de barra de mantequilla a través de la medida de lo que cortas, sabiendo lo que pesa 1 centímetro de barra y etc.

En inglés se pueden trabajar los criterios mediante el uso y la aplicación de exámenes escuchados (Listenings), donde los alumnos escucharán una receta y tendrán que apuntar las medidas y las equivalencias de cada una. También deberán escribir la receta en inglés o traducir un texto escrito donde este la receta en inglés. De esta manera también aprenderán vocabulario y destreza a la hora de traducir y entender textos en inglés. Por último, también se propondrán debates sobre la receta en inglés y se propondrán exposiciones orales para presentar la receta, de esta manera también ganarán destreza a la hora de hablar en público en el segundo idioma, el inglés.

En educación física solo entra el bloque 1 y el bloque 6 para no quitar tiempo a los demás bloques y por el hecho de que es más fácil trabajar la cocina con estos bloques. Se trabajará solo en atletismo y de forma transversal mediante el criterio: Crit.EF.6.5. el cual propone: reconocer y argumentar los efectos del ejercicio físico, la higiene, la alimentación y los hábitos posturales sobre la salud y el bienestar, manifestando una actitud responsable hacia uno mismo. Con esto se consigue saber llevar una dieta equilibrada y saber qué comprar y qué comer. A la hora de introducir los criterios: Cri.EF.1.1. y Cri.EF.1.6. se hará con carreras y ejercicios de atletismo en los que los alumnos ganarán o dinero o comida, para luego poder realizar su receta, de esta manera aprenderán a coger lo necesario para ellos, gestionando así un consumo responsable y el cómo llevar una alimentación equilibrada, cogiendo lo justo y necesario y no excediéndose.

Por último, hablaremos de los criterios de plástica y de música, la plástica y la cocina están muy relacionadas, en la cocina a la hora de presentar un plato también se juega con la combinación de colores, formas y posiciones. En plástica por ello harán dibujos de cómo van a presentar o como presentarían su plato a la vez que pueden hacer modelos en tres dimensiones de su plato. Por otro lado, la música, aunque no lo parezca también tiene relación, el mismo hecho de los golpes de un cuchillo cortando la comida o una olla a presión haciendo el ruido cuando la presión está a tope, el hervir del agua, todo son ritmos y sonidos, de los cuales se puede intentar sacar su afinación o su ritmo. O de la forma inversa, se puede usar utensilios de cocina para hacer ritmos y sonidos. Por ejemplo, cortar una cebolla o zanahoria siguiendo un ritmo concreto.

Temporalización

Tabla 1: Distribución anual por meses de las sesiones.

TEMPORALIZACIÓN PARA UN AÑO		
<u>Trimestre</u>	<u>Unidad didáctica</u>	<u>Mes asignado</u>
PRIMER TRIMESTRE	Gazpacho y Salmorejo	Septiembre
	Pumpkin Pie	Octubre
	Risotto de setas	Noviembre
	Quiché de verduras	Diciembre
SEGUNDO TRIMESTRE	Crema de verduras	Enero
	Alcachofas rellenas	Febrero
	Bacalao al pil-pil	Marzo
	Ensalada de alubias blancas	Abril
TERCER TRIMESTRE	Acelgas rellenas	Mayo
	Ajo blanco andaluz	Junio

Estas recetas están elegidas con minuciosidad, son elegidas debido a que son recetas de temporada, de esta manera todo esta ajustado para ser más ecológico, ya que no se usan invernaderos para esos alimentos, manteniendo así una agricultura sostenible. También se han elegido de diferentes dificultades, pero aun la más difícil es una receta simple para que ellos la puedan hacer en casa solos o con sus padres.

Por otra parte, también quiero decir que habrá una por mes como se puede ver en la tabla, y como la semana santa suele caer en abril y muchas veces en diferentes fechas, se ha decidido poner el mes de abril a caballo entre la segunda y tercera evaluación.

Evaluación de las sesiones

Se evaluará todo lo aprendido dentro de las diferentes disciplinas, ya que el proyecto de cocina en la escuela solo sirve como un elemento transversal de refuerzo para unir las materias que se imparten y que los alumnos adquieran los aprendizajes con más facilidad.

Aunque no se evalúen los criterios impartidos, ni lo recibido en las clases, sí que se evaluará la predisposición de los alumnos y se observarán los comportamientos para poder dar de alguna manera una evaluación extra que se sumará dentro de la parte general de orden y limpieza y de comportamiento del alumnado.

Por lo que vemos no va a incluir más trabajo el impartir este proyecto, ya que no se va a necesitar ni una hoja nueva de Excel para ajustar las notas, ni una nueva hora para impartirla, ni un profesor nuevo para ello.

Para evaluar el comportamiento y el orden y la limpieza, se utilizará la hora de tutoría en la cual ellos prepararán la receta. Tras prepararla se utilizará como almuerzo un día de la misma semana en el que se haya preparado, de esta manera ellos valoraran el esfuerzo de lo aprendido y se autoevaluaran ellos mismos lo bien o mal que lo han hecho.

Por último, hay que decir que sí que se hará una autoevaluación donde los alumnos tendrán que redactar como se han sentido a lo largo de la preparación y del aprendizaje de la receta, expresando lo que han aprendido y si les ha gustado o disgustado. Por otra parte, los alumnos también evaluarán el proyecto, para ver qué cosas se pueden mejorar y que cosas preferirían hacer en ciertos momentos. De esta manera se podrán ir mejorando cosas año a año, consiguiendo así un mejor proyecto y unos alumnos más felices con la actividad que desarrollan.

Organización de las sesiones

Las sesiones se distribuirán a lo largo del mes de una manera proporcionada para que más o menos haya una por semana, exceptuando los meses cortos como septiembre y junio que tienen menos días lectivos. Todas las sesiones se trabajarán en grupos de 4 o 5.

Septiembre

En septiembre se usarán 4 sesiones más una extra de cocina. En este mes se trabajará con 2 sesiones de lengua, 1 de plástica y otra de ciencias de la naturaleza.

Se empezará con la sesión de ciencias de la naturaleza, donde se verán los vegetales y la temporada de estos y se trabajara con las partes de las plantas y las diferentes familias de seres vivos. Tras acabar esto, se identificará la calabaza que es la pieza principal de la receta de este mes y se verán los ingredientes y todo lo que tiene la receta.

En la segunda sesión, en plástica, deberán hacer un dibujo en el que aparezca como quieras que se presente su receta y lo deberán guardar para la sesión siguiente que será lengua.

En la tercera sesión, lengua, se trabajarán las descripciones, primero aprenderán vocabulario culinario y seguidamente se trabajará una descripción de cómo quieren hacer la receta basándose en el dibujo de la sesión anterior. Seguidamente se les dará una hoja con una descripción de los ingredientes de la receta y deberán subrayar los sustantivos y los adjetivos a la par que sacan los ingredientes de la receta.

En la cuarta sesión que también será de lengua, deberán escribir la receta y para ello se les pedirá que traigan información sobre formas de hacer esta receta, y elegirán la que mas les guste para transcribirla como ellos quieran. La hoja deberán guardarla y deberán usarla en la sesión de tutoría donde preparan la receta.

Por último, habrá una sesión extra y se usará la hora de tutoría para preparar la receta que toca, todos los colegios suelen disponer de una sala en la que se come o suelen disponer de una cocina, la cual se usará. Tras acabar la receta se envasará y se usará como almuerzo en el día que se pueda.

Octubre

En el segundo mes, octubre, se cogerán 4 sesiones, de inglés serán 2 sesiones y luego se cogerá 1 sesión de matemáticas y 1 de educación física. En las sesiones de inglés se trabajará la receta y como es el pumpkin pie, primero se dará vocabulario de los ingredientes. Tras aprender vocabulario de la receta se pondrá un listening que la explica y los alumnos deberán sacar su orden de fabricación para luego ellos más adelante poder hacerla.

En la siguiente sesión del mes de septiembre los alumnos en matemáticas darán las proporciones de la receta, de lo que necesita de cada cosa. Y las ajustaran según como quieran que les quede los ingredientes para así crearla como quieran.

En la tercera sesión en inglés deberán escribir su receta con sus proporciones y presentarla ante toda la clase en inglés. También deberán decir como la presentarán y porque han decidido hacerla así, introduciendo esas diferentes cantidades con respecto a los demás. También se trabajarán las tradiciones inglesas en Halloween.

En la cuarta sesión en educación física se harán relevos y competiciones de atletismo para ir consiguiendo los ingredientes, los ingredientes por lo tanto serán premios por ganar, pero al final todos recibirán todo. Esto se hace para motivar a los alumnos y conseguir así que se esfuercen al máximo en la clase.

Ultima sesión, preparación, como en el anterior mes irán a la cocina o al comedor a prepararán la receta, para luego probarla y comerla en día que les toque.

Noviembre

En noviembre se cogerán 2 sesiones de matemáticas, 1 de ciencias sociales y otra de música.

Se empezará con una sesión de matemáticas donde se trabajarán medidas, volúmenes y pesos para que posteriormente trabajen con el peso del arroz, el volumen del caldo que van a necesitar, de vino... Todo esto lo harán de una forma experimental, de tal manera que aprenderán a hacerlo cara al día de la preparación.

En la segunda sesión realizaran problemas de pesos y volúmenes, para que así aprendan a ajustar medidas y a transformarlas de una cantidades a otras.

En la tercera sesión en música se trabajarán ritmos y sonidos, como el ritmo de un cuchillo al cortar cebollas o el ritmo del aceite a la hora de freír patatas... De esta manera trabajaran con sonidos que ellos van a ir experimentando a lo largo de su experiencia culinaria.

En la última sesión antes de la cocina se trabajará en sociales se investigará la procedencia de risotto, el cual es un plato italiano y se investigará también como se hace el arroz en España, y las diferentes formas que tiene de hacerse, estudiando así tradiciones y culturas diferentes, para ello se les dejara investigar por su cuenta.

En la hora de la cocina se elaborará su plato y se probará seguidamente ya que es un plato que hay que hacer y comer templado o caliente, se evaluará y se acabará la sesión.

Diciembre

En este mes se trabajará con inglés, plástica, educación física y matemáticas.

En inglés se dará más vocabulario y se trabajará con los vegetales ya que la receta que llevamos va a ser todo de vegetales, posteriormente se aprovechará para dar tradiciones navideñas. La quiche de verduras es un buen hilo conector para este caso ya que es una receta navideña.

En plástica se podrá trabajar con Arcimboldo y se harán creaciones como las que él hacía con las verduras que se pueden usar para hacer la quiche. Tras hacer la creación la presentarán cada grupo la suya ante todos sus compañeros y explicarán la relación que tienen con la quiché que ellos van a hacer.

En educación física se aprovechará para trabajar de forma transversal el bloque 6 de contenidos del currículo durante la sesión que toque. Se hará una introducción sobre la vida sana, la pirámide de alimentos y todo lo que conlleva comer bien ya que en las navidades suelen gobernar los excesos y por ello se trabajarán para saber controlarlo a la vez que realizan las actividades.

Por último, en matemáticas, se aprovechará para trabajar con reglas de 3 y con medidas, repasando así lo dado anteriormente, resolviendo problemas y averiguando las proporciones de la receta.

En la última sesión se preparará la receta, se comerá y comentará antes de la despedida hasta el año siguiente.

Enero

Se volverá al curso y para el comienzo del trimestre se trabajará con una crema de verduras. En este mes se desarrollarán 1 sesión de música, 2 sesiones de lengua, y 1 de inglés.

Se volverá con música y se trabajaran ritmos y villancicos de navidad para repasar lo vivido en navidad y se aprovechará para manipular los instrumentos, los cuales muchos en España son objetos de cocina o se pueden hacer con objetos de cocina.

En lengua se empezarán a trabajar los textos imperativos y para ello redactarán una receta en imperativo y deberán subrayar las frases de la receta que estén en forma imperativa, para la siguiente sesión deberán escribir ellos una receta en forma imperativa.

Por último, en inglés, la unidad se realizará de la misma manera que en lengua, con los verbos modales con los cuales deberán hacer lo mismo escribir su misma receta con los verbos modales correspondientes.

En la quinta sesión se elaborará la receta y se embotellará para poder beberla como almuerzo.

Febrero

Para este mes se van a trabajar las alcachofas rellenas. Se va a trabajar con ciencias sociales y ciencias naturales, se harán 2 sesiones de cada.

En ciencias naturales se van a estudiar otra vez los alimentos de temporada en la primera sesión. En la segunda, se revisarán los materiales y los cambios de estado que pueden tener, a la par que se pueden tratar de conocer sus propiedades como dureza, fragilidad...

En ciencias sociales se trabajarán por otra parte tradiciones de comidas en Aragón a la vez que se estudian otras costumbres como los juegos tradicionales. En la siguiente sesión deberán presentar una comida tradicional de Aragón a la par que se presenta un juego tradicional para trabajar en educación física.

Tras las sesiones se realizará la receta y se pedirá que traigan túper para llevársela y comérsela.

Marzo

En este mes se trabajará el bacalao al pil-pil, y habrá una sesión de naturales, 2 sesiones de matemáticas y una de inglés.

En este mes se trabajarán las máquinas y sus partes. En la cocina hay muchos tipos de aparatos, desde las más simples, como las pinzas para quitar espinas al pescado o las tijeras, hasta las más complejas como una batidora, una trituradora o etc.

En la siguiente sesión, de matemáticas, se trabajará cálculo y deberán hallar las medidas de la receta, así como el tiempo, el peso y la cantidad de aceite con problemas de cálculo. De esta manera se trabajará cálculo y problemas, los cuales se deben trabajar a lo largo del curso y se evalúan en todas las evaluaciones. Se seguirá trabajando lo mismo en la siguiente sesión, así se completarán las sesiones de trabajo necesarias.

En inglés se trabajará el condicional y los alumnos deberán hacer frases simples indicando que pasa en la receta si se hecha más de un elemento o de otro. De esta forma trabajaran estos contenidos en un contexto real que puede suceder.

Tras acabar todo se repetirá el mismo proceso y se cocinará y se llevará en tupper a casa o se comerá en el recreo.

Abril

En este mes solo habrá 2 sesiones más la de cocina, ya que este mes se corta normalmente por la semana santa o se suele encontrar más corto debido a esta. Además, así se dejará más tiempo para repasar para las evaluaciones o para empezar contenidos nuevos de la última evaluación.

La primera sesión será de ciencias naturales y se trabajará con medidas como el tiempo y la temperatura. Esta segunda unidad tendrá relación con las temperaturas de los objetos a la hora de llegar al valor de la evaporación y de la solidificación. También estará el tiempo el cual se puede ver relacionado con los tiempos de las recetas a la hora de macerar algo, de cocinar algo al horno, etc.

En la siguiente sesión en matemáticas se trabajará el tiempo como medida y como se pasa de segundos a horas, a minutos, a días...

Por último, se elaborará la preparación y se utilizará para almorzar como despedida o como entrada a la última evaluación.

Mayo

En este mes ya se acerca el fin del curso y es la temporada de la acelga y la borraja. Pero para este mes se ha elegido elaborar unas acelgas rellenas.

Se trabajarán diferentes sesiones, 2 de lengua, 1 de matemáticas y otra de inglés.

La primera sesión será de inglés y se usará para hacer un writting aplicando todo lo que se ha dado durante el curso, tanto condicionales, como imperativos, como el vocabulario dado. El writting tendrá que ser sobre la receta en cuestión.

En las 2 siguientes sesiones se trabajará la disciplina de lengua, deberán escribir un poema sobre la primavera, donde incluyan las verduras de temporada y hagan rimas con ellas. Tras escribirlo deberán recitarlo con sus compañeros y hacia toda la clase, desarrollando así la habilidad expresiva y poética de los alumnos. Para la siguiente sesión se trabajará con los tipos de texto anteriormente trabajados, y al igual que en inglés, deberán escribir un texto que combine el imperativo con el descriptivo y con el narrativo.

Para la última sesión antes de la elaboración, la de matemáticas, también se volverá a hacer repaso de problemas y cálculo.

En la elaboración se preparará la receta y se dejará a los alumnos experimentar un poco con ella para prepararlos para el último mes.

Junio

En este último mes se aprovechará para hacer la última receta y la última unidad tras acabar las evaluaciones, en la última semana. Está pensado el ajo blanco andaluz, por ser una receta fresca y de verano, pero se les permitirá a los alumnos innovar y crear ellos mismo una receta siempre que se ajuste al presupuesto y a lo que se puede realizar en el colegio.

En educación física se aprovechará para hacer una gymcana, en la que superando diferentes pruebas de los diferentes deportes o juegos practicados a lo largo del curso, se les dará como premio un ingrediente de la receta que hay o la elegida por ellos.

En matemáticas se dedicarán a repasar todo lo dado en el curso, tanto medidas, como problemas, como calculo. De la misma manera que en lengua se repasara todo lo anterior y se les dejará crear de forma libre un texto como ellos quieran.

En plástica se harán producciones en tres dimensiones o producciones planas, dibujos, sobre recetas o sobre cuadros de cocina, desde bodegones hasta creaciones de platos con plastilina. De la misma manera en música se podrá hacer una batucada solo con elementos de cocina, con cucharas, sartenes, ollas...

En ciencias sociales se estudiará un poco de historia de la cocina y se estudiaran tradiciones culinarias y como han ido cambiando a lo largo del tiempo, mientras que en naturales se estudiarán las maquinas, los aparatos, las temperaturas...

En ingles por último se dedicará la última semana a hacer repaso de tradiciones, debates, recetas inglesas y vocabulario. De esta manera se aprovechará para hacer speaking y listening con sus compañeros.

Básicamente la última semana en la que los alumnos ya no hacen nada se aprovechara para hacer algo diferente, una semana culinaria en la que los alumnos aprenderán y cocinarán, haciendo algo diferente.

Por último, en la preparación se les dará más tiempo y alguna sesión más si la necesitan y si se ha elegido que cada grupo prepare una receta diferente se hará un concurso para ver cuál es la última receta.

Justificación de las sesiones y de la viabilidad de la elaboración

A lo largo del curso tal y como se ha explicado, se van a trabajar 4 sesiones por mes. En estas sesiones puede que lo que se trabaje este dentro de la programación o puede que no, pero lo que sí que está claro es que sirve para aclarar contenidos y llevarlo a la práctica en situaciones reales.

Lo mejor para solucionar esto, sería hablar con los profesores y ajustar las sesiones a lo que se esté dando. Se ha de decir, que lo que se ha escrito aquí arriba para la temporalización es todo un ejemplo y puede que haya variaciones dependiendo de cómo este estructurado el curso, en ese caso lo que se deberá hacer es ajustar los contenidos de las clases y las sesiones, al momento del curso que les toque.

Esta unidad está pensada para motivar a los alumnos con las materias o disciplinas más duras y para hacer que los alumnos se esfuercen más, debido a que están trabajando en ellas con el fin de preparar una receta y hacer algo diferente que hasta ahora no se ha hecho en el colegio: una sesión de cocina.

La sesión de cocina será la más difícil de llevar y dependerá de las instalaciones del colegio. En el caso de que el colegio no cuente con los utensilios necesarios, se puede mandar cierto trabajo para casa, de tal manera que los mismo alumnos se reúnan en grupos y trabajen por su cuenta en la receta con la supervisión de los padres. En caso de haber utensilios e instalaciones se pedirá el apoyo del cocinero del comedor y del profesor para vigilar que los alumnos no se lesionen y lo hagan todo correctamente.

Para la sesión de cocina los alumnos se deberán organizar bien y deberán trabajar en equipo de una forma ordenada para no estorbarse, lo que provocará que aprendan a organizarse y que aprendan a trabajar en equipo. Por último, decir que los alimentos y todo lo que se tiene que comprar está pensado para que no sea muy caro debido a que son alimentos de coste bajo como verduras, leche, huevos... Únicamente los productos de la receta, el bacalao al pil-pil, no son tan económicos, pero, esta receta solo lleva bacalao, ajo y aceite. Además, muchas recetas no necesitan horno, por lo tanto, también se pueden trabajar en el aula con el uso de un camping gas y una sartén.

CONCLUSIÓN

Como se puede ver a lo largo de este proyecto, la cocina tiene mucho que ver con la vida cotidiana y por ello sería bueno introducirla en el colegio para trabajar con los alumnos las diferentes áreas educativas que hay en la escuela. Tanto para reforzar lo que se da en ellas como para que los alumnos se diviertan y vean la escuela como un lugar cercano a la vida en vez de como un lugar carcelario donde solo se aburren.

De esta manera, utilizando este proyecto, no se cambiaría mucho la forma de enseñar ni se tendría que cambiar el currículo, ni se perderían horas de las sesiones necesarias de las materias a impartir, lo único que se conseguiría es dar a los alumnos una hora a la semana donde ellos puedan divertirse y aprender labores del día a día consiguiendo así aprendizajes significativos y una mayor cercanía con el mundo y la vida adulta.

Además de esto se pueden descubrir nuevos dotes o nuevos dones de los alumnos que estén relacionados con otras actividades que no se presentan en los colegios como es el caso de la cocina. Podemos tener alumnos que se quieran dedicar a eso, pero por el simple hecho de no haberlo trabajado en el colegio, no saben si arriesgarse a llevar su vida por ese camino.

También con esta conclusión se quiere recordar, que a veces es mejor hacer un grado superior antes que una carrera, potenciando y revalorizando así los grados superiores, a veces olvidados y no considerados por los estudiantes, ya que no ven otra meta que no sea una carrera universitaria, cuando los grados superiores son una salida profesional muy válida y también con muchas posibilidades.

Para concluir este trabajo quiero decir que esta idea ayudaría aún más a crear personas más autónomas ya que ellos mismos saldrían con la capacidad de hacer una cosa más que mucha gente no sabe, y es cocinar.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Wallin, C. (2018). Finlandia: cómo la igualdad de oportunidades para ricos y pobres ayudó a que el país nórdico se convirtiera en referencia mundial en educación. *BBC NEWS*. Retrieved 27 July 2021, from <https://www.bbc.com/mundo/noticias-internacional-45582530>.
- Veiga, Y. (2016). Así se estudia en Finlandia, las mejores escuelas del mundo. *El Correo*. Retrieved 27 July 2021, from <https://www.elcorreo.com/bizkaia/sociedad/201606/23/famosas-escuelas-finlandia-mejores-20160620194158.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>.
- *BBC STORYWORKS*. Bbc.com. (2020). Retrieved 28 July 2021, from <http://www.bbc.com/storyworks/specials/moving-to-america-spanish/the-american-education-system.html>.
- Magro, C., & Adrià, F. (2017). *Escuelas Activas* (1st ed., p. 22). Fundación telefónica.
- ORDEN de 16 de junio de 2014, de la Consejera de Educación, Universidad, Cultura y Deporte, por la que se aprueba el currículo de la Educación Primaria y se autoriza su aplicación en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.