

ANEXO I: Entrevista a Enriqueta Pac, cocinera del Colegio La Merced de Barbastro y profesora de la extraescolar de cocina del mismo centro.

Fecha de la realización de la entrevista: 4/06/2015

1- ¿Cómo surgió la idea de la extraescolar de cocina? ¿Por parte de los padres, el centro, tú misma?

La idea surgió hace 3 cursos, propuse hacer una extraescolar de cocina pero no salió porque los niños no se apuntaban y se dejó de ofertar, y de repente a partir del programa de Master Chef Junior los niños empezaron a demandarla y el APA (Asociación de padres de alumnos), me propuso impartirlo y dije que sí. Primero surgió un campus de cocina que era reproducir recetas, pero en la extraescolar yo quería hacer un curso de cocina, en el que los niños realmente aprendieran algo; pues... los valores de la cocina, a procesar los alimentos, la nutrición, etc. Y tocamos todos los aspectos; matemáticas, física...porque los niños te preguntan por ejemplo; ¿por qué esto se quema por un lado y por el otro no? Y bueno pues ahí tiene mucho que ver la ciencia ¿no?, igual que a la hora de presentar los platos tiene mucho que ver la creatividad...la cocina es una asignatura muy integral, porque también incluye el saber organizarte, el saber trabajar en equipo. Ellos están acostumbrados a la velocidad de las redes y los medios, y ellos con esto también adquieran mucha paciencia porque tienen que esperar a que se pochen las verduras y tienen que aprender que no puede ser todo inmediato.

2- ¿Cuánto tiempo duro la extraescolar? ¿Para cuantos niños? ¿Cuántos días a la semana?

Ha durado desde octubre hasta mayo, dos sesiones al mes de 1,5 horas cada grupo, en total 3 grupos de 6 alumnos de entre los 8 y los 11 años. Siempre intentaba que en los grupos hubiera variedad de edades para que se ayudaran unos a otros.

3- ¿Cómo planteaste las actividades? ¿Las ideaste con otros profesores?

Las pensé yo, lo organizaba y estructuraba y por supuesto luego se lo enseñaba a las APAs y lo concretábamos.

4- ¿En qué consistía el taller o extraescolar?

Yo buscaba un menú y cada sesión hacíamos un plato del menú. Por ejemplo toca *fideua* pero además aprendemos a hacer la pasta fresca intentando enseñarles lo natural. Los niños se ponían en grupos de dos, tenían un hornillo (fogón de camping) y todos los elementos necesarios. Tenían que interpretar la receta, pesar los ingredientes, cortarlos... todo el proceso completo hasta el final, y luego se llevaban la comida a su casa para que la probaran sus padres y aquello ya era un orgullo...

5- ¿Los niños sabían desenvolverse en la cocina?

Los niños son muy dependientes con los padres, pero sin ellos son independientes, entonces yo intentaba que aprendieran por ellos mismos. Yo estaba pendiente de que no se cortaran con los cuchillos, de que no se quemaran... pero yo si veía que se les quemaba la comida no les quitaba la comida del fuego, les decía que se les quemaba para que fueran ellos mismos los que la quitaran porque sino no aprender solos, tienen que aprender a resolver las cosas y a aprender de los errores.

6- ¿Está gestionado por el APA o el centro?

No, no, yo me di de alta como autónoma y yo me encargaba de comprar el material y los padres pagaban el curso.

7- ¿Los niños estaban interesados en aprender a cocinar? ¿Crees que demostraron que son capaces de hacerlo?

Primero están interesados porque ven que en la tele los de Master Chef se van a Disneylan y que se lo pasan genial, y yo quería que vieran como es la cocina de verdad, por eso no quise ser muy blanda a la hora de enseñarles, buscaba demostrar lo que verdaderamente es la cocina, y conseguir un ritmo de trabajo ágil, porque teníamos que tener el plato terminado en una hora y media y había que terminarlo e insistir e exigir que terminen. Y bueno, yo pensaba que iban a durar un mes con este ritmo pero no, no, venían encantados..

8- Después de realizar la actividad has editado un libro “Oído cocina”, con las recetas de los niños. ¿Cómo surgió esta idea? ¿Con qué propósito?

La idea fue porque yo les quería dar las fotocopias de las recetas en color a los críos, y para los que eran me decían que me salía mejor imprimir 500 y ala, te lías, te lías y mira, hasta hacer el libro, que presento esta semana y ya está en las librerías de Barbastro y algunas otras de la provincia.

9- ¿Crees que se podría repetir la extraescolar?, ¿añadirías algún cambio?

Si, si, a ver es faena pero si, vas consiguiendo los objetivos y ves que les gusta y te vas sintiendo mejor..

Hombre, a mi el sistema me gusta porque es la base de la cocina, lo que iría variando son las recetas, pero yo creo que la estructura sería la misma.

10-¿Crees que la enseñanza de la cocina debería recaer en los padres o en las escuelas en la sociedad actual?

Hombre yo creo que como todo debería ser compartida, todo un común ¿no?, también es verdad que si no se pueden ocupar los padres la escuela debería coger ese relevo.

11-¿Opinas que la cocina y la educación alimentaria deberían de tener un papel más importante en la educación de los niños y los adolescentes, dentro o fuera del ámbito escolar?

Por supuesto, en realidad yo soy cocinera entonces mi trabajo es ese, el de preocuparme por dar una alimentación sana, es básico.

12-¿Es el centro el que elige los menús?

No, no...hay una empresa que prepara los menús, esos menús pasan por el centro, por el consejo escolar, se envían a sanidad, al gobierno de Aragón, el gobierno de Aragón los aprueba y es el menú de 6 semanas rotativo para todo el curso, y a mi me dicen las raciones que tienen que comer los niños, y yo me encargo de hacer los pedidos a los proveedores, revisar los menús, etc.

Muchas gracias por tu colaboración Enrri, me ha servido de mucho.

De nada, porque me interesa mucho el tema de que la cocina se incluya en la educación, para cualquier cosa que necesites me dices

ANEXO II: TABLA DEL PROYECTO SEGÚN LOS CRITERIOS DEL CURRICULUM

1.- Título del proyecto

Laboratorio de creatividad entorno a la gastronomía

2.-Curso/ciclo 2º ESO	Materia/área:
3.- Contexto en el que se desarrolla CENTRO ESCOLAR/COMUNIDAD	-Educación plástica y visual -Ciencias Naturales
4.- Criterios de evaluación del área o áreas implicadas	Competencias asociadas
CIENCIAS NATURALES 6. Conocer y describir los principales procesos de la nutrición, particularmente la respiración y la fotosíntesis. 7. Identificar y distinguir los procesos fundamentales que intervienen en la función de relación. 8. Comprender el proceso reproductivo de los seres vivos y valorar su importancia.	Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico. CIMF Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico. CIMF Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico. CIMF
ED. PLÁSTICA Y VISUAL 4. Elaborar y participar activamente en proyectos cooperativos de creación visual, como producciones videográficas o plásticas, aplicando las estrategias propias y adecuadas del lenguaje visual y plástico. 5. Realizar creaciones plásticas siguiendo el proceso de creación y demostrando valores de iniciativa, creatividad e imaginación. 7. Diferenciar los distintos estilos y tendencias de las artes visuales a través del tiempo, atendiendo a la diversidad cultural y apreciando el proceso de creación.	Competencia Cultural y Artística. CA Autonomía e iniciativa personal. AIP Competencia social y ciudadana SC Competencia Cultural y Artística. CA Autonomía e iniciativa personal. AIP Competencia Cultural y Artística. CA
5.- Objetivos de área /áreas CIENCIAS DE LA NATURALEZA	6. -Contenidos CIENCIAS NATURALES

3. Aplicar en la resolución de problemas estrategias coherentes con los procedimientos de las ciencias, tales como la discusión del interés de los problemas planteados, la formulación de hipótesis, la elaboración de estrategias de resolución y de diseños experimentales y el análisis de resultados, así como la consideración de las aplicaciones y repercusiones del estudio realizado y la búsqueda de una coherencia global.

5. Obtener información sobre temas científicos utilizando distintas fuentes, incluidas las tecnologías de la información y la comunicación, y emplear dicha información para fundamentar y orientar trabajos sobre temas científicos, valorando su contenido y adoptando actitudes críticas sobre cuestiones científicas y técnicas.

7. Desarrollar actitudes y hábitos favorables a la promoción de la salud personal y comunitaria a partir del conocimiento sobre la constitución y el funcionamiento de los seres vivos, especialmente del organismo humano, con el fin de perfeccionar estrategias que permitan hacer frente a los riesgos que la vida en la sociedad actual tiene en múltiples aspectos, en particular en aquellos relacionados con la alimentación, el consumo, el ocio, las drogodependencias y la sexualidad.

ED. PLÁSTICA Y VISUAL

2. Apreciar el hecho artístico, sus valores culturales y estéticos, identificando, interpretando y valorando sus contenidos; entenderlos como fuente de goce estético y parte integrante de la diversidad cultural, contribuyendo a su respeto, conservación y mejora.

3. Relacionar el lenguaje plástico y visual con otros lenguajes, como medio de expresión para enriquecer el desarrollo del pensamiento lógico y sensorial.

6. Expresarse con creatividad y desarrollarla mediante las herramientas del lenguaje plástico y visual, sabiendo relacionarlas con otros ámbitos de conocimiento.

Bloque 4. La vida en acción. Las funciones vitales

La reproducción: Perpetuación de la vida a lo largo del Tiempo

- La reproducción en los principales grupos de seres vivos, particularmente en los animales y en los vegetales. Analogías y diferencias.

- Observación y descripción de los principales ciclos vitales en animales y plantas.

- Valoración de la trascendencia que tiene la reproducción para el mantenimiento de la vida en la Tierra, así como de la importancia que tiene la reproducción sexual para la biodiversidad.

ED. PLÁSTICA Y VISUAL

Bloque 4. Expresión y creación

2. Factores concurrentes en los distintos campos de la expresión visual: personales, sociales, anecdóticos, simbólicos, etc.

- Función denotativa y connotativa. Utilización creativa de los lenguajes visuales para expresar ideas.

- Apreciación de las posibilidades de expresión y creación que aporta la realización de trabajos en equipo.

- Búsqueda de soluciones originales a las propias producciones.

3. Procesos comunes a la creación artística

- Realización de apuntes, esbozos y esquemas en todo el proceso de creación (desde la idea inicial hasta la elaboración de formas e imágenes), facilitando la autorreflexión, autoevaluación y evaluación.

- Planificar los pasos que hay que seguir para la realización de una obra del propio alumno.

- Creación colectiva de producciones plásticas. Apreciación de las posibilidades creativas y comunicativas que aporta la realización de trabajos en equipo.

- Representación personal de ideas (en función de unos objetivos), usando el lenguaje visual y plástico y mostrando iniciativa, creatividad e imaginación.

- Responsabilidad en el desarrollo de la obra o de la actividad propia (individual o colectiva).

12. Relacionarse con otras personas participando en actividades de grupo con flexibilidad y responsabilidad, favoreciendo el diálogo, la colaboración, la solidaridad y la tolerancia y rechazando cualquier tipo de discriminación.	<ul style="list-style-type: none"> —Apreciación del proceso de creación en las artes visuales. <p><i>Bloque 5. Lectura y valoración de los referentes artísticos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> —El arte: Los lenguajes del arte. Revisión del entorno artístico de la comunidad aragonesa. Observación y análisis de aquellos factores que convergen en un producto artístico dado, determinando los valores plásticos y estéticos más destacados. —Actitud receptiva ante los estímulos exteriores, especialmente con los referentes artísticos. —Disposición para descubrir dimensiones estéticas y cualidades expresivas en su entorno habitual. —Valoración, respeto y disfrute del patrimonio histórico y cultural de nuestra comunidad. —Valoración y apreciación de todas las manifestaciones artísticas, tanto actuales como de otro tiempo.
7.- Competencias	Cómo se trabaja
LOMCE	
Competencia Matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología	-Aplicando proporciones y medidas en la elaboración de las recetas y técnicas culinarias.
Conciencia y expresión culturales	<ul style="list-style-type: none"> -El alumnado adquiere habilidades para ser autónomo, creativo y responsable en el trabajo. -El alumnado es capaz de reconocer los procesos, las técnicas y los materiales utilizados en el lenguaje específico de la gastronomía. -El alumnado es capaz de reconocer el proceso creativo en el entorno artístico y relacionarlo con la vida cotidiana.
Aprender a aprender	<ul style="list-style-type: none"> -A través de las metodologías aprendizaje basado en problemas entre otras se fomenta en el alumno que desarrolle la investigación de los aprendizajes por el mismo, no dados por el profesor.
Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor	<ul style="list-style-type: none"> -El alumnado adquiere habilidades para ser autónomo, creativo y responsable en el trabajo. -El alumnado desarrolla su autonomía en metodologías democráticas en las que tiene que tomar sus propias decisiones.
Competencia en comunicación lingüística	<ul style="list-style-type: none"> -El alumno se sabe expresar y desarrollar de forma adecuada con la comunidad.

	-El alumno sabe participar en el debate y comunicar su opinión crítica.
Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico	<ul style="list-style-type: none"> -Interpreta e interactua con el mundo natural (huertos) y humano (comunidad) -Valorar el impacto del ser humano en el mundo a través de la educación alimentaria (sistema comercial, trazabilidad...) -Propiciar hábitos de vida físico y mental saludables (comida sana)
Tratamiento de la información y competencia digital	<ul style="list-style-type: none"> -Busca, procesa y comunica información. -Utiliza el medio visual, digital o multimedia. -Utiliza las nuevas tecnologías y tiene una actitud crítica ante la información de las fuentes.
Competencia social y ciudadana	<ul style="list-style-type: none"> -Coopera con la comunidad y el equipo de trabajo. -Es consciente de la realidad social a través de la educación alimentaria. -Debe resolver los conflictos grupales con actitud constructiva.
Autonomía e iniciativa personal	<ul style="list-style-type: none"> -Responsabilidad. Perseverancia. Confianza en uno mismo. Creatividad. Espíritu emprendedor. Autoestima y Autocrítica. -Conocer las fases de desarrollo de un proyecto. -Actitud positiva hacia los cambios. Reelaborar los planteamientos previos o elaborar nuevas ideas si lo requiere. Visión estratégica de los retos y oportunidades. - Habilidades sociales, de diálogo y cooperación. -Empatía. Liderazgo.

7.- Proceso**FASES**

FASE DEL RIZOMA (investigación y desarrollo de conocimientos)	Cultivo de vegetales Visita a un huerto de la localidad y posterior cultivo de vegetales en maceta por parte de cada grupo.
	Investigación Investigación acerca del proceso creativo y la gastronomía -Conocer el proceso creativo de un cocinero estrella Michelin a través de una videoconferencia.
FASE DE LOS 5 SENTIDOS(experimentación)	Visita al mercado Compra de alimentos y entrevistas y conversaciones acerca de la trazabilidad y el origen de los alimentos.
	Experimentación Realización de pruebas acerca de los platos.

	Videoconferencia Videoconferencia con los alumnos de Enriqueta Pac, cocinera y educadora de otro colegio de la misma población que imparte una extraescolar de cocina.
FASE DEL BANQUETE (resultado final y puesta en común ante la comunidad).	Plato final Elaboración de los platos finales. Debate Prueba de los platos por toda la comunidad invitada y posterior debate sobre las obras realizadas y sobre el proyecto en general.
8.- Temporalización	Duración y época
Número de sesiones :12	60 min.
9.- Espacios	Agrupamientos
Aula-taller, huerto, mercado, panadería.	-Trabajo cooperativo en pequeños grupos (de 4 personas), durante todo el proyecto.
10.- Recursos personales y materiales	Cada equipo dispondrá de: a) pizarra mediana (se puede construir o comprar), b) folios A3 y A2 para realizar mapas conceptuales entre otros, c) libreta donde el secretario del grupo apuntará lo elaborada durante la sesión, las ideas y los conceptos, d) <i>Dj FOOD KIT</i> , será una caja contenedora del material necesario para cocinar en el aula, e) portátiles que posee el centro. Todos los materiales son dados por el centro, que incluirá en el presupuesto de EPV en mayor porcentaje y Ciencias de la Naturaleza en menor porcentaje. También contamos con el recurso FACE NOTEBOOK, página de Facebook en la que se reflejará toda la experiencia en el aula.
11- Evaluación	
Criterios/Indicadores	Instrumento (investigación cualitativa)
Implicación e interés en el proyecto.	<i>Toma de apuntes</i> por parte del docente de lo realizado en el aula cada día, y en concreto de comentarios acerca del alumnado en general y el alumno en individual.
Evolución a lo largo del tiempo.	<i>Entrevistas</i> en las que el docente interroga al alumno acerca de algunas cuestiones relacionadas con su proceso personal en el proyecto, no tiene que tomarse como una entrevista formal, pueden ser conversaciones casuales en las que se obtiene información.
Valorar lo aprendido.	
Aprender a aprender	
Respeto y cooperación con la comunidad de aprendizaje.	Se puede revisar eventualmente el <i>cuaderno del grupo</i> en el que el secretario recoge lo elaborado por el grupo cada día.
Desarrollo de habilidades creativas.	Revisar la <i>participación</i> del estudiante en el <i>FACE NOTEBOOK</i>