

Ficha didáctica de la actividad Gastroaula

Activo al que hace referencia

- | | | | | |
|---|--|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Autoconocimiento | <input checked="" type="checkbox"/> Creatividad y creación | <input type="checkbox"/> Responsabilidad | <input checked="" type="checkbox"/> Bien común | <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje |
| <input type="checkbox"/> Conocimiento | <input checked="" type="checkbox"/> Grupo | <input checked="" type="checkbox"/> Comunicación | <input checked="" type="checkbox"/> Iniciativa | <input type="checkbox"/> Productividad |
| <input checked="" type="checkbox"/> Imaginación | <input checked="" type="checkbox"/> Equipo | <input checked="" type="checkbox"/> Comunidad | <input type="checkbox"/> Innovación | <input type="checkbox"/> Asunción de riesgos |

Dimensión del emprendimiento que se trabaja

- Personal Social Productiva

Etapa o enseñanza donde se trabaja

Infantil

Describe brevemente el activo que se trabaja con esta actividad

Un viaje por Andalucía que sabe rico rico.

A través del juego simbólico introducimos a los pequeños en el mundo de la gastronomía, una forma de conocer nuestra cultura y costumbres a través de la cocina.

Asignaturas / módulos / áreas donde se trabaja esta actividad

- Autonomía personal: La actividad y la vida cotidiana.
- Área de comunicación y representación.
- Conocimiento del entorno: cultura y vida en sociedad.

Concreción curricular

Agrupación

Grupo clase

Número de sesiones

4

Competencias clave que se pretenden potenciar

- Competencia en comunicación lingüística.
- Competencias sociales y cívicas.
- Competencia digital.
- Conciencia y expresiones culturales.
- Sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor.

El emprendimiento habla de los deseos de superación que nos singularizan como humanos, y de la esperanza que, como proyecto social compartido, somos capaces de proveernos.”



Objetivos que se pretenden alcanzar

- Estimular el interés por la comida sana.
- Desarrollar los procesos lógicos (asociación, clasificación, etc).
- Desarrollar los procesos cognoscitivos tales como, manipular, mezclar, separar, etc.
- Difundir la cocina andaluza, mostrándola de una forma sencilla y elaborando recetas fáciles.
- Crear un espacio de comunicación y convivencia, compartiendo recetas de nuestra cultura.
- Concienciar al alumnado, de la importancia que tiene una alimentación sana y equilibrada.
- Despertar en los niñ@s la curiosidad por la cocina.
- Brindar la posibilidad de que descubran diferentes texturas, sabores y procesos de los alimentos, etc.
- Promover el aseo e higiene en los hábitos alimentarios.

Criterios de evaluación

Ver anexo

¿En qué consiste? Describe la actividad

Ver anexo.

Recursos necesarios para llevarla a cabo

Ver anexo.

Anexo Ficha didáctica: Gastroaula

Un viaje por Andalucía que sabe rico rico

ANEXO: TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

ACTIVIDAD: **Campaña para concienciar sobre la protección del Medio Ambiente**

TÍTULO: **Gastroaula, un viaje por Andalucía que sabe rico rico**

ETAPA: **Educación Infantil**

EXPERIMENTAR	<p>Transformar nuestro aula en una Gastroaula y convertirnos en cocineros y cocineras provenientes de diferentes provincias de Andalucía. Publicitar el evento. http://bit.ly/2d4iael</p> <p>En este juego simbólico simularemos estar en unas jornadas para minichefs dividiendo este “curso de especialización” en dos partes: una teórica y otra práctica. http://bit.ly/2dG7C8t</p>
REFLEXIONAR	<p>La asamblea del aula, transformada ahora en Gastroaula, tiene una parte “teórica-lúdica” en la que utilizaremos un rotafolios creado para la ocasión donde se les explicará el significado de la palabra gastroaula, las características de la cocina andaluza y se realizarán juegos grupales interactivos. https://es.scribd.com/document/326940278/gastroaula</p>
CONCEPTUALIZAR	<p>Tras la reflexión y asistencia al congreso culinario para minichefs, acordar entre todos los asistentes, con todos esos conocimientos teóricos adquiridos y elaborando recetas visuales, cuáles van a ser las que se van llevar a cabo en la sesión práctica. http://bit.ly/2dCJAia</p>
APLICAR	<ol style="list-style-type: none">1.Llevar a la práctica todos los conocimientos teóricos adquiridos en el congreso culinario.2. Invitar a personas reconocidas del mundo de la restauración para las sesiones prácticas. Para ello invitar a las familias y que sean ellas las que, introduciéndose en nuestro juego simbólico, desarrollen estos papeles. http://bit.ly/2dX1hIX3. Dividir el grupo en dos equipos y elaborar recetas tradicionales elegidas previamente por los cocineros. http://bit.ly/2dcpqbB4. Manipular, probar, saborear, compartir, trabajar en equipo... creando las recetas en el aula. http://bit.ly/2do7xEs http://bit.ly/2dDCmqg5. Probar y saborear las recetas elaboradas. Nueva transformación del aula en un restaurante. http://bit.ly/2d4idqT http://bit.ly/2dKWu9u http://bit.ly/2dCLVJS6. Certificar la asistencia y aprovechamiento del curso para minichefs con una certificación. http://bit.ly/2dCJHdg7. Compartir la experiencia a las familias y el resto de la comunidad educativa: http://bit.ly/2dG7C8t

ANEXO: VALORACIÓN DE LO APRENDIDO

RÚBRICA

<i>Indicadores</i>	<i>En vías de adquisición (1)</i>	<i>Adquirido (2)</i>	<i>Avanzado (3)</i>	<i>Excelente (4)</i>
Formula preguntas a través de lo que observa	Apenas formula preguntas o las preguntas no tienen que ver con la temática	Realiza algunas preguntas relacionadas con el contenido	Relaciona varios conceptos para formular sus preguntas	A partir de lo trabajado, formula nuevas preguntas que abren nuevos caminos de estudio.
Conoce los apartados que componen una receta	No conoce ningún apartado que componen una receta	Conoce escasamente alguno de los apartados que componen una receta	Conoce los apartados que componen una receta	Conoce ampliamente los apartados que componen una receta y distingue el contenido
Desarrolla su creatividad en el acabado y presentación del plato	No desarrolla creatividad alguna en el acabado y presentación del plato	Desarrolla escasamente creatividad en el acabado y presentación del plato	Desarrolla bien la creatividad en el acabado y presentación del plato	Desarrolla ampliamente la creatividad y acabado en la presentación del plato
Identifica algunas recetas propias de nuestra comunidad	No identifica ninguna receta propia de nuestra comunidad	Identifica algunas recetas propias de nuestra comunidad	Identifica recetas propias de nuestra comunidad	Identifica ampliamente recetas propias de nuestra comunidad
Es capaz de trabajar en equipo para elaborar un recetario de forma cooperativa	Presenta dificultades para trabajar en equipo.	Trabaja en equipo solo con determinad@s compañer@s o bajo determinados roles	Trabaja en equipo aceptando sus roles	Trabaja en equipo y propone soluciones a los posibles conflictos.
Conoce las vías para compartir información	No conoce ningún mecanismo	Solo comparte la información con su entorno inmediato (aula)	Es capaz de compartir la información con su entorno cercano (centro)	Conoce mecanismos que le permiten transmitir esa información fuera del centro.

Anexo Ficha didáctica: Gastroaula

Un viaje por Andalucía que sabe rico rico

ANEXO: TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

ACTIVIDAD: **Campaña para concienciar sobre la protección del Medio Ambiente**

TÍTULO: **Gastroaula, un viaje por Andalucía que sabe rico rico**

ETAPA: **Educación Infantil**

EXPERIMENTAR	<p>Transformar nuestro aula en una Gastroaula y convertirnos en cocineros y cocineras provenientes de diferentes provincias de Andalucía. Publicitar el evento. http://bit.ly/2d4iael</p> <p>En este juego simbólico simularemos estar en unas jornadas para minichefs dividiendo este “curso de especialización” en dos partes: una teórica y otra práctica. http://bit.ly/2dG7C8t</p>
REFLEXIONAR	<p>La asamblea del aula, transformada ahora en Gastroaula, tiene una parte “teórica-lúdica” en la que utilizaremos un rotafolios creado para la ocasión donde se les explicará el significado de la palabra gastroaula, las características de la cocina andaluza y se realizarán juegos grupales interactivos. https://es.scribd.com/document/326940278/gastroaula</p>
CONCEPTUALIZAR	<p>Tras la reflexión y asistencia al congreso culinario para minichefs, acordar entre todos los asistentes, con todos esos conocimientos teóricos adquiridos y elaborando recetas visuales, cuáles van a ser las que se van llevar a cabo en la sesión práctica. http://bit.ly/2dCJAia</p>
APLICAR	<ol style="list-style-type: none">1.Llevar a la práctica todos los conocimientos teóricos adquiridos en el congreso culinario.2. Invitar a personas reconocidas del mundo de la restauración para las sesiones prácticas. Para ello invitar a las familias y que sean ellas las que, introduciéndose en nuestro juego simbólico, desarrollen estos papeles. http://bit.ly/2dX1hIX3. Dividir el grupo en dos equipos y elaborar recetas tradicionales elegidas previamente por los cocineros. http://bit.ly/2dcpqbB4. Manipular, probar, saborear, compartir, trabajar en equipo... creando las recetas en el aula. http://bit.ly/2do7xEs http://bit.ly/2dDCmqg5. Probar y saborear las recetas elaboradas. Nueva transformación del aula en un restaurante. http://bit.ly/2d4idqT http://bit.ly/2dKWu9u http://bit.ly/2dCLVJS6. Certificar la asistencia y aprovechamiento del curso para minichefs con una certificación. http://bit.ly/2dCJHdg7. Compartir la experiencia a las familias y el resto de la comunidad educativa: http://bit.ly/2dG7C8t

ANEXO: VALORACIÓN DE LO APRENDIDO

RÚBRICA

<i>Indicadores</i>	<i>En vías de adquisición (1)</i>	<i>Adquirido (2)</i>	<i>Avanzado (3)</i>	<i>Excelente (4)</i>
Formula preguntas a través de lo que observa	Apenas formula preguntas o las preguntas no tienen que ver con la temática	Realiza algunas preguntas relacionadas con el contenido	Relaciona varios conceptos para formular sus preguntas	A partir de lo trabajado, formula nuevas preguntas que abren nuevos caminos de estudio.
Conoce los apartados que componen una receta	No conoce ningún apartado que componen una receta	Conoce escasamente alguno de los apartados que componen una receta	Conoce los apartados que componen una receta	Conoce ampliamente los apartados que componen una receta y distingue el contenido
Desarrolla su creatividad en el acabado y presentación del plato	No desarrolla creatividad alguna en el acabado y presentación del plato	Desarrolla escasamente creatividad en el acabado y presentación del plato	Desarrolla bien la creatividad en el acabado y presentación del plato	Desarrolla ampliamente la creatividad y acabado en la presentación del plato
Identifica algunas recetas propias de nuestra comunidad	No identifica ninguna receta propia de nuestra comunidad	Identifica algunas recetas propias de nuestra comunidad	Identifica recetas propias de nuestra comunidad	Identifica ampliamente recetas propias de nuestra comunidad
Es capaz de trabajar en equipo para elaborar un recetario de forma cooperativa	Presenta dificultades para trabajar en equipo.	Trabaja en equipo solo con determinad@s compañer@s o bajo determinados roles	Trabaja en equipo aceptando sus roles	Trabaja en equipo y propone soluciones a los posibles conflictos.
Conoce las vías para compartir información	No conoce ningún mecanismo	Solo comparte la información con su entorno inmediato (aula)	Es capaz de compartir la información con su entorno cercano (centro)	Conoce mecanismos que le permiten transmitir esa información fuera del centro.

“El emprendimiento habla de los deseos de superación que nos singularizan como humanos, y de la esperanza que, como proyecto social compartido, somos capaces de proveernos.”



AUTORÍA Y EDICIÓN DE RECURSOS INNICIA

Edita:



Dirección técnica:

Servicio de Planes y Programas Educativos
Dirección General de Innovación
Consejería de Educación

Autoría: M^a José Cortés Moreno