



**IES ODIEL PRESENTA**

**COCINANDO UN PROYECTO**



# Con la participación esencial del alumnado de 1º de ESO F

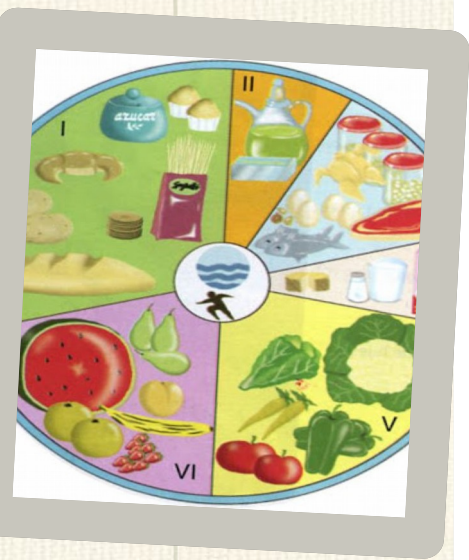






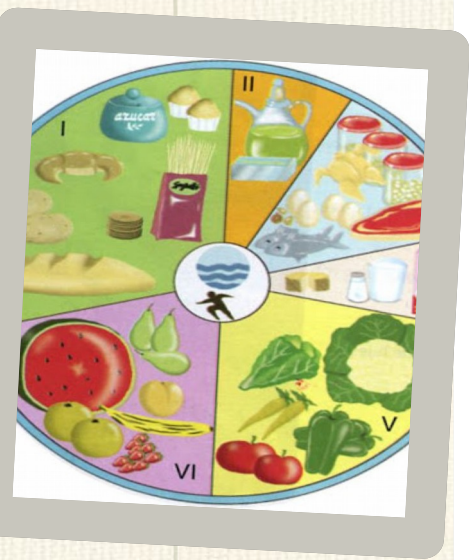
# Y la de los profes implicados en el proyecto





- TODO PROYECTO EMPIEZA POR UNA PREGUNTA Y NOSOTROS FUIMOS LOS PRIMEROS EN PREGUNTARNOS:
  - - ¿Qué vamos a enseñar?
  - - ¿Cómo vamos a enseñarlo?
  - - ¿Qué sabemos del tema?
  - - ¿Qué podemos aportar cada uno desde nuestra materia?





Y estas fueron nuestras respuestas:

- Vamos a enseñar a comer de manera sana y adecuada, contemplando hábitos de vida saludables y actividades que no fomenten el sedentarismo. Comer es necesario, natural, práctico, cotidiano...
- Pero también vamos a enseñar, lengua, francés, inglés, valores éticos, religión, educación física, biología...
- Así que haremos un menú trilingüe, internacional, equilibrado y con fundamento

# LA COLABORACION HA SIDO LA CLAVE

Carmen Camino (VE), se encargó del diseño y elección de varios platos

Paco García (REL), llevó a cabo la investigación sobre las bebidas más conocidas de la historia

José Martín (EF), se ocupó del Slow Food (comer cuidando lo que se come) y actividades físicas

Carlos Rubia (BIO) trabajó la pirámide de alimentación; proteínas, glúcidos, etc que contienen los alimentos

Begoña Martín (Francés) y Rocío Pereira (Inglés) condujeron la búsqueda de recetas francesas y británicas y su redacción

Flori Vaquero (REF LCL) y Rebeca de la Cova (LCL), se dedicaron a los textos instructivos, formato de las recetas y redacción

Herófito Rodríguez coordinó al alumnado del aula de apoyo

# El siguiente paso fue el diseño de los equipos

- Los grupos tenían que ser equilibrados en cuanto a género y ritmo de aprendizaje y contar con estudiantes de cada asignatura optativa
- Una vez elegidos los grupos, cada alumno asistente a asignaturas optativas sería el experto de esa materia (equipo de expertos)
- Se eligieron además otras figuras claves que se encargarían de la coordinación grupal, la secretaría y el diseño o maquetación
- Su producto final debía de ser un menú compuesto por tres platos y una bebida, como el que aparecía en los restaurantes, que cumpliera con las condiciones





# Y así fue evolucionado...

Cada equipo trabajó por separado en las optativas



Y aportaban sus conocimientos al resto de compañeros de su grupo









# Y así quedó





# Nuestra idea inicial tomaba forma...

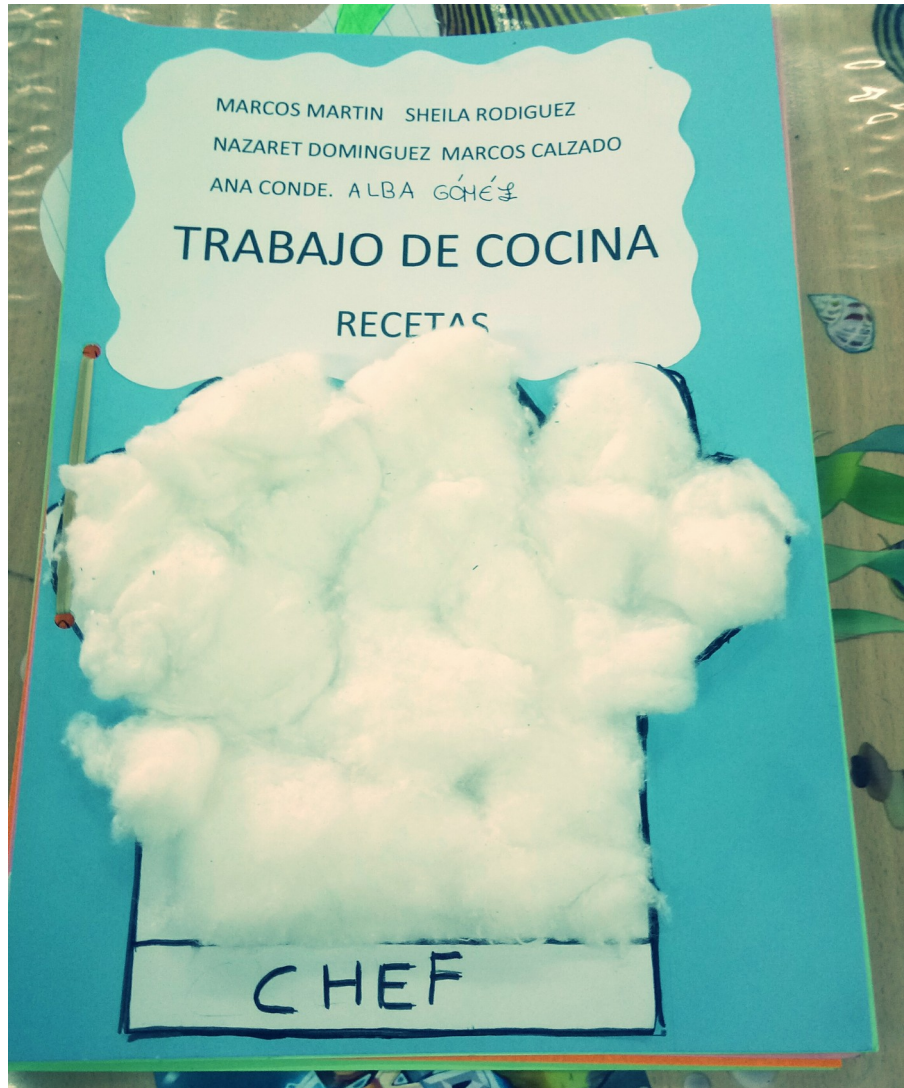








# Con diseños creativos y diferentes



# Y aunque ha habido obstáculos, hemos sabido superarlos...



- Por eso nos hemos evaluado y autoevaluado con la máxima nota
- Y hemos decidido ampliarlo... continuar haciendo videos explicativos en español, inglés, francés... defendiendo el valor nutritivo de los platos y su adecuación al almuerzo o cena dependiendo de la actividad que vaya a realizarse con posterioridad...
- Construir un kiosco saludable, llevar a la práctica cada menú, hacer un concurso de recetas...