



ACTIVIDADES MATE-CHEF MENÚ GEOMÉTRICO

Con la actividad del menú geométrico cerramos la UD de "Geometría en la cocina". Tratamos con esta actividad de englobar todo lo que se ha recordado de esta parte de las Matemáticas: figuras y cuerpos geométricos, propiedades, cuerpos de revolución,...

Con esta actividad pretendemos trabajar varios objetivos:

- Mejorar la capacidad de pensamiento reflexivo y crítico e incorporar al lenguaje y modos de argumentación, la racionalidad y las formas de expresión y razonamiento matemático.
- Actuar ante los problemas que surgen en la vida cotidiana de acuerdo con métodos científicos y propios de la actividad matemática, tales como la exploración sistemática de alternativas, la precisión en el lenguaje, la flexibilidad para modificar el punto de vista o la perseverancia en la búsqueda de soluciones.
- Elaborar estrategias personales para el análisis de situaciones concretas y la identificación y resolución de problemas, utilizando distintos recursos e instrumentos y valorando la conveniencia de las estrategias utilizadas en función del análisis de los resultados y de su carácter exacto o aproximado.

Se recoge, a continuación, la actividad que se les plantea al alumnado:

En nuestro día a día nos encontramos, también en la comida y en la cocina, diversas figuras y cuerpos geométricos. Por ejemplo, los canelones son cilindros. Un cucurucho para un helado es un cono. Una naranja es una esfera,...

La idea en esta actividad es realizar un menú diario en el que cada plato deberá ser nombrado con su "nombre matemático o geométrico". Échale imaginación, demuestra tus dotes culinarias y el manejo del vocabulario matemático y de "gran chef".

Mira los siguientes ejemplos:

IMAGEN	PLATO	NOMBRE MATEMÁTICO
	ALBONDIGAS DE TERNERA GUISADAS CON PATATAS FRITAS.	ESFERAS CÁRNICAS (VACUNO) ACOMPAÑADAS DE CUBOS DE PATATAS
	ALBÓNDIGAS EN TOMATE CON ARROZ	TORO DE ARROZ CON ESFERIFICACIONES DE CARNE EN SALSA DE TOMATE
	CANELONES DE ATÚN CON BECHAMEL	CILINDROS DE PASTA RELLENOS DE ATÚN EN SALSA BECHAMEL

Evidentemente, hay muchos ejemplos más. Ahora te toca a ti, debes realizar el menú de todo un día, incluyendo desayuno, almuerzo (1er y 2º plato y postre) , merienda y cena, con los nombres matemáticos. A esto le llamaremos menú geométrico.

Una vez realizado el menú, entre tod@s, seleccionaremos los platos que más nos hayan llamado la atención y realizaremos el mejor menú. De cada plato, adaptaremos la receta para 15 comensales que somos los que estamos en el grupo en el presente curso y, además, se realizará un presupuesto para saber el coste de cada receta.

A continuación se muestra el menú seleccionado en este curso:



ACTIVIDADES MATE-CHEF MENÚ GEOMÉTRICO Curso 2020-21

Tras la elaboración de los menús geométricos de cada grupo, se expusieron y entre todos votamos los que consideraron los mejores y fueron seleccionados los siguientes:

DESAYUNO: **Toro de azúcar acompañado de lácteo en cilindro de cristal.**
(Vaso de leche y un donut)

ALMUERZO: Plato único:
Cilindros de pasta a la boloñesa.
(Canelones rellenos de carne)

En realidad por falta de tiempo (los cociner@s tardaban mucho en enrollar los canelones) se convirtió en:

Haz de planos paralelos de pasta a la boloñesa, ya que resultó una lasaña.



Postre:
Cilindro tricolor de chocolate.
(Tarta tres chocolates)

MERIENDA: **Elipsoides de Oreo.**
(Croquetas de galletas Oreo)

CENA: **Círculo cuajado de patatas y huevos**
(Tortilla de patatas)

ALUMNADO 2º ESO DE LA ASIGNATURA DE MATE-CHEF MENÚ GEOMÉTRICO

COMPETENCIAS CLAVE:

- C. Matemática
- C. Digital
- Aprender a aprender
- Sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor.

PRODUCTO FINAL

Se cocinarán los platos que el alumnado del grupo haya elegido como aquellos que más les llame la atención y que mejor ajuste su nombre geométrico a la realidad.

RECURSOS

Los recursos humanos necesarios será el profesorado de la asignatura. Además se precisará de la cocina para la elaboración de las recetas ganadoras.

ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE

- Analiza y comprende el enunciado de los problemas (datos, relaciones entre los datos, contexto del problema).
- Valora la información de un enunciado y la relaciona con las soluciones.
- Reconoce figuras y cuerpos geométricos y conoce sus propiedades elementales.

TAREAS

Tras repasar las figuras y los cuerpos geométricos (incluidos los de revolución), el alumnado deberá elaborar un menú diario completo, con desayuno, almuerzo, merienda y cena. Cada plato deberá llevar un nombre geométrico, bien por la forma de los alimentos, bien por la forma del recipiente que los contiene.

También deberá localizar la receta para realizarlo, ajustar la misma para un nº de comensales igual al nº de alumn@s del grupo y elaborar un presupuesto que recoja el coste de realizarlo.

El grupo decidirá qué platos son los mejores y éstos serán los que realizaremos siguiendo la receta ampliada.

HERRAMIENTAS TIC

Será necesario que el alumnado pueda disponer de recursos digitales: ordenador, Tablet o móvil con acceso a internet para buscar información.

MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Esta actividad forma parte de la UD de Geometría en la cocina. Se valorarán los siguientes aspectos:

1. Adecuación de los nombres de cada plato en concordancia con el vocabulario geométrico.
2. Originalidad en la confección del menú.
3. Cálculo proporcional de la cantidad de cada ingrediente, ajustando la receta al nº de alumnos y alumnas del grupo.
4. Elaboración del presupuesto para la elaboración de la receta.
5. Cocinado del plato correspondiente.

DIFUSIÓN

Se elabora una carta-menú, con los platos seleccionados y sus recetas.

AGRUPAMIENTOS/ORGANIZACIÓN

Se trabajará en grupos de 3 personas.