

PROXECTO INFANTIL GASTRONÓMICO

DA COCIÑA Á MESA!



CEIP MILLADOIRO (MALPICA DE BERGANTIÑOS)

EDUCACIÓN INFANTIL

CURSO 2015-2016

I. Introducción

Este proxecto nace no **CEIP Milladoiro** (Malpica de Bergantiños), un centro pequeno situado nun pobo mariñeiro da Costa da Morta, sendo o alumnado matriculado no presente curso 186 nenos e nenas de Educación Infantil e Primaria. Sitúase na provincia da Coruña e conforma, xunto con outras localidades a comarca de Bergantiños. Na actualidade ten aproximadamente 3.000 habitantes, presentando unha tendencia á diminución progresiva da poboación que parece imparable nos últimos vinte anos. A capital do pobo é Malpica, lugar onde se atopa o colexio, pero tamén ten outros núcleos de poboación importantes como o pobo alfareiro de Buño e a aldea de Mens.

A idea de crear este proxecto, **“Da cociña á mesa”**, xorde a finais do curso anterior para comezar o seu funcionamento no curso escolar 2015-2016 no ciclo de Educación Infantil, pero coa pretensión de que fágase extensible no longo dos anos, mellorando curso a curso e, ademais, contaxie o resto de ciclos de primaria. Desta maneira, neste primeiro ano os participantes foron 16 alumnos/as de 4º Educación Infantil, 14 de 5º E.I. e 24 nenos e nenas de 6º E.I.

Consideramos cunha alimentación saudable é fundamental para un correcto desenvolvemento e crecemento dos cativos, inflúe na saúde xeral, prevén enfermidades e senta as bases para unha maior calidade de vida. Forma parte da vida cotiá e, polo tanto, a alimentación, a nutrición e a gastronomía son aspectos susceptibles de tratar na escola, pola importancia que teñen na vida dos pequenos e os malos hábitos ca sociedade de hoxe en día está impoñendo nos mais pequenos.

Dende unha perspectiva pedagóxica permite desenvolver as distintas competencias e habilidades dende un enfoque globalizador, carácter que debe marcar a educación na infancia. Quixemos desenvolver un obradoiro de cociña na escola xa que permite:

- Unha aprendizaxe significativa.
- Manipulación e experiencia directa.
- Desenvolve a curiosidade.
- Achegamento a explorar calidades, aromas, texturas, sabores e cores de alimentos.
- Entender a transformación da materia.
- Abordar todos os aspectos curriculares.

2. Mapa curricular

Todos estes aspectos pedagóxicos quedan recollidos de maneira curricular no *Decreto 330/2009, do 4 de xuño, polo que se establece o currículo da Educación Infantil na Comunidade Autónoma de Galicia*, sendo

sempre o punto de partida do noso traballo. Desta maneira, baseándonos nos obxectivos xerais de etapa, recollidos no decreto mencionado, plantexámonos os seguintes **obxectivos** a desenvolver neste proxecto:

- Gozar das actividades culinarias.
- Valorar o traballo das persoas que preparan os alimentos.
- Coñecer e aplicar normas básicas de hixiene no tratamento de alimentos.
- Identificar situacións perigosas ou de risco na cociña.
- Recoñecer as distintas calidades dos alimentos a través dos sentidos.
- Formular hipóteses sobre a transformación da materia.
- Avanzar no desenvolvemento da psicomotricidade fina.
- Aplicar a noción de número nas actividades cotiás.

Pretendendo traballar os seguintes **contidos** en cada unha das actividades de maneira integrada, dentro dunha práctica globalizada, sendo estes:

- Hábitos de hixiene na cociña.
- Utilización de ferramentas sinxelas.
- Observación directa da transformación e cambio na materia.
- Ampliación do vocabulario culinario.
- Interese na organización e planificación de tarefas.
- Secuenciación dos pasos de elaboración dunha receita.
- Calidades plásticas dos alimentos.
- Os sentidos: olfacto, tacto, gusto, oído e vista.
- Análise sensorial dos alimentos.
- Traballo en equipo e colaboración.
- Goce na manipulación dos alimentos e preparación de pratos.
- Funcións e usos do número na vida cotiá.
- Nocións matemáticas: conteo, unidades de medida, o número, peso ...
- Psicomotricidade fina aplicada na cociña.

Unha das principais novidades do actual currículo é a incorporación das competencias básicas introducidas na *LOE*, e recalcada a súa importancia na *LOMCE* renombrándoas como **competencias claves**. Estando presentes neste proxecto da seguinte maneira:

- **Competencia Lingüística:** fomentamos esta competencia na medida que os cativos amplían o vocabulario, analizan e len receitas, crean o propio receptorio , aprenden a escoitar ...

- **Autonomía e Iniciativa persoal:** os pequenos serán autónomos na elaboración de cada prato, terán que tomar decisións, repartir tarefas, revisar o traballo feito ...
- **Social e Cidadá:** participarán activamente na vida da aula, practicando e aceptando as normas, respectando aos demais, dialogando e chegando a acordos ...
- **Aprender a aprender:** a partir do obradoiro de cociña serán conscientes do que saben e do que queda por aprender, e adquirirán actitudes de aceptación dos erros e da posibilidade de aprender coas demais persoas.
- **Competencia matemática:** contribuirase á mellora desta competencia na medida en que os elementos e razoamentos matemáticos sexan empregados para enfrontarse ás situacións cotiás e reais : cantidades, pesos, tamaños, texturas, comparativas, cuantificadores ...
- **Coñecemento e Interacción co mundo físico:** iniciaremos ao alumnado no pensamento científico: formular hipóteses, recoñecer evidencias, observar, formular interrogantes, descubrir alternativas, verificar, predicir, xerar novas ideas e solucións ...
- **Cultural e artística:** a gastronomía será un punto clave para coñecer outras culturas e festas asociadas a elas.
- **Tratamento da información e competencia dixital:** iniciaranse no uso do blogue escolar <http://cativosmilladoiro.blogspot.com.es> para mostrar ás familias e á comunidade educativa as nosas actividades, teremos un reporteiro gráfico encargado de sacar fotos os momentos máis significativos... Ademais, creamos un blogue exclusivo para este proxecto (<http://dacocinamesa.blogspot.com.es/>), onde as familias poidan coñecer as receitas que realizamos na aula de cociña, as poidan repetir nas súas casas, converténdose así nunha actividade que implica a toda a comunidade educativa.

3. Descrición do proxecto

Este proxecto xurde pola análise e avaliación da propia práctica educativa ao remate do curso 2014/2015. Consideramos que, aínda que traballamos cun plantexamento educativo orientado cara o constructivismo, e polo tanto as actividades e tarefas adoitaban ser globais, significativas e funcionais; botabamos de menos moita máis experiencia e exploración. En cursos anteriores sempre facíamos algunha receita na clase, moi sinxela adaptándonos aos recursos do momento, e decidimos empregar a cociña como eixe motivador de moitas actividades, xa que implicaba o traballo global de moitos ámbitos do currículo, e é unha actividade manipulativa , que permitía a experiencia directa e desenvolvemento cognitivo dos pequenos e pequenas, e coa obtención dun resultado final, algo enriquecedor, xa que podiamos compartilo coas familias.

Neste contexto decidimos pedir ao equipo directivo do centro un forno, para poder elaborar receitas algo máis complexas, pero tivemos unha resposta negativa pola falta de recursos. Aínda así, apoiáronnos na

iniciativa aconsellando facer un proxecto por escrito, para despois buscar que puidera financeiro. Así pois, o 1 de setembro de 2015 entregamos un proxecto gastronómico ao equipo directivo, e fixemos unha presentación do documento á directiva e membros da ANPA, que decidiron apoiarnos económica e persoalmente na iniciativa. Os **PASOS** que seguimos a partir de entón foron os seguintes:

1. Presentación do proxecto ao Claustro.
2. Pescuda no cole dun lugar que albergara a cociña: un aula que utilizabamos de titoría e almacenaxe.
3. Colaboración de toda a Comunidade para baleirar a aula e trasladar os materiais a outro espazo escolar: AMPA, resto do profesorado, conserxe...
4. A AMPA e o equipo directivo coordináronse co Concello de Malpica para a instalación de fontanería e de carpintaría (mobles, estantes...).
5. Compramos, cos cartos da AMPA, utensilios de cociña e pequenos electrodomésticos.
6. Elaboración dun calendario para establecer quendas de utilización da cociña.
7. Elaboración dalgunhas receitas nas aulas.
8. Inauguración Oficial da Cociña.
9. Utilización mensual da cociña polas aulas de infantil e 1º ciclo de Primaria.

4. Documentación elaborada para á comunidade educativa

Durante o desenvolvemento deste proxecto de cociña, para poñer en marcha a aula de cociña, elaborouse diverso material para presentar, á toda a comunidade educativa, os nosos obxectivos e as necesidades para poder poñelo en marcha. Desta maneira, o primeiro que fixemos foi elaborar unha **presentación**, que se encontra no seguinte enlace <http://www.slideshare.net/bemilladoiro/presentacion-cocina-ampa> que lle mostramos a ANPA e o claustro, ademais do proxecto completo en formato papel . Unha vez posta en marcha, no comezo da fase de investigación achegouse ao profesorado un listado de **recursos** na biblioteca e diversas **notas informativas** para informar ás familias e ao alumnado das fases e actividades. Por outra banda, cando foi a inauguración realizáronse unha serie de **invitacións** para dar a coñecer o noso proxecto a todos os membros da comunidade, acudindo desta maneira representantes do concello, dos pais e nais, de importantes cociñeiros de Malpica e do profesorado, ademais de diversos medios de comunicación.

5. Metodoloxía

Seguimos unha metodoloxía totalmente participativa e activa, onde os cativos foron autónomos na elaboración do seu prato, o cal fomentou a responsabilidade, a autoestima positiva xa que obtiveron un produto final compartido moitas veces coas familias, traballamos a axuda mutua, a colaboración, a corresponsabilidade... As **receitas** elaboradas foron, ás veces, distintas segundo a aula, en función das

necesidades en cada momento. En educación infantil temos dous pequenos/as celíacos, as receitas propostas pola biblioteca tiñan un nexo común, pero estiveron adaptadas a cada aula segundo as características do grupo ou do traballo concreto, de xeito que tivese o máximo sentido e lóxica para os pequenos, e puideran conectar a cociña coas aprendizaxes desenvoltas na clase.

No traballo previo a elaboración dunha receita, na asemblea, todos deron as súas opinións, plantexaron dúbidas, hipóteses, e cumpriron maioritariamente as normas que rexen as asembleas (escoitar, quendas, razoamentos, aproximación de cantidades...). Tanto no traballo de investigación na biblioteca como o traballo na cociña, os cativiños estiveron dispostos en grupos de 4-5 en cada mesa, as mestras estivemos axudando no momento preciso, pero deixando un tempo prudencial para que se axudaran entre eles, e buscaran de forma creativa, distintas solucións aos problemas.

• TEMPORALIZACIÓN

O proxecto foi anual, e as actividades realizáronse mensualmente, aínda que a aula de cociña non estivo lista para empezar a traballar ata as vacacións do Nadal.

O traballo da receita (assemblea, investigación na biblioteca, ingredientes, compra de materiais...) foi na semana previa e os días antes da elaboración da mesma.

A duración de cada sesión do obradoiro foi de dúas horas aproximadamente, aínda que a reserva da quenda foi por día, non por sesión, xa que hai que ter en conta o traballo previo de hixiene e posterior limpeza da clase. Neste curso foi empregada sobre todo polas unidades de Infantil, e o día que íamos coincidía coas sesións que tiñamos a mestra de apoio.

Os días e a semana seguinte, elaboramos a receita por escrito, ingredientes e materiais utilizados, para realizar o recetario para levar a casa o remate do curso.

• RECURSOS

En canto aos recursos humanos precisamos do grupo de alumnos/as, a mestra titora e a mestra de apoio sobre todo no grupo de 6º de EI, por ser o máis numeroso, e na aula de 4º de EI, por ser os máis cativiños. Tamén do resto da comunidade educativa: as ideas, propostas, recursos e axuda facilitada dende o Equipo de Biblioteca, coordinación de ciclo e interciclos para a utilización da aula, a ANPA na loxística, as familias que aportaron ideas sobre como desenvolver unha receita (un cadro de arte comestible: recursos, onde mercar ingredientes sen glute...), o equipo de limpeza, o concello no acondicionamento da aula...

En canto aos recursos **materiais** precisaremos de:

- 1 batedor eléctrico.
- 2 forno pequeno.
- 1 amasadora.

- 1 microondas.
- Neveira.
- Fregadeiro
- 3 bandexas forno.
- Moldes de silicona para bombóns.
- 50 cuncas cerámica pequenas.
- 6 ensaladeiras.
- Cubertería
- Pratos e vasos de vidro
- 6 rodetes.
- Cortapastas.
- Paquete de mangas pasteleiras
- Culler, garfo, pinzas e batedor grandes.
- Toalliñas húmidas.
- Papel de cociña.
- Xabón de fregar.

Por outra banda, para cada unha das receitas empregamos diferentes **ingredientes**, aínda que fixemos unha compra a principio de curso de ingredientes que consideramos básicos, como por exemplo: 5 litros aceite, vinagre, sal, azucre, fariña, tartaletas, masas de follado pequenas, galletas con e sen glute, chocolate en po, leite, botes de nata, ovos, queixo de untar, tomates para torar e natural triturado, latas de atún, xamón, froita variada, maicena, fideos de chocolate e de cores, colorante alimenticio, salmón afumado, nutella, mikados...

Ademais, para a fase de investigación precisamos de **material bibliográfico**, que os alumnos e alumnas consultaron de maneira autónoma, xa que unha das primeiras cousas que fixemos, foi localizar na biblioteca onde encóntrase os libros de cociña. Serie impensable escribir a totalidade de recursos bibliográficos e dixitais empregados durante o curso, pero podemos destacar os seguintes:

- Otero, P. / Ramírez Lozano, J.A. (2012), *A cociña de Toto Murube*. Kalandra. Pontevedra.
- Varios (2011), *Cociña infantil e familiar*. Ouvirmos. Lugo.
- Varios (1995), *¿Cómo se hacen?*. Ed. Parramón, Barcelona.
- Calí, D. e Daviddi, E. (2006), *A colección de galletas*. Linteo, Ourense.
- Segarra, M. (2010), *Disfruta cocinando*. Edebé, Barcelona.
- Elffers, J. e Freymann, S. (2011). *Comida rápida*. Linteo, Ourense.
- Miranda, I.; Miranda, J. e Rubio, N. (2015), *Las recetas de Miranda*. Edelvives, Zaragoza.
- Jarrie, M. e Serres, A. (2004), *Una cocina tan grande como un huerto*. Kokinos.
- Núñez, M. e Bansch, H. (2009), *Cocorico*. OQO editora, Pontevedra.
- Grenjniec, M. (1999), *A que sabe a Lúa*. Kalandraka, Pontevedra.
- Madeira, A. e Charlier, T. (2013), *Sopa verde*. OQO Editora, Pontevedra.

- Ferrero, M. e Isern, S. (2015), *A mellor sopa do mundo*. OQO Editora, Pontevedra.
- Felloza, S. e Prada, S. (2014), *A cociñeira do rei*. OQO, Pontevedra.
- Mejuto, E e Milhoes, M. (2014), *Maruxa*. OQO Editora, Pontevedra.

Recursos dixitais

- <http://recetas.cuidadoinfantil.net/recetas/recetas-para-hacer-con-ninos>
- <http://www.marialunarillos.com/>
- <http://www.serpadres.es/familia/alimentacion-recetas/especiales/recetas-cocinar-ninos>
- <http://www.nubesdecOLOR.com/2013/04/27/cocina-creativa-para-ninos/>
- <http://www.conmishijos.com/ocio-en-casa/recetas-de-cocina-con-ninos.html>
- <http://www.pequerecetas.com/receta/recetas-cocina-para-ninos/>
- <http://www.schaer.com/es/recetas-menus>

6. Tarefas

a) Actividades previas xenéricas

- Coñecemento do espazo físico onde desenvolvemos o proxecto mantendo especial atención os puntos conflictivos ou perigosos: puntos de calor, electricidade...
- Manipulación dos distintos materiais e ferramentas de cociña.
- Ordenar e colocar cada cousa no seu lugar.
- Identificar os distintos espazos da cociña: hixiene, alimentos, mesa de traballo...
- Recollida do material: limpeza do mesmo, reposición de material gastado (papel de secado, panos, bolsa de plástico...)
- Cumprimento das normas de hixiene antes de cociñar.
- Análise dalgunhas transformacións que ocorren nos alimentos durante a preparación das receitas.
- Elaboración individual dun receptorio con cada prato cociñado.
- Fotografado de momentos significativos de cada sesión.
- Lectura da receita.
- Preparación de receitas.
- Identificación dos ingredientes.

b) Actividades concretas para a elaboración de cada receita

1º Asemblea: que queremos ou que precisamos para cociñar.

2º Coñecementos previos: anotamos as ideas de como e que pensamos que necesitamos para preparar esa receita.

3º Investigación: imos á biblioteca escolar, ao estante de cociña, e por pequenos grupos buscamos a receita concreta.

4º Ingredientes: unha vez atopada, miramos que ingredientes necesitabamos e como elabórase a receita, comprobando as ideas previas que tiñamos e modificando a lista final de ingredientes.

5º Comprobación: imos á cociña a comprobar que ingredientes tiñamos e cales precisamos mercar, así como a cantidade necesaria dos mesmos.

6º Hábitos de hixiene: o día de cociñar, lavamos as mans con xabón, quitamos pulseiras, reloxos e aneis, e remangámonos o mandilón. Recordamos as normas de hixiene: non meter as mans na boca, nariz ou zapatos, os utensilios de cociña que caian ao chan lavámolos de novo, recollemos e limpamos a clase...

7º Receita:

- Lectura colectiva dos ingredientes e da receita.
- Reparto de tarefas para coller os útiles de cociña necesarios e ingredientes.
- Análise sensorial dos ingredientes: cor, tamaño, peso, tacto, olor ...
- Elaboración da receita paso por paso seguindo a secuencia: amasar, cortar, medir cantidades, bater...

8º Degustación: Reparto de porcións e merendamos o produto final. Ás veces empacuetamos o produto feito para compartir na casa.

9º Limpeza: Limpeza e recollida dos materiais e da cociña.

10º Receitario: escritura da receita.

c) Actividades relacionadas coa Biblioteca Escolar

- **Inauguración** : Aínda que a final do 1º trimestre a aula de cociña estaba case rematada, e xa comezamos a traballar nela á volta das vacacións do Nadal, non foi ata o luns 29 de febreiro, deste curso 2015/2016, que celebramos de maneira oficial a inauguración da cociña. Neste acto tivemos a honra de contar con Fernando Agrasar (propietario do restaurante As Garzas), Carmen Verdes (profesora de cociña tradicional da zona), o Alcalde de Malpica e membros do Concello, a directiva e representantes da AMPA, o Equipo directivo do centro e resto do profesorado e medios de comunicación. Ese día, os convidados Fernando Agrasar e Carmen Verdes, trouxeron algunhas delicias para compartir na cociña, pero os nosos pequenos e pequenas de Educación Infantil e 1º ciclo de Primaria, tamén prepararon algunhas receitas.

O traballo realizado para o día da Inauguración chamámolo **Comer e Contar**, xa que cada aula tivo que ir á biblioteca escolar e buscar contos relacionados coa comida para, despois, elaborar a receita dalgún deles: *A sopa máis rica do mundo, O coelliño branco, Vaya apetito tiene el zorrillo, Sopa verde, Garavanciño , A cociñeira do rei, Pan de millo, A galiña roxa...* O curso de 5º E.I., escolleu *Maruxa*, polo que elaboraron pan, e despois engadiron xamón e tomate facendo unhas tostas, 6º E.I. decantáronse por *Cocorico*, polo que elaboraron un rico biscoito, 1º E.P. traballaron o conto *A que sabe a Lúa*, crearon unha

tarta con crema de cacao branca e 2º E.P. *Unha eiruga moi larpeira*, polo que fixeron a eiruga en grande con roliños de salmón.

- **Día das letras:** para festexar o Día das Letras Galegas, entre outras actividades, propúxose dende o Equipo de Biblioteca conmemorar a figura de Manuel María coa elaboración de Galletas da Sorte, que como sabemos, inclúe dentro un agasallo. A aula de 5º de E.I. elaborou unhas galletas da sorte nas que dentro os cativiños/as atoparon a peza dun quebracabezas, e o montalo descubriron o retrato de Manuel María. Na aula de 6º E.I. crearon empanadillas poéticas, primeiro fixeron un resumo de todos os poemas traballados de Manuel María, e recordaron un total de 13, así pois, tras elaborar as empanadillas, atoparon o título dun poema do autor xa traballado na clase.

- **PDI arte:** no centro traballamos a PDI PINTAMOS MOITO, un proxecto de pintura que reúne a toda a comunidade. Como actividade final deste proxecto os cativos/as da aula de 5º E.I. estiveron na cociña facendo arte. Como todas as actividades gastronómicas, houbo pasos previos de investigación, pescuda de contos, libros, documentos ... de arte e de cociña, análise de que ingredientes necesitarían, cales tiñan que mercar... Crearon un cadro comestible a base de catro biscoitos, elaborados pola nai dun alumno que é pasteleira/panadeira, e cada un deles foi decorado con fondant de cores, fideos de chocolate, marmelada, crema de chocolate e nata que ao xuntalo era un cadro de arte.

d) Actividade final

O venres 10 de xuño fixemos o acto de clausura da Biblioteca Escolar coa entrega de agasallos aos cativos/as máis Leóns e Leonas (os que máis leron), así como diplomas os maiores de 6º por ser colaboradores activos do equipo de Biblioteca. Este ano, para celebrar que conseguimos unha aula de cociña, no acto da clausura da biblioteca entregamos aos cativiños de infantil (por ser o ciclo que máis empregou esta instalación) diplomas por ser uns pequechefs boísimos e facer receitas tan ricas, xa que no centro non entendemos a cociña sen a biblioteca, espazo de cultura e información necesaria para desenvolver, entre outras, as actividades gastronómicas.

7. Implicación da comunidade educativa

Como comentamos en apartados anteriores, este proxecto non podería saír adiante sen toda a implicación de todos os membros que forman parte da comunidade Educativa.

Comezando polo equipo directivo que apoio o noso proxecto dende o primeiro momento e buscou a maneira de financiarlo para poñelo andar e agora incluíu unha partida nos presupostos xerais do centro para que calquera clase que queira participar, non atope ningunha dificultade. Tanto é así, que no último mes de colexio foron moitas as aulas de primaria que acudiron a cociña a realizar as primeiras receitas.

O Concello que puxo a nosa disposición o persoal cualificado para elaborar o material que precisábamos e axudou a cubrir todas as necesidades para o emprego diario da aula, como a fontanería, a carpintería cos estantes precisos ...

A ANPA que financiou todo o material: electrodomésticos, pratos, vasos, bandexas, rodetes, garfos, coitelos ... e, ademais, encargouse da decoración da aula facilitando as cortinas e os manteis. Seguimos contando coa súa axuda en todo o que precisamos e para o próximo curso temos previsto presentarlles un novo presuposto para comprar ingredientes básicos para todo o curso e un forno eléctrico. Ademais, as familias o coñecer a existencia do proxecto quixeron participar aportando unha neveira, moi necesaria xa que contábamos empregar unha pequena existente na sala de profesores. E algunhas nais, con coñecementos de cociña, participaron na elaboración de distintas receitas, como por exemplo as relacionadas coa arte.

Os negocios locais quixeron estar presentes na inauguración da aula, o 29 de febreiro, contando como convidados a Fernando Agrasar, estrela Michelin e dono do restaurante *As Garzas*, e Carmen Trigo, unha muller de Malpica cociñeira que leva máis de vinte anos compartindo os seus coñecementos coa poboación malpicá a través das clases de cociña da Asociación de Amas de Casa. Ambos ofrecéronse a realizar unha serie de xornadas culinarias no centro para ensinarlles diferentes técnicas e receitas os nenos e nenas, que contamos levar a cabo no seguinte curso.

8. Difusión

Todo o traballo realizado ao longo deste proxecto foi recollido no blogue *Da cociña á mesa* (<http://dacocinamesa.blogspot.com.es/>), creado coa finalidade de que toda a comunidade educativa poida ter acceso, en calquera momento, as actividades que día a día realízanse, tamén as receitas por se as familias queren repetilas na casa e poidan comprobar os avances conseguidos. Do mesmo xeito, tódalas fotos, vídeos, montaxes, recursos ... atópanse aloxados no blogue de Infantil, nos correspondentes de primaria e no da biblioteca, xa que creemos na globalidade da educación, considerando ca cociña ten que formar parte das actividades do día a día das aulas.

Blogue da Biblioteca: <http://bemilladoiro.blogspot.com.es/search/label/coci%C3%B1a>

Blogue de Infantil: <http://cativosmilladoiro.blogspot.com.es/>

Por outra banda, os diferentes proxectos que realízanse no centro, xa sexan de maneira global, de ciclo ou de aula, teñen a súa repercusión na páxina web do centro, quedando o de cociña tamén recollido no seguinte enlace: <http://www.edu.xunta.es/centros/ceipmilladoiro/>

Ademais, este proxecto tivo unha difusión mais alá da comunidade educativa, xa ca prensa escrita fíxose eco da inauguración da aula da cociña, publicando a noticia *La voz de Galicia* (http://www.lavozdegalicia.es/noticia/carballo/2016/03/01/foto-ana-garcia/0003_201603C1C11992.htm) e o periódico *Que pasa na costa* (<http://quepasanacosta.gal/o-ceip-milladoiro-convertese-nun-dos-primeiros-colexios-galegos-que-introduce-a-cocina-no-seu-programa-educativo/>). Tamén a televisión, en concreto o programa *A revista* da Televisión de Galicia, fixo unha visita o centro dando a coñecer as actividades que realizamos na aula da cociña, en concreto, estaban os nenos e nenas de 5º E.I. elaborando “galletas da sorte poéticas” podendo ver a retransmisión nos seguintes enlaces:

<http://www.crtvg.es/informativos/a-cocina-dentro-do-programa-educativo>

Programa do 19 de maio: <http://www.crtvg.es/tvg/programas/a-revista>

Finalmente, participamos no [II Encuentros de Intercambio de Experiencias Educativas](#), no que presentamos o noso proxecto os compañeiros e compañeiras da profesión, para darlles a coñecer a nosa experiencia, os recursos e os materiais que empregamos, os pasos que tivemos que dar para poder poñer en marcha a ambicionada aula de cociña... e todo isto o mostramos a través dunha presentación que tamén quedou recollida no blogue da cociña á mesa e que pode ver no seguinte enlace: <http://dacocinamesa.blogspot.com.es/2016/05/a-pasada-semana-participamos-no-ii.html>

9- Avaliación

Este Proxecto Gastronómico, que tiña como idea inicial aunar a toda a comunidade educativa, foi levado a cabo polo ciclo de infantil maiormente, polo tanto, a avaliación realizámola segundo as características da mesma nesta etapa, de forma global, continua e formativa e utilizando en grande medida a observación directa e sistemática. Non só avaliamos as aprendizaxes do noso alumnado, senón tamén o proxecto na totalidade, facendo valoración da nosa propia práctica educativa.

a) Avaliación do alumnado: para avaliar as aprendizaxes adquiridas polo alumnado utilizamos varios recursos: relación de ítems reflectidos nas programacións de aula, de forma que o traballo na cociña non é algo illado da práctica educativa de cada día, creación dun libro de receitas e un vídeo dos cativo/as. Ademais empregamos os seguintes **ítems de avaliación:**

- Probaron alimentos que nunca tomaran.
- Gozaron nas actividades de cociña.
- Participaron activamente na busca de información e planificación de todo o proceso.
- Utilizaron o número como instrumento funcional para contar, pesar... nas actividades culinarias.
- Avanzaron na estruturación temporal pola secuenciación dos pasos a seguir na elaboración dunha receita.

- Esforzáronse por manter un aspecto limpo e aseado, valorando a importancia da hixiene persoal e material nas actividades gastronómicas.
- Avanzaron no desenvolvemento cognitivo a través dos cambios e transformacións da materia.
- Describen calidades dos alimentos .
- Evitan e recoñecen situacións de risco na cociña.
- Colaboraron e traballaron en equipo, prestando axuda ou solicitándoa.

Libro de receitas: despois do traballo na cociña, fixemos asembleas recordando as actividades realizadas, os pasos de elaboración, ingredientes e utensilios utilizados. De cada receita elaboramos un documento para, ó final, ter un libro individual que levaron a casa. As imaxes do libro están na memoria fotográfica.

Vídeos: como actividade de avaliación creamos un vídeo no que os participantes do proxecto contan que foi o que máis lles gustou do proxecto (xeralmente a creación dunha receita concreta), xa que eles son os axentes activos, e a súa visión e opinión destas actividades gastronómicas é o máis importante, por que se non están motivados, se non hai interese, se non están entusiasmados... non aprenderán nada, e a forma de sentir e vivir as actividades, moitas veces, non ten nada que ver na forma en que as percibe un adulto que un neno/a.

b) Avaliación do proceso: a avaliación da nosa práctica educativa e de todos os aspectos que nela interveñen foi algo realizado moi a miúdo, así pois modificamos distintos aspectos, dende a programación máis ampla ata pequenos detalles de cada sesión, para ir mellorando o rendemento e adecuar a actividade sacándolle o máximo proveito á mesma. Tivemos en conta os seguintes aspectos:

- Se os obxectivos propostos foron acadados.
- A adecuación dos recursos materiais e do espazo.
- A calidade e cantidade dos recursos.
- O axuste da programación as características do grupo.
- Participación e interese do alumnado.
- A implicación da Comunidade Educativa e en que medida.
- Colaboración e acordos co Equipo de Biblioteca.
- Coordinación nas quendas de utilización.
- As competencias básicas traballáronse de forma equilibrada e axustada.

c) Valoración final: o proxecto gastronómico comezou sendo algo moi humilde e estase a converter nun elemento máis de traballo no centro, un espazo de traballo en equipo no que poñer en práctica, en situacións reais, valores sociais: colaboración, axuda, escoita activa, toma de decisións, o gusto por compartir as creacións, o aumento da sensación de valía... e tamén aprendizaxes en situacións

funcionais: recoñecer números para poder medir cantidades, comprobar e experimentar coa propia evidencia cambios na materia, as consecuencias da hixiene no que comemos ... Neste curso a cociña foi utilizada moito polo ciclo de infantil, pero pretendemos implicar a etapa de primaria, de forma paulatina. Tivo moi bo acollemento no centro e na comunidade educativa, moitas persoas contribuíron a que a idea inicial fose o que é hoxe, que creron neste proxecto e que seguen colaborando. O feito de que a cociña fose un aspecto ligado a Biblioteca Escolar, fai que estas actividades involucren a todo o centro, e enriquece a ambas áreas de traballo, espazos para compartir e aprender con e cos outros. Temos un balance moi positivo, xa que os pequenos e pequenas ían encantados á cociña, foi un elemento motivador e un eixo de moitas aprendizaxes. Así pois, pretendemos que este curso fora o primeiro paso para transformar o centro e a comunidade educativa.

A maior **dificultade** atopada foi o tema das alerxias, temos dous pequenos celíacos en dúas aulas de infantil distintas, no único sentido de que os ingredientes sen glute, a pesar de haber moita variedade, son carísimos, e polo tanto vímonos limitadas economicamente para levar todas as actividades programadas, sen esquecer a colaboración da ANPA e o seu apoio na dotación da cociña.

10. Función e participación da biblioteca

A biblioteca escolar foi a fonte principal para as tarefas de investigación, xa que nos proporcionou todos os recursos documentais precisos para cos alumnos e alumnas foran autónomos na súa busca. Desta maneira, os cativos, ademais de investigar sobre as diferentes receitas de cociña, tamén fóronse familiarizando cos mecanismos de pescuda de información e progresando no seu traballo cognitivo.

Temos que resaltar a súa contribución para o éxito do proxecto, posto que proporcionou un espazo de traballo, colaborou no deseño e na planificación de moitas das actividades, seleccionou e adquiriu todos os recursos documentais que precisou cada unha das aulas para poder elaboras as receitas, formou os pequenos investigadores no manexo e localización de información de libros de consulta, e, ademais, premiou a cada un dos nenos e nenas de Educación Infantil cun diploma de PEQUE CHEF, recoñecendo o seu esforzo e a súa paixón na cociña.

Ademais, a biblioteca propuxo para este curso o proxecto integrado “Pintamos moito” (proxecto de arte), e deseñou, organizou e traballou dinamizando actividades motivadoras, que simplemente tivemos que integralas no noso proxecto de cociña traballando así dunha maneira globalizada e conseguindo resultados tan fermosos e creativos como na actividade de *Arte con fondue*, podendo ver algunhas das imaxes na memoria fotográfica incorporada no seguinte anexo.