

III CONGRESO NACIONAL
DE ESCUELA RURAL



BRILLA

RAÍCES & OPORTUNIDADES

TERUEL 2025

 GOBIERNO
DE ARAGON

PIIE CURS 24/25
CRA ALFAUIR RÒTOVA

**"TEIXINT ARRELS, LLAURANT
APRENTATGES"**

COCINAR NO ES SOLO COSAS DE NIÑAS

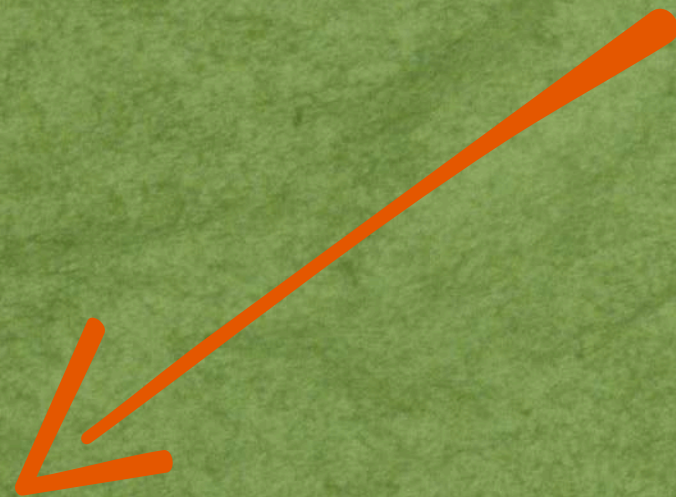


CRA ALFAUIR-RÒTOVA





¿Cómo es nuestra escuela?



Alfauir



Ròtova





Alfauir

1 unidad de 2-3 años
1 unidad de 4- 5 años

1 unidad de Primaria.



Ròtova

1 unidad de 3 años
1 unidad de 4 años
1 unidad de 5 años

6 unidades de Primaria.



PIIE CURS 24/25
CRA ALFAUR RÒTOVA

"TEIXINT ARRELS, LLAURANT APRENENTATGES"

RESOLUCIÓ de 5 de juny de 2024, de la Conselleria d'Educació, Universitats i Ocupació, per la qual es convoquen assignacions econòmiques per a desenvolupar projectes d'innovació i inclusió educativa biennals en centres docents no universitaris de titularitat pública de la Generalitat, durant els cursos acadèmics 2024-2025 i 2025- 2026



TEIXINT ARRELS, LLAURANT APRENENTATGES"

(Tejiendo raíces, labrando aprendizajes)

Este proyecto refleja la unión de experiencias vividas, saberes y tradiciones de la gente mayor de nuestros pueblos (Alfauir y Ròtova) para que perduren y así el alumnado las pueda adquirir, ya que vemos, que van perdiéndose a lo largo del tiempo.

En este PIIE se realizan diferentes talleres, entre ellos el que presentamos en este III Congreso de Escuelas Rurales.



Taller de Cocina

COCINAR NO ES SOLO COSA DE NIÑAS

En este taller y en todo el proyecto queremos valorar el trabajo que se realiza diariamente en la escuela rural, y la estrecha relación que existe entre toda la comunidad educativa, lo que hace que sea un modelo de éxito.



COCINAR NO ES SOLO COSA DE NIÑAS

La temática del mismo es la cocina tradicional, intentar que las recetas tradicionales navideñas u otro tipo de recetas puedan pasar de generación en generación de manera tanto oral como escrita.



Características del taller

OBJETIVO GENERAL :

- Potenciar la interrelación entre las personas mayores y el alumnado,

OBJETIVOS ESPECÍFICOS :

1. Promocionar la relación intergeneracional que rompa los estereotipos de los dos colectivos.
2. Potenciar el interés de la gente mayor hacia un aprendizaje continuo.
3. Aumentar la cohesión social entre la gente del pueblo.
4. Promocionar el aprendizaje bidireccional, donde todo el mundo aprende de todo el mundo.
5. Transmitir valores sociales y éticos.
6. Acercar la historia y la cultura popular de su entorno al alumnado desde la riqueza de la historia vivida



1

ACTIVIDADES PREVIAS

- Reunión con la asociación de jubiladas y jubilados del pueblo y otros organismos públicos, como los Ajuntamientos y también asociaciones de familias de los dos aularios.
- Lluvia de ideas
- Supervisión de recetas que tengan en cuenta las alérgias del alumnado.

2

- Contacto con los comercios locales de las poblaciones para realizar las compras de todo aquello que se necesita.
- Contacto con los hornos del pueblo por si hace falta alguna otra cosa específica.

3

- Organización de grupos por edades, para la realización del taller.



REALIZACIÓN DEL TALLER AULARIO DE ALFAUIR TRUFAS



RECETA Y PRODUCTO FINAL

RECETAS DEL TALLER: COCINAR NO ES SOLO COSA DE NIÑAS

Receta de Trufas



Galletas María



Tarrina mantequilla



Virutas de chocolate



Cacao en polvo

Se trituran las galletas y se añade poco a poco la mantequilla y el cacao. Con la mezcla que obtenemos, hacemos bolitas y las rebozamos con fideos de chocolate. Las dejamos enfriar y después las ponemos en la nevera.

ESTAN RIQUEÍSIMAS!!!!!!





DEGUSTACIÓN

Alfauir



REALIZACIÓN DEL TALLER AULARIO DE RÒTOVA



RECETAS Y PRODUCTO FINAL

RECETAS DEL TALLER: COCINAR NO ES SOLO COSA DE NIÑAS

Receta de Mantecades

1 vaso de aceite de girasol

1 vaso de azúcar

1 vaso de manteca de cerdo

Harina

Mezcla todos los ingredientes y vierte la harina hasta que se quede todo bien mezclado y no se pegue en las manos.

Pon en el horno a 180° aproximadamente durante 20' minutos.

ESTAN RIQUEÍSIMOS!!!!!!!



RECETAS DEL TALLER: COCINAR NO ES SOLO COSA DE NIÑAS

Receta de Cocotets

6 huevos

Coco rallado

1/2 kilo de Azúcar

Bases de neula

Pon los huevos en un recipiente, junto con el azúcar y hazlo bien mezclado.

Añade el coco rallado y vuelve a mezclar, haz bolitas bien consistentes.

Pon en el horno a 180° aproximadamente 20' minutos.

ESTAN RIQUEÍSIMOS!!!!!!!



RECETAS DEL TALLER: COCINAR NO ES SOLO COSA DE NIÑAS

Receta de Colaüs

1 vaso de aceite de girasol

1 vaso de aguardiente

800 gr. de harina aproximadamente

1/4 de azúcar

canela en polvo

Mezcla todos los ingredientes líquidos, pon la harina que admita hasta conseguir hacer una masa.

Después estírala y en moldes individuales, haz las formas que más te gusten. Échale azúcar y canela por encima y ponlos en el horno a 180° aproximadamente 30' minutos.

ESTAN RIQUEÍSIMOS!!!!!!!



DEGUSTACIÓN



CONCLUSIÓN

Este trabajo de innovación, investigación e inclusión, pretende conseguir que nuestro alumnado adquiera saberes, habilidades, tradiciones que le ayudarán a arraigar la identidad cultural del pueblo. Así como, mejorar las relaciones personales haciéndolas más inclusivas y respetuosas, construyendo un aprendizaje bidireccional entre pequeños y grandes.

*Mucha gente pequeña
en lugares pequeños,
haciendo cosas pequeñas,
puede cambiar el mundo'*

Eduardo Galeano

GRACIAS A LA COLABORACIÓN DE ORGANISMOS MUNICIPALES COMO:



- ASOCIACIÓN DE JUBILADOS (GENT GRAN)
- AYUNTAMIENTOS
- AFA

JUNTOS HACEMOS ESCUELA



Ajuntament
d'Alfauir



Ajuntament
de Ròtova



Y EN ESPECIAL A LOS PILARES QUE HACEN POSIBLE LA ESCUELA: NUESTRO ALUMNADO Y NUESTRO CLAUSTRO



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria de Educació, Cultura,
Universitats y Empleo

MUCHAS GRACIAS

