



PROYECTO

TALLER DE COCINA

**Desde el curso 2022-2023
CEIP El Acequión (Torrevieja)**

ÍNDICE

1. Contextualización del centro.

- 1.1. Historia del centro.
- 1.2. Entorno social.
- 1.3. Alumnado.
- 1.4. Personal docente y no docente.
- 1.5. Planes y proyectos.

2. Participación e implicación de los órganos de coordinación docente y de representación.

3. Profesorado participante.

4. Actuaciones desarrolladas.

- 4.1. Justificación del plan de actuación y objetivos.
- 4.2. Acciones, procedimientos y recursos.
- 4.3. Temporalización, plan de seguimiento y evaluación.
- 4.4. Implicación de la comunidad educativa y entorno del centro.

5. Medidas de difusión de la experiencia.

- 5.1. Valoración de los resultados y beneficios alcanzados tras la implementación del proyecto.
- 5.2. Proyectos de actuación para el futuro.

6. Material digital y gráfico.

Anexo I

Anexo II

1. Contextualización del centro.

1.1. Historia del centro.

Para poder llevar a cabo un análisis pormenorizado de las características de nuestra comunidad educativa, iremos dividiendo dicho análisis.

NUESTRA CIUDAD:

El CEIP El Acequión es un colegio público ubicado en la localidad de Torrevieja, al sur de la provincia de Alicante, en el barrio de donde procede su nombre. En la actualidad la población de Torrevieja tiene durante todo el año una población de aproximadamente 84.000 personas de las cuales 50.000 son españolas siendo el resto extranjeras, predominando en dicho sector de extranjeros los comunitarios, con una amplia presencia de Sudamérica y África, estando los 5 continentes representados en la ciudad.

NUESTRO COLEGIO:

El colegio se inauguró en diciembre de 1983, consolidando el centro durante todo este tiempo como un centro de referencia en nuestro municipio. Está formado por Educación Infantil y Educación Primaria, con línea 3 desde 3 años hasta 6º de primaria, estando en la actualidad a máxima ratio.

NUESTRAS INSTALACIONES:

Nuestro colegio está dividido en varios edificios, uno de Educación Infantil y otro de Educación Primaria, al igual que disponemos de un comedor escolar con capacidad para más de 300 comensales, un gimnasio, además de un espacio destinado al huerto escolar.

En la zona de infantil, el edificio cuenta con 9 aulas, más una de psicomotricidad, y dos aulas polivalentes, una como sala de reuniones, con todos los equipamientos necesarios para el buen desarrollo de nuestra labor docente, y la otra para aula de apoyo.

En el edificio de primaria se encuentran los despachos de secretaría, dirección, orientadora, encargada de comedor, y demás dependencias, así como las 18 aulas de educación primaria, 2 aulas específicas, más el aula de informática, un aula taller, aula de audiovisuales, despachos para AL y PT, y los tres despachos de los equipos docentes, que se están destinando a otras funciones necesarias de apoyo a los discuentes, PT, etc.

Sería conveniente poder disponer de más espacios que se pudieran destinar a la creación de un aula de idiomas y un laboratorio. El centro dispone en la actualidad de un aula taller la cual, podría ser la idónea para la creación de las dos aulas. Además, el centro dispone del material necesario para el montaje de dicho laboratorio.

AMPA:

El colegio tiene con una asociación de madres y padres que cuenta con una dilatada experiencia. En la actualidad dicha asociación se encuentra inmersa en proceso de cambio generacional, debido en gran medida a la finalización de la escolarización de sus hijos. Estamos seguros de que los padres que afronten este reto continuarán implicados en la mejora de nuestro centro.

NUESTRA LENGUA:

En el colegio, nuestra lengua vehicular es el castellano. Estando el valenciano presente en todas las actividades del centro como lengua cooficial. Del mismo modo, el inglés está cada vez más presente en todas las actividades del centro. Con el paso del tiempo se está normalizando la utilización de los tres idiomas de una manera consensuada y fluida, estando activas de manera natural.

1.2. Entorno social.

Al estar el colegio ubicado en una zona limítrofe al centro de la ciudad, el nivel socioeconómico de las familias es medio-bajo, con las dificultades que ello conlleva en el devenir del trabajo. Una parte de ellas muestra una gran implicación y motivación a la hora de realizar las actividades propuestas por el centro. Pero hay un número importante de familias a las que presentan dificultades a la hora de involucrarse con el centro por diversos motivos: barrera social, el idioma, la cultura, etc. Se ha de trabajar más en su implicación directa en el devenir de las relaciones con el centro. A sabiendas que cuanta más relación

con el centro exista, la comunicación será más fluida, y cualquier situación que suceda con sus hijos tendrá una solución mucho más rápida y beneficiosa para los mismos.

1.3. Alumnado.

En cuanto al alumnado del centro, en la actualidad, contamos con aproximadamente 675 alumnos de distintas nacionalidades. Del alumnado extranjero predomina la nacionalidad marroquí, con bastantes alumnos de los países del este, sin olvidar Latinoamérica, especialmente Colombia. Con todo ello alcanzamos un porcentaje del 41% de alumnado extranjero. Y como hemos señalado anteriormente en los indicadores de la observación del centro, es muy habitual recibir alumnos sobrevenidos a lo largo del curso, lo que conlleva sobreajustes y necesidades que el centro debe asumir para cubrir todas las necesidades de los nuevos alumnos.

1.4. Personal docente y no docente.

EQUIPO DOCENTE:

El centro cuenta con un total de 51 docentes y 3 educadoras.

Es un equipo excelente, no obstante, necesitamos de más personal para poder atender a todos los alumnos con necesidades que hay en el centro, a parte de los sobrevenidos.

El centro está estructurado por equipos docentes, buscando la mayor homogeneidad posible. Se pretende dar una coherencia a la estructuración horaria de los especialistas por niveles, para conseguir un mayor seguimiento de sus clases y sus alumnos. A la hora de realizar reuniones de los distintos equipos docentes, primará la transmisión de información entre ellos para solucionar cualquier tipo de problemáticas que pueda surgir.

Por otro lado, existe la figura de coordinador de equipo docente, TICs, de comedor, de formación, de convivencia, etc.

Todos los docentes están participando en las distintas comisiones que actualmente se desarrollan en nuestro centro: comisión de convivencia, plan lector y biblioteca, revisión de proyectos y revisión de documentos del centro.

PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIO:

El colegio dispone de personal fijo de servicio; limpiadoras, cocineras, equipo de monitores de comedor, además de contar con un conserje y un auxiliar administrativo que acude al centro 3 días por semana, los cuales aparte de realizar sus funciones específicas, están involucrados en las necesidades diarias del centro, aun saliendo de sus funciones específicas.

1.5. Planes y proyectos.

El centro tiene en funcionamiento distintos planes y proyectos que a continuación detallamos:

Radio Acequión:

Es un proyecto educativo consistente en fomentar la expresión oral en las diferentes lenguas que se imparten en el centro: Valenciano Castellano, e Inglés.

La actividad consiste en que por clases, se van realizando grabaciones de audio referidas a algún contenido del currículo o a intereses del alumnado. A partir ahí se van confeccionando distintos podcast que se suben a la página web.

La evaluación que tenemos respecto a esta práctica consiste en, a final de trimestre realizar un recuento de los podcast que se han llevado a cabo y una autoevaluación del trabajo realizado por parte del equipo docente encargado de esta actividad.

Quinzel:

El proyecto Quinzel es un método de rapidez de cálculo global con el que se desarrolla la automatización de las operaciones mentales. Este material tiene como objetivo que el alumnado pueda

memorizar las operaciones básicas (suma, resta, multiplicación y división) a lo largo de la Educación Primaria.

Es necesario incorporar a nuestros procesos didácticos nuevos ejercicios de cálculo mental automático que sirvan para paliar los déficit de cálculo actuales; en definitiva, necesitamos una especie de entrenamiento de cálculo mental para que los alumnos automatizan las operaciones aritméticas elementales.

A lo largo de la Educación Primaria, los alumnos deben haber alcanzado los siguientes objetivos:

- Tener automatizadas las sumas y restas con números del 1 al 20, es decir, que pertenezcan a las dos primeras decenas.
- Tener automatizadas las tablas de multiplicar hasta el 12.
- En nuestro centro, se aplica este método en toda la etapa de Primaria.

El proyecto consiste en lo siguiente:

A cada niño o niña de la clase le entregaremos una hoja con 4 columnas de 15 operaciones mentales; en total, 60. Las operaciones de una misma hoja pueden ser de suma, resta, multiplicación y división. Los alumnos escribirán su nombre en la hoja de operaciones y, a continuación, le darán la vuelta, de forma que la cara impresa quede oculta. En el momento que les indiquemos que ya pueden empezar, girarán la hoja y escribirán los resultados de las operaciones. Deben comenzar de forma ordenada por la primera operación de la columna de la izquierda, e ir resolviendo las operaciones de arriba abajo. Al acabar la primera columna, continuarán por la segunda; cuando la terminen, por la tercera; y al finalizarla, por la cuarta. Si no saben el resultado de una operación, pueden saltársela. Al cabo de dos minutos, les indicaremos que el tiempo ha acabado. Los alumnos deben marcar la última operación hecha y dar la vuelta otra vez a la hoja de operaciones. Ellos mismos podrán corregir las operaciones, y deberán escribir en la hoja el número de operaciones correctas realizadas en dos minutos. Al día siguiente, o al cabo de dos o tres días (la periodicidad dependerá del tiempo que queramos dedicar a este tipo de cálculo), repetiremos la actividad (recomendamos hacerlo dos o tres veces por semana). Les entregaremos la misma hoja de operaciones, donde cada niño o niña escribirá el número de operaciones que resolvió bien el día anterior, y seguiremos el mismo procedimiento explicado anteriormente: los alumnos darán la vuelta a la hoja de operaciones y, cuando les indiquemos, girarán la hoja e intentarán conseguir un número de respuestas superior al del día anterior. Este reto estimula a los alumnos a buscar un resultado mejor, así como a intentar superarse día a día para obtener su propio «récord».

Por otro lado, si los niños y niñas resuelven siempre la misma hoja de operaciones, al final llegan a memorizarlas. La primera vez que un alumno o alumna llene una hoja de operaciones tendrá que resolver unas 25 operaciones correctamente. Si resuelve menos de 15 operaciones en dos minutos, deberá hacer la hoja del curso inferior que trabaja esta misma operación. En cambio, si resuelve más de 55 operaciones correctamente, tendrá que hacer la hoja del curso superior. Si un niño o niña se estanca en el número de operaciones, es decir, si obtiene siempre el mismo número de respuestas correctas, también tendrá que pasar a la hoja del nivel inferior.

Verticalidad en Matemáticas:

El proyecto de verticalidad en Matemáticas nace después de las pruebas PISA que se realizaron en el centro, en las cuales se detectó que nuestro alumnado tenía un déficit en el área de matemáticas. Con este proyecto, pretendemos inicialmente es optimizar el tiempo dedicado a cada uno de los contenidos del área de matemáticas, procurando la no repetición de los contenidos un año tras otro y para repasar dicho contenido utilizamos la resolución de problemas como eje transversal.

Para llevar este proyecto a cabo, en la comisión de Proyectos de nuestro centro, el curso pasado se concretaron las Unidades Didácticas a trabajar en cada uno de los niveles, al igual que su temporalización, una vez hecho, se aprobó este proyecto en la Comisión de Coordinación Pedagógica y posteriormente en el Claustro y se informó a su vez al Consejo Escolar del Centro para su implantación en la Etapa de Educación Primaria para el curso 2022-2023.

Durante este curso, estamos iniciando este proyecto y recopilando material didáctico que nos pueda servir como banco de recursos para futuros cursos, dado que utilizamos el libro de texto como documento de apoyo y no como guía didáctica.

Nuestra evaluación de este proyecto se realizará mediante rúbricas a final de trimestre que se llevará a

cabo en la comisión de Proyectos.

Plan Lector:

El plan lector es un proyecto de centro que busca potenciar la competencia lectora de nuestro alumnado además de fomentar el hábito lector.

Nuestra metodología consiste en que de manera semanal los alumnos realizan actividades referidas a la comprensión de la lectura de un libro, que previamente ha sido adaptado a cada uno de los niveles del centro.

Se dedica una sesión semanal para realizarlo, y además en esta sesión se procura que el alumnado tenga tiempo para realizar lectura libre.

La evaluación de esta práctica se realizará trimestralmente en la COCOPE.

Coordinaciones externas:

o Ayuntamiento

El centro tiene una coordinación estrecha con el ayuntamiento de Torrevieja, por este motivo, estamos implicados en gran parte de las actividades y proyectos que se plantean a nivel local.

Para este curso, hemos potenciado entre nuestra comunidad educativa los proyectos de:

- Abrazos con ALMA: Encaminado a tratar la empatía y aspectos emocionales en nuestro alumnado.
- Proyecto Mastral: Relacionado con el tratamiento de la meteorología de la zona.
- Cualquier otra actuación que se plantee desde la administración local.

o Otras entidades

Desde el centro también desarrollamos actuaciones que se proponen por parte de otras entidades a nivel local, de las cuales destacamos:

▪ Concurso de escritura ARS Creatio:

En toda la etapa de primaria, participamos en el concurso de escritura que plantea esta entidad local.

▪ APANEE:

Mantenemos una estrecha relación con esta asociación con la que compartimos la docencia de alumnado con Necesidades Educativas Especiales.

▪ AFA:

La Asociación de Familiares del Alzheimer de Torrevieja, mantiene desde hace años una actividad de sensibilización con los alumnos de 5º de Educación Primaria.

2. Participación e implicación de los órganos de coordinación docente y de representación.

Para la realización de este proyecto hemos dispuesto de la implicación y participación de todos los órganos de coordinación del centro, tanto de los órganos de gobierno como de los órganos de coordinación docente.

Por un lado referido a la coordinación docente, el primer paso que realizamos fue la presentación de nuestro proyecto a la Comisión de Coordinación Pedagógica del Centro, donde se aprobó su realización y se acordó que dicha práctica se transmitiera a los equipos de ciclo y equipos docentes para su implementación en el día a día del centro y también para establecer los mecanismos que permitan realizar una evaluación trimestral de cómo se está llevando a cabo nuestro proyecto de Taller de Cocina.

Además de ello, dispusimos de la implicación de los órganos de gobierno, tanto unipersonales como colectivos, así tanto el equipo directivo como el claustro de profesores y profesoras mostraron su interés y predisposición a que lleváramos a cabo esta actuación pedagógica.

Una vez realizado todos estos pasos, nuestro proyecto fue comunicado al órgano consultivo del Consejo Escolar del centro, que transmitió su entusiasmo por la realización de esta actividad.

3. Profesorado y personal participante.

Este proyecto ha sido realizado y coordinado por las coordinadoras del taller, junto con la cocinera responsable del comedor escolar del centro.

También han participado en este proyecto todos los tutores y especialistas de infantil y primaria del centro.

4. Actuaciones desarrolladas.

4.1. Justificación del plan de actuación y objetivos.

La cocina es un laboratorio de aprendizaje para los niños y niñas.

Esto no es casualidad ya que, el juego simbólico; *“jugar a las cocinitas”*, es el reflejo de lo que ven, viven y sienten en casa y las experiencias compartidas.

Así que, tomando esa motivación intrínseca reflejada en su juego, la cocina y cocinar puede pasar a ser entonces un espacio de aprendizaje significativo basado en la realidad y un lugar para generar vínculos con los adultos, sus iguales y la cultura y tradición culinaria. Cocinar, por tanto, es a la vez una forma de jugar y aprender, además de ser una forma exquisita de educar.

¿Qué posibilidades de aprendizaje ofrece el acto de cocinar a un niño y niña?

- **Desarrollo multisensorial.** La cocina se convierte en un entorno rico en estímulos. Los utensilios de cocina con su diversidad de materiales, texturas y formas. Y los alimentos con sus olores, sabores, formas, colores y texturas.
- **Desarrollo de la creatividad.** Cocinar es una actividad atractiva y divertida y es una deliciosa manera de potenciar la creatividad. Las posibilidades creativas que ofrece el poder experimentar con los ingredientes, materiales, combinaciones de sabores y texturas, etc.
- **Desarrollo de las habilidades motoras** (motricidad fina), ya que tienen que abrir y cerrar recipientes, manejar utensilios, pelar, amasar, rallar, cortar, exprimir, batir...y practicando, adquieren la destreza necesaria. Y no hay mejor manera para que un niño o niña interiorice un aprendizaje que la manipulación y exploración de su realidad inmediata.
- **Adquisición de vocabulario.** La cocina está llena de nombres y conceptos nuevos.
- **Resolución de problemas.** Cocinar es en sí una resolución constante de problemas, desde cómo cascar un huevo hasta llevar a cabo los pasos de una receta.
- **Planificación.** Cocinar necesita anticipar y planificar una serie de pasos. Habilidad muy importante en la vida.
- **Adquisición de conceptos matemáticos.** La cocina está llena de planteamientos matemáticos que pasan inadvertidos, desde poner la mesa, medir ingredientes o hacer conversiones de unidad.
- **Adquisiciones de conceptos físicos y químicos.** Experimentar con disoluciones, estados, densidades o buscar explicaciones a fenómenos físicos.
- **Adquisición de autonomía.** Cuando se cocina se está constantemente eligiendo y tomando decisiones.
- **Adquisición de pertenencia a un grupo y trabajo en equipo.** Las acciones que se realizan cocinando benefician a la familia o la comunidad. Cooperamos con gestos como poner y quitar la mesa o servir la comida.

- **Adquisición de hábitos saludables.** Al cocinar los niños y niñas aprenden buenos hábitos de higiene, alimentación y salud. Además, aprenden la importancia de colaborar en las tareas cotidianas de casa como lavar los platos o poner y recoger la mesa, por ejemplo.
- **La cocina es cultura.** crea tradiciones y las comparte.

Entonces, **¿por qué no involucrar a los pequeños en el fascinante mundo de la gastronomía?**

De esta manera se ha creado este **taller** enfocado a hacer de la cocina una actividad donde, bajo la mirada adulta, les es posible aprender de forma significativa, conectado su curiosidad con el juego. Trabajar las recetas, conocer los ingredientes y todo el material que van a necesitar, es algo que puede cambiar la concepción de los niños acerca de los alimentos y de la comida. En este taller iremos proponiendo nuevas recetas, sencillas y adaptadas a niveles, juntamente con normas de higiene y valores como la responsabilidad, el trabajo en equipo y la disciplina culinaria.

Objetivos educativos del taller de cocina como proyecto interdisciplinar del centro.

De acuerdo al artículo 6 del Real Decreto 157/2022 que nos estable una serie de principios pedagógicos en su punto 12 estipula: *“Con el objetivo de fomentar la integración de las competencias, se tiene que dedicar un tiempo del horario lectivo a la realización de proyectos interdisciplinarios para el alumnado y a la resolución colaborativa de problemas, reforzando la autoestima, la autonomía, la reflexión y la responsabilidad.”*

Y además, de acuerdo al artículo 10 del Decreto 106/2022 del Consell que nos habla de los proyectos interdisciplinares:

1. Los proyectos interdisciplinarios integran competencias, saberes, métodos o formas de comunicación de dos o más áreas, para comprender un fenómeno, resolver un problema o crear un producto, a la vez que crean un vínculo entre el ámbito de conocimiento y su entorno sociocultural.
2. Los proyectos interdisciplinarios se tienen que desarrollar dentro del horario lectivo, tal como se especifica en el anexo IV sobre la distribución horaria.
3. En cada proyecto, el alumno tiene que seguir un proceso que incluye la investigación, la creatividad, la toma de decisiones, el uso de estrategias, la comunicación en varios formatos y otros. Hay que fomentar la integración de los aprendizajes de manera transversal, significativa y relevante, y la resolución de problemas de manera colaborativa, a fin de reforzar la autoestima, la autonomía, la reflexión y la responsabilidad del alumnado.
4. Los centros tienen que desarrollar proyectos interdisciplinarios que permitan integrar varias áreas del conocimiento con un propósito pedagógico común que permita un desarrollo coordinado y conjunto del aprendizaje, adaptado y vinculado con la realidad de cada estudiante. Así mismo, dentro del tiempo dedicado a los proyectos interdisciplinarios, se puede desarrollar uno o más proyectos utilizando cualquiera de las lenguas vehiculares. En el caso de desarrollar varios proyectos, se recomienda hacer una distribución equilibrada de las áreas incluidas.
5. Así mismo, en el tiempo asignado para los proyectos interdisciplinarios, se puede desarrollar uno o más proyectos utilizando cualquiera de las lenguas vehiculares.
6. Para el desarrollo de los diferentes programas promovidos por la conselleria competente en materia de educación, se puede destinar parte del tiempo lectivo asignado a los proyectos interdisciplinarios.

Objetivos respecto a la educación para la salud.

- Inculcar hábitos de alimentación saludable y relacionarlos con una alimentación variada, adecuada y equilibrada para prevenir enfermedades relacionadas con la nutrición y trastornos de alimentación.
- Animar a los niños y niñas a probar alimentos nuevos, descubrir nuevos sabores y texturas.
- Conocer los alimentos y sus grupos.
- Aprender a reciclar los envases.
- Aprender e interiorizar normas de seguridad en la cocina.
- Trabajar la percepción sensorial.
- Conocer la pirámide de los alimentos y sus grupos.
- Agrupar los alimentos según su origen (animal o vegetal).
- Utilizar los recursos de nuestro huerto escolar: “Del huerto a la cocina”.

Objetivos relacionados con la adquisición y desarrollo de habilidades sociales.

- Desarrollar la autonomía personal.

- Aprender a resolver conflictos.
- Uso adecuado de las normas de cortesía: por favor, gracias, respetar el turno de palabra, saber esperar, etc.
- Reforzar hábitos sociales en torno a la comida: uso correcto de los cubiertos, postura adecuada en la mesa, higiene, etc.
- Conocer la profesión de cocinero/a.
- Desarrollar habilidades propias de la cocina: amasar, exprimir, batir, rallar, trocear, amasar, cocer, hornear, etc.
- Aprender partes de la cocina.
- Aumentar los niveles de autoestima.
- Desarrollar la creatividad.
- Entender que cocinar no es una actividad “femenina” exclusivamente.
- Valorar el esfuerzo de quien hace la comida en casa.

Competencias y pautas para su desarrollo en el taller (etapa primaria).

Competencias	Pautas para su desarrollo en el aula y taller
a) Competencia en comunicación lingüística	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicación oral. - Vocabulario básico de la receta en valenciano y/o castellano. - Trabajar y elaborar la receta paso a paso, primero oral y después escrito o con dibujos y pictogramas. Reconocer la diversidad lingüística.
b) Competencia plurilingüe	
c) Competencia matemática y competencia en ciencia, tecnología e ingeniería.	<ul style="list-style-type: none"> - Experimentar y distinguir sabores y olores. - Conocimiento de los grupos de alimentos. Trabajar junto con la pirámide de alimentos en clase. - Hábitos de alimentación saludable. - Conocer las unidades de medida.
d) Competencia digital.	<ul style="list-style-type: none"> - Buscar información sobre la profesión de cocinero/a. - Visualizar vídeos para elaborar el gorro del chef.
e) Competencia personal, social y de aprender a aprender.	<ul style="list-style-type: none"> - Diálogar sobre la importancia de buenos hábitos de alimentación e higiene. - Mejorar la autoestima con refuerzos positivos, participar en situaciones nuevas, experimentar, aprender de los errores. - Autonomía.
f) Competencia ciudadana.	<ul style="list-style-type: none"> - Uso adecuado de las normas de cortesía: por favor, gracias, respetar el turno de palabra, saber esperar. - Normas de seguridad en la cocina. - Rechazar estereotipos en la cocina. - Cooperación.
g) Competencia emprendedora.	<ul style="list-style-type: none"> - Toma de decisiones en las elaboraciones de las recetas. - Creatividad.
h) Competencia en conciencia y expresión culturales.	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer la tradición culinaria como parte de la cultura de un lugar. - Investigar sobre los ingredientes y utensilios que tenemos que utilizar para la elaboración de la receta (origen, invención).

4.2. Acciones, procedimientos y recursos.

La actividad del taller de cocina se divide en varias fases.

Primera fase: La primera de ellas se trata de un trabajo previo del tutor/a en cada clase.

1) El alumnado **trabaja la receta** planificada en valenciano o castellano (vocabulario de alimentos, de utensilios de cocina necesarios, pasos a seguir, realizar la receta por escrito, con dibujos, imágenes o pictogramas...). **Se proporciona previamente la receta a los tutores/as**, así como modelos de **plantillas** de receta para que la trabaje libremente con su alumnado (se pueden utilizar otras plantillas propias a elección).

2) Además, cada grupo-clase se encarga de buscar un alimento que servirá para confeccionar una pirámide de alimentos gigante, la cual quedará en exposición permanente en el comedor del centro, enlazando así este taller con el área de Conocimiento del medio.

3) Por otro lado, de forma individual y con la ayuda del tutor/a, el alumnado confecciona su propio gorro de chef personalizado.

A continuación, se muestran dos ejemplos proporcionados previamente para realizar esta confección. **Confeccionar el gorro de chef** (en sesiones de tutoría o Arts).

Enlaces:

https://youtu.be/pecm36ch_F8 (con goma eva o cartulina).
<https://youtu.be/oVyuSDSB0A8> (con cartulina y papel).



Fase segunda: Realización de la receta en el comedor del centro.

Sesiones de cocina: después del trabajo previo en el aula, acorde al plan de seguimiento y temporalización establecido, el alumnado junto con su tutor y los apoyos correspondientes, elabora la receta, esta vez en la cocina del centro. El taller se imparte bajo la supervisión de las "Chef" (docentes y coordinadoras del proyecto).

Cada sesión irá estructurada en:

- "ANTES DE COCINAR": lavado de manos, puesta de delantales, gorro y "kit del chef".
- "ELABORACIÓN": el alumnado realiza la receta siguiendo las indicaciones de las coordinadoras del taller.
- "DESPUÉS DE COCINAR": el alumnado degusta su propia elaboración y para finalizar se recoge y limpia todo el material y mesa de trabajo utilizado.

Cuando sea posible se utilizarán los alimentos de nuestro huerto escolar para realizar las recetas. **"Del huerto a la cocina"**, de esta manera el alumnado contempla todo el proceso desde la siembra.

Las sesiones tienen un carácter lúdico y pedagógico, teniendo en cuenta los intereses y edades del grupo.

Después de cada sesión del taller cada tutor escoge una receta (en papel) realizada por un alumno/a de su clase. Al finalizar el taller completo, se realiza con todas las recetas escogidas del colegio un libro de recetas del Acequión. **"LIBRO DE RECETAS CHEF ACEQUIÓN 2022-2023"**. Además, cada grupo podrá hacerse una **foto con la pirámide de alimentos terminada**.

Consideraciones especiales IMPORTANTES.

Los tutores y tutoras deberán considerar las alergias e intolerancias facilitadas por las familias a la hora de realizar las recetas en el taller. Es necesario que avisen a las profesoras del taller al respecto con suficiente tiempo para poder modificar la receta a ese alumnado. Por lo tanto se realiza un listado de alergias e intolerancias por clase de todo el colegio.

Recursos espaciales y materiales del taller.

El taller se desarrollará en las aulas y en el comedor del centro. Y se utilizará el material proporcionado por cocina, centro y familias necesario para realizar cada receta.

Además, cada alumno/a necesitará traer de casa su material individual o “**Kit del Chef**”:

- 1 delantal.
- 1 paño de cocina.
- 1 plato reutilizable.
- 1 rodillo pequeño.

4.3. Temporalización, plan de seguimiento y evaluación.

El taller se ha desarrollado durante todo el curso escolar 2022-2023, siendo su inicio el 20 de octubre de 2022 coincidiendo con la conmemoración del día internacional del Chef y la finalización el 31 de mayo de 2023. Se han llevado a cabo dos recetas elaboradas a lo largo de los tres trimestres y ha sido realizado por todo el alumnado del centro.

El plan de seguimiento ha sido el siguiente:

Primera receta			
	Primer trimestre	Segundo trimestre	Tercer trimestre
1er ciclo	X		
2º ciclo	X		
3er ciclo		X	
Aula específica	X		
Infantil	X		
Segunda receta			
1er ciclo		X	
2º ciclo		X	
3er ciclo			X
Aula específica		X	
Infantil		X	

Evaluación

Para poder llevar a cabo de nuevo en un futuro el taller, se ve conveniente realizar a la finalización del mismo una evaluación, de la cual se extraerán las posibles propuestas de mejora para posteriores puestas en marcha. Por ello, se establecen una serie de pautas de seguimiento y valoración de este proyecto, a través de una rúbrica evaluativa (ver Anexo I).

a) Por los docentes:

En reunión de ciclo, compuesta por los tutores/as del alumnado y los especialistas se evalúa el taller una vez realizado.

b) Por el equipo directivo:

A final del curso, el taller se valorará por el equipo directivo, así como la conveniencia o no de continuar con la experiencia, en cursos posteriores.

4.4. Implicación de la comunidad educativa y entorno del centro.

Numerosa ha sido la implicación por parte de toda la comunidad educativa en este proyecto, que destacamos a continuación:

- Equipo directivo en la coordinación y puesta en marcha del proyecto.
- Todos los tutores/as del centro en la realización de los gorros, recetas y pirámide.
- Cocina del centro con el suministro de los ingredientes, utensilios y espacios.
- AMPA del centro en la realización de documentos gráficos y posterior difusión en la web del centro www.ampaceipacequion.com

5. Medidas de difusión de la experiencia.

5.1. Valoración de los resultados y beneficios alcanzados tras la implementación del proyecto.

Durante la realización de este taller han sido numerosas las oportunidades de aprendizaje para el alumnado, el cual ha sido vivencial y significativo. Cocinar, por tanto, es a la vez una forma de jugar y aprender, además de ser una forma exquisita de educar.

El alumnado ha podido experimentar su desarrollo multisensorial con la diversidad de materiales, texturas, formas, olores, sabores, formas, colores y texturas. Y al mismo tiempo, el desarrollo de la autonomía y de destrezas motoras durante la manipulación y realización de las recetas.

A su vez, cocinar implica infinitas posibilidades de desarrollo de la creatividad y de experimentación.

Por otra parte, el alumnado ha adquirido vocabulario nuevo y ha practicado la planificación que supone el seguimiento de pasos para la realización de una receta, así como la adquisición de hábitos saludables como son hábitos de higiene, alimentación, salud o incluso la importancia de la colaboración en tareas cotidianas sin distinción de género.

Por último, han podido experimentar que cocinar es una bonita y deliciosa manera de crear tradiciones y compartir las.

5.2. Proyectos de actuación para el futuro.

Actualmente se está evaluando y planificando la posibilidad de volver a realizar el taller durante el curso siguiente realizando recetas diferentes.

6. Material digital y gráfico.

Se adjunta diverso material digital, gráfico y fotográfico sobre el taller realizado.
(Ver Anexo II).

Webgraffía:

<https://rutamaestra.santillana.com.co/la-cocina-un-laboratorio-de-aprendizaje-para-ninos-y-ninas/>
Consultado en septiembre de 2022.

Proyecto realizado en el CEIP El Acequión de Torrevieja (Alicante).
Desde el curso 2022-2023 y que continua durante este curso 2025-2026.

ANEXO I

EVALUACIÓN DOCENTE DEL PROYECTO “TALLER DE COCINA”				
Ciclo: _____	Nivel: _____	Curso: _____		
Valora con Estrellas Michelín y explícalo en observaciones.				
1. Organización y planificación del proyecto. Si es coherente, completo o faltan actuaciones a desarrollar o no contempladas.				
Observaciones:				
2. Temporalización de las sesiones de taller. Si son suficientes, si falta tiempo en las sesiones.				
Observaciones:				
3. Organización de los materiales e ingredientes que trae el alumnado antes, durante las sesiones y después de las sesiones (organización y limpieza posterior).				
Observaciones:				
4. Adecuados y suficientes los recursos aportados a los tutores para preparar previamente en clase las sesiones de cocina.				
Observaciones:				
5. Se tiene en cuenta la diversidad del alumnado.				
Observaciones:				
6. Es posible trabajar este proyecto de manera multidisciplinar desde distintas áreas como lengua castellana y valenciana (escritura de receta), ciencias (pirámide de alimentos e higiene), matemáticas (cantidades y medidas), etc.				
Observaciones:				
Observaciones generales a considerar para realizar un plan de mejora:				

ANEXO II

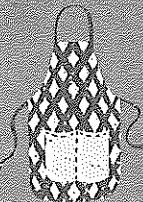
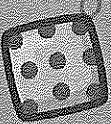
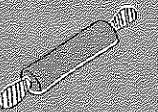
Ejemplo de circular utilizada para informar a las familias del material necesario para la realización del taller:

“KIT DEL CHEF”

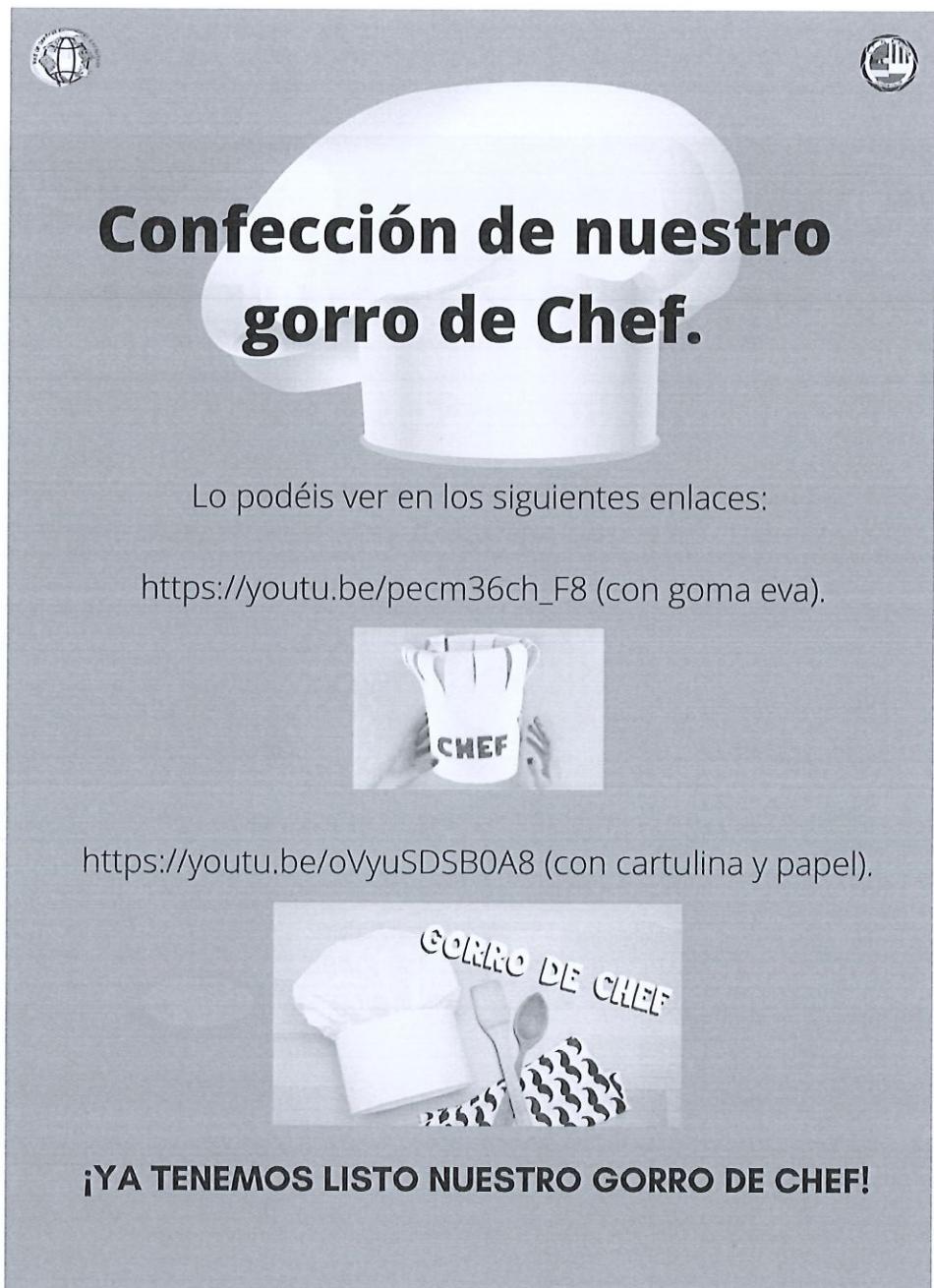
¿Qué utensilios necesitamos traer?

Cada alumno/a traerá en una bolsita:

- 1 delantal 
- 1 paño de cocina 
- 1 plato reutilizable 
- 1 rodillo pequeño 

Todo debe llevar el nombre. Se llevará a casa después.
Se avisará si hace falta modificar algún utensilio.

Ejemplo de elaboración del gorro del chef proporcionado a todos los tutores/as del centro:



**Confección de nuestro
gorro de Chef.**

Lo podéis ver en los siguientes enlaces:

https://youtu.be/pecm36ch_F8 (con goma eva).



<https://youtu.be/oVyuSDSB0A8> (con cartulina y papel).



¡YA TENEMOS LISTO NUESTRO GORRO DE CHEF!

Ejemplo de pautas generales de la sesión de cocina, proporcionado a todos los tutores/as del centro:

Pautas generales de cada sesión del taller

Es aconsejable que se recuerden en clase estas pautas antes de ir a la sesión de cocina.

En el aula antes de cocinar:

1. Normas de seguridad en la cocina.
2. Lávate la manos.
3. Ponte el delantal, el gorro (con el pelo recogido) y coge la bolsita con el Kit del Chef.
4. Recordar la receta que vamos a cocinar.





En el comedor:

1. Escuchamos atentos a las Chefs, la elaboración y pasos de la receta.
2. Manos a la obra. ¡A cocinar!
3. Degustación de la receta. ¡A disfrutar!

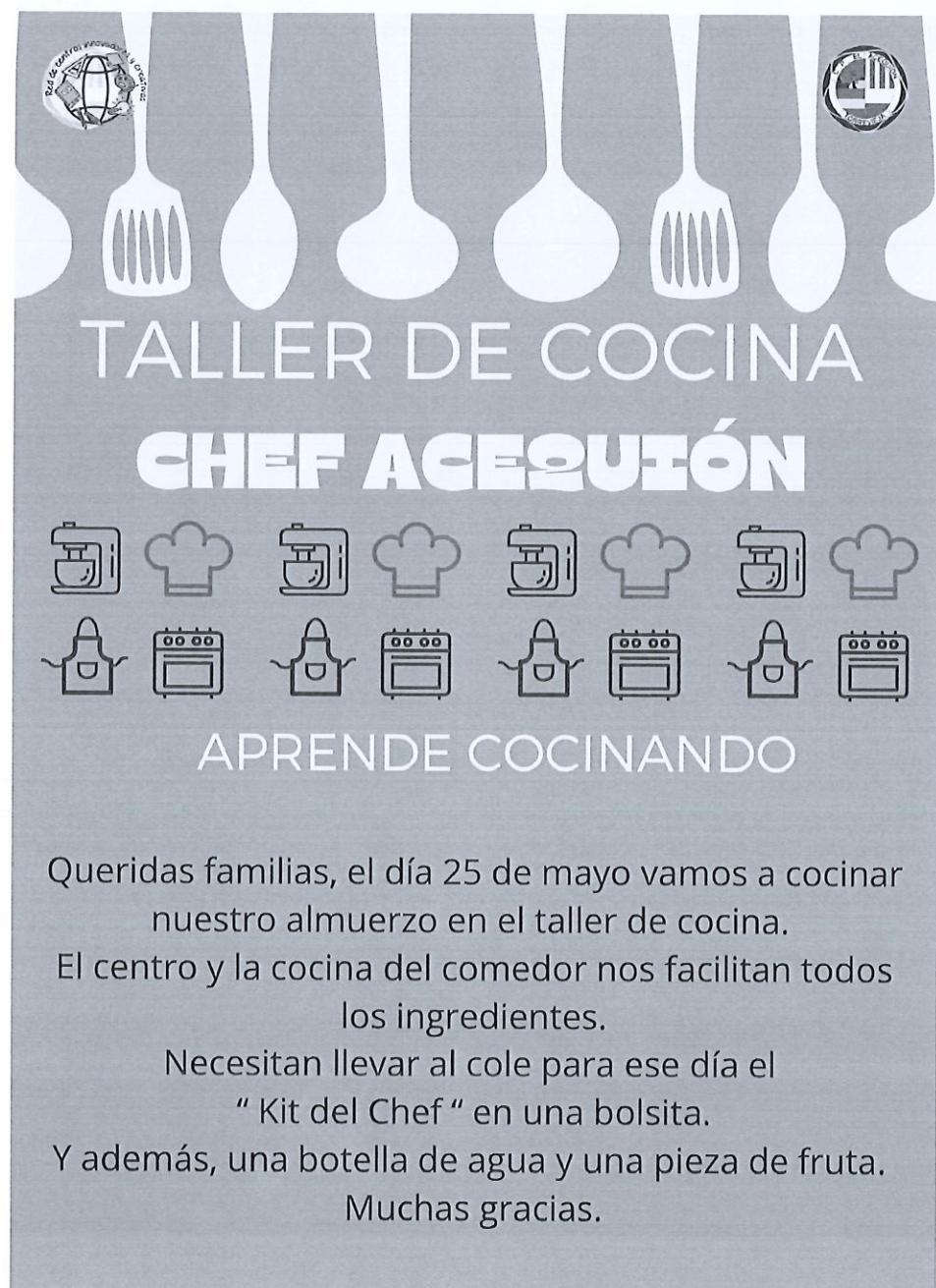


Después de cocinar:

1. Recoge, lava y seca el Kit del Chef y la mesa de trabajo. Guárdalo para llevar a casa.



Ejemplo de circular enviada a las familias para informar del día de la realización del taller de cocina:



Ejemplo de libro de recetas realizado tras la finalización del taller de cocina (extracto):



Nombre Nikola 1^a Fecha 18-1-2023

MI RECETA

Dibuja o pega los ingredientes:

Queso Baso de pizza Pavo
Orégano Salsa de tomate

Dibuja cómo quedará tu plato:

Nombre Martita Fecha 17-10-2022

MI RECETA

PIZZA ACEQUIÓN

Dibuja cómo quedará tu plato:

INGREDIENTES:

- Baso de pizza.
- Tomate.
- Queso.
- Pavo.
- Orégano.

PASOS DE MI RECETA:

1. Se extiende la masa con el rodillo.
2. Echarmos el tomate, el queso y el pavo.
3. Ponemos orégano al gusto.
4. Horneamos durante 10 minutos.

Buen provecho!

Nombre DAVID Fecha 16-3-23

MI RECETA

Dibuja cómo quedará tu plato:

INGREDIENTES:

- Leche
- 3-4 huevos
- 1 cucharada de azúcar
- de chocolate

PASOS DE MI RECETA:

CRUASANDE CHOCOLATE

1. Cortamos un triángulo mínimo de hojaldre.
2. En la base del triángulo colocamos los cruasanes de chocolate.
3. Se enrolla el chocolate dentro del hojaldre y se le da forma de cruasán.
4. Se sienta con horno y se hornea unos minutos. BUEN PROVECHO.

Nombre Izzy Fecha 18-10-22

MI RECETA

PIZZA ACEQUIÓN DE PAVO

Dibuja cómo quedará tu plato:

INGREDIENTES:

- masa de Pizza
- tomate frito
- pavo en trozos
- queso para fundir
- orégano

PASOS DE MI RECETA:

1. Se extiende la masa con el rodillo. Se hace la forma.
2. Se extiende el tomate.
3. Se echa el pavo, el queso y el orégano.
4. Se hornea. Se hornea 10 minutos.

Nombre _____ 3º _____ Fecha _____

LA MEUA RECEPΤA:



INGREDIENTS

- Tortilla
- Massa de pizza
- Formigat

UTENSILIS DE CUINA

- Pa
- Rodil

ELABORACIÓ

1. Estem les tortilles amb el rodil
2. Posem la tortilla i formigat i el pīt de tortilla.
3. Posem quesos al fons.
4. Cuitarem durant 10 minuts.
5. Pausa 30 s!

Nombre Scarlett Salinas Fecha 18/11/2022

MI RECETĀ

Pizza Acequión 



INGREDIENTES

- Massa de pizza.
- Tomate.
- Queso.
- Pano.
- Orégano.

UTENSILIOS

- 1 plato
- 1 cuchara
- 1 rodillo

ELABORACIÓ

1. Extendemos la masa con el rodillo.
2. Echamos tomate, queso y pan.
3. Ponemos el orégano.
4. Horneamos durante 10 minutos.

Nombre Martín 6º Fecha 17/11/2022

MI RECETA:

PIZZA DE JAMÓN, RICOTA Y PARMESANO



INGREDIENTES

Massa: harina (300g) blanca
(150g), agua (100ml), sal y
aceite (una cucharadita de aceite)

Tortilla: mozzarella, jamón
seco en lonchas, ricota,
queso parmesano y orégano

UTENSILIOS

Rodillo, cuchara, llave de horno y papel encerado.

ELABORACIÓN

Massa: mezclar el agua con el azúcar y la levadura. Añadir la harina, el aceite, la sal y amasar. Dejar reposar al menos una hora. Precalentar el horno a 200º. Estirar la masa con el rodillo hasta darle la forma deseada. Cubrir con tortilla, espolvorear el queso y añadir la mozzarella y el jamón seco. Meter al horno hasta que esté dorado el queso (unos 15 minutos). Al sacar del horno, añadir el parmesano y la ricota.

Nombre _____ Fecha _____

LA MEUA RECEPΤA:

CROISSANT 



INGREDIENTS

Pasta: galleta, un paquet de galletas
3-4 onces de chocolate
1 onza

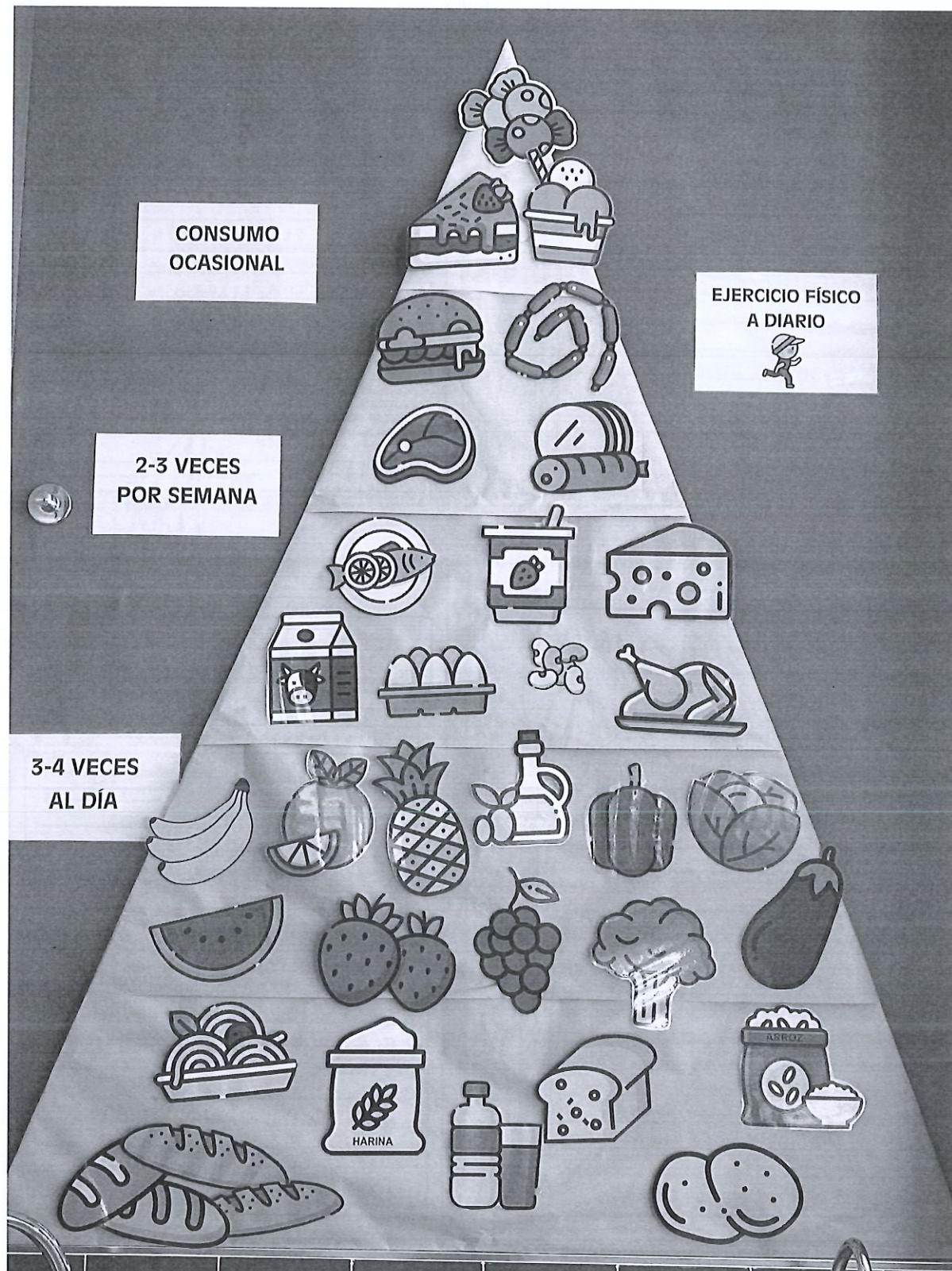
UTENSILIS DE CUINA

1. ganivet 4. Brotxa de cuina
2. Platet 5. davantat
3. rodillo

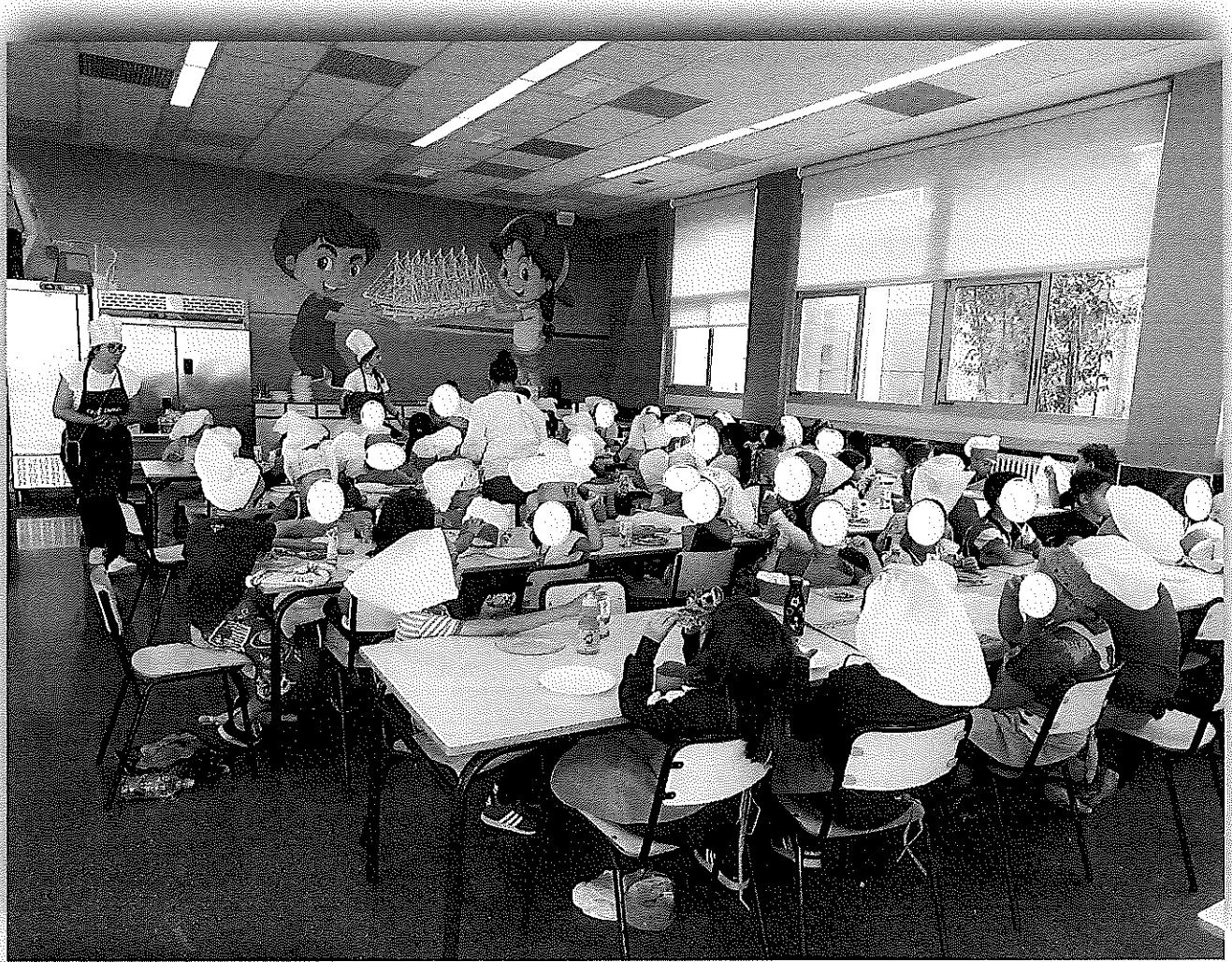
ELABORACIÓ

1. tallarem un triangle de la lamineita de pasta frollada.
2. En la base del triangle: esmorzarem les onces de chocolate.
3. Seguirem el borde de la pasta frollada y se le dara forma de croissant.
4. Es pinta en 2 onces i se enfria uns minuts.

Fotos de la pirámide de alimentos realizada durante el taller de cocina y que actualmente está como mural permanente en el comedor del centro:



Fotos durante la realización del taller de cocina:



¡GRACIAS!