

COCINA DIVERTIDA



INTXAURRONDO HEGOA IKASTETXE PUBLIKOA

Baratzategi 19, 20015 Donostia

COORDINACIÓN:

AMPA “Haurtxoak”: Tamara Gómez Echave

Jefa de Estudios: Pilar Lassalle Liberal

Estudiante en prácticas: Nora Fernández de la Bastida

"COCINA DIVERTIDA"

JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS

La alimentación infantil es un tema que nos preocupa. Una buena alimentación es vital para que nuestros hijos e hijas crezcan sanos y fuertes y repercute positivamente en su salud, así como en su habilidad para aprender, pensar, razonar, para comunicarse con los demás, y sobre todo en su rendimiento escolar. Consideramos que la infancia es el mejor momento para adquirir buenos hábitos alimenticios. Para la mayoría de las familias la alimentación es un punto primordial en la crianza de los niños y niñas, pero es también un tema que a veces nos crea ansiedad y por consiguiente caemos en ciertos errores. Por otro lado, cada vez es más alto el porcentaje de niños y niñas que se quedan a comer en el comedor de la escuela, por lo que una de las comidas más importantes del día la realizan en dicho contexto.

Vemos necesario tratar este tema tanto en las familias como en la escuela.

Por estos motivos "Haurtxoak", la asociación de padres y madres de la escuela pública Intxaurreondo Hegoa, propone la realización de un proyecto conjunto entre las familias y la escuela.

Tomando como modelo la forma de trabajo que se lleva a cabo en la nuestro centro (Secuencias Didácticas en las que se integran todas las áreas curriculares y el tratamiento de las lenguas desde un enfoque comunicativo), queremos realizar un proyecto global en el que tomen parte tanto todos los componentes de la Comunidad Escolar: alumnos y alumnas, familias, personal docente y no docente como diversas instituciones del barrio (asociación de Jubilados, Casa Extremeña, sociedades gastronómicas...).

El objetivo final del proceso será la publicación de un libro de recetas "**Así comemos en Intxaurreondo Hegoa**", durante un encuentro gastronómico que celebraremos a comienzos del próximo curso. El libro de recetas elaborado entre todos y que se distribuirá a toda la comunidad escolar, constará de recetas en las tres lenguas que se trabajan en la escuela (euskara, inglés y castellano) y también en otras lenguas teniendo en cuenta el país de origen del alumnado extranjero del centro.

Mientras tanto pretendemos:

- Fomentar la participación de las familias en la vida escolar.
- Reforzar la relación entre los distintos estamentos de la Comunidad Escolar.
- Contribuir a que los alumnos y alumnas conozcan y respeten diferentes culturas y costumbres a través de las recetas de cocina.
- Pasar un rato juntos en familia. La receta que los niños/as aportarán a la escuela se preparará en casa entre todos y así tomarán contacto con la cocina.

FASES DEL PROCESO

- 1) Trabajo simultáneo en todas las aulas del centro: la alimentación y la receta. Aportación de recetas por parte de las familias, personal docente y no docente del centro (tercer trimestre del curso 2011 - 2012).
- 2) Clasificación, organización de las recetas que serán publicadas en el libro. Maquetación del libro (últimos días del curso 2011 - 2012).
- 3) Trabajo de imprenta (verano de 2012).
- 4) Celebración de diversas actividades dentro de la "Semana Gastronómica de Intxaurreondo Hegoa", entre ellas la presentación oficial del libro de recetas.

Actividades dirigidas a adultos (familias, personal docente y no docente):

- Conferencia sobre nutrición: comidas para diabéticos, celíacos, las alergias alimentarias y las restricciones en la comida por motivos culturales y religiosos.
- Conferencia sobre el origen y costumbres de las Sociedades Gastronómicas.
- Debate sobre la influencia de la crisis en la "cesta de la compra.
- Intercambio de ideas sobre la "reutilización" de las sobras en la cocina.

Actividades dirigidas a niños/as y adultos:

- Taller de repostería.
- Taller de panadería.
- Taller de elaboración de pintxos.
- Visita a una escuela de cocina.
- Degustación de una selección de las recetas publicadas en el libro.

ACTIVIDADES QUE REALIZARÁN LOS ALUMNOS Y ALUMNAS (en las aulas)

Trabajo sobre la receta como un género específico del texto instructivo.

- Cada profesor/a con su grupo decidirá cómo vehiculizar el trabajo, pero todos los grupos tendrán el mismo punto de partida: Cada niño y niña traerá de su casa una receta. También se solicitarán recetas al personal docente y no docente del centro.
- Análisis de la receta desde el punto de vista lingüístico: estructura y formato, vocabulario específico, soportes más comunes...
- Análisis de la receta desde el punto de vista matemático: cantidades, unidades de medida, proporciones...

Trabajo sobre alimentación:

- Elementos básicos para una dieta equilibrada.
- Análisis del menú del comedor.
- Características de los diversos alimentos.
- Proceso que siguen algunos alimentos desde su origen hasta el consumo en los hogares (producción, fabricación, distribución, preparación).
- Importancia del consumo de los productos de temporada. Visita al mercado de la Bretxa.

- Diferentes tipos de dietas según ciertas enfermedades (diabetes, celíacos, alergias alimentarias...), culturas, religión o ideas personales (dieta vegetariana, macrobiótica...).

Recetas del mundo:

- Alimentos y platos que se consumen en diferentes lugares del mundo.

Organización de un almuerzo o merienda en clase:

- Decidir qué tomaremos.
- Calcular las cantidades que necesitaremos: presupuesto (precio/cantidad).
- Realizar la compra en alguna tienda del barrio.
- Preparación del almuerzo o merienda.

Huerto escolar:

- Poner de nuevo en marcha el huerto escolar (proyecto paralizado durante las obras de ampliación del centro).

PAPEL DEL AMPA EN EL PROCESO

Los miembros de la Asociación "Haurtxoak" nos ocuparemos de la coordinación de todo el proyecto. Este trabajo consistirá en:

- Proponer el proyecto al profesorado a través del equipo directivo del centro.
- Planificar junto a éste todas las fases del proyecto.
- Conseguir financiación para la publicación del libro de recetas.
- Junto a representantes del alumnado y de las familias, seleccionar y organizar las recetas que se publicarán en el libro y diseñar el formato y la portada.
- Establecer contacto con diferentes instituciones del barrio (Asociación de jubilados, Casa Extremeña, sociedades gastronómicas) y otras entidades como alguna Escuela de Cocina.

Contamos con la colaboración de Nora Fernández de la Bastida, estudiante en prácticas de Educación Social y que en este momento está realizando las prácticas en nuestra escuela.

EVALUACIÓN DEL PROYECTO

Tras la celebración de la "Semana gastronómica de Intxaurreondo Hegoa" se valorará la participación en las actividades organizadas:

Número de asistentes a conferencias, debates y talleres.

Grado de satisfacción de los mismos.

Igualmente se evaluará el proceso llevado por los alumnos y alumnas en todas las aulas.

COORDINACIÓN Y CONTACTOS:

AMPA "Haurtxoak" : Tamara Gómez Echave, 679 762543 candagom@hotmail.com

Jefa de Estudios de la escuela: Pilar Lassalle Liberal, pililassalle@gmail.com

Estudiante en prácticas: Nora Fernández de la Bastida: nora69_10@hotmail.com

HUERTO ESCOLAR





HACIENDO PAN



COMIENDO FRUTA





HURTZOAK
IRAKLEEN GURUEN ELKARTEA

GRANJA ESCUELA ZABALEGI

