

Proyecto Educativo: Masterchef



**Facultad de Ciencias de la Educación
Universidad de Granada**



M^a Lourdes Aguilar Vera

**Trabajo Final de Grado
Grado en Educación Infantil
2015**

Índice

	Página
Resumen.....	1
1. Análisis de la situación educativa o fundamentación.....	2
2. Definición del problema.....	5
3. Objetivos del proyecto.....	5
3.1. Objetivos Generales.....	5
3.2. Objetivos específicos.....	7
4. Justificación del proyecto.....	8
5. Planificación de las acciones (cronograma de trabajo).....	9
5.1. Consideraciones previas.....	9
5.2. Sesiones.....	11
6. Recursos humanos, materiales y económicos.....	15
7. Evaluación.....	17
8. Redacción del proyecto terminal.....	18
9. Bibliografía.....	20
10. Anexos.....	24

Resumen

Este Trabajo Fin de Grado (TFG) presenta un Proyecto Educativo en el que se intenta concienciar al alumnado, a sus padres y madres de la importancia que tiene una buena alimentación e higiene personal. Para ello, y aprovechando la audiencia televisiva del programa Masterchef, se intenta motivar y despertar el gusto por la cocina y la comida sana, sin olvidar que ello conlleva: limpieza de los utensilios y del lugar de trabajo, higiene personal (lavar manos y dientes), cumplir las normas, buscar información con ayuda, respetar al compañero, desarrollar la creatividad, trabajar en equipo, conocer la gastronomía de otra cultura, identificar las diferentes secciones del supermercado y distintos oficios, entre otros aspectos. Todo ello permitirá fortalecer los lazos entre alumnos, maestros y familias implicadas en el proyecto, al mismo tiempo que los niños aprenden conceptos, habilidades y actitudes a través de la gastronomía.

Palabras clave: Educación Infantil, cultura alimenticia, higiene, proyecto educativo, obesidad y exceso de peso.

1. Análisis de la situación educativa o fundamentación:

La obesidad y el exceso de peso son problemas que cada vez aparecen a edades más tempranas. La Organización Mundial de la Salud (OMS, 2010), considera que la obesidad infantil es uno de los problemas más graves del siglo XXI y se calcula que, en 2010, había 42 millones de niños con sobrepeso en todo el mundo, de los que 35 millones viven en países en desarrollo.

Según los últimos estudios realizados por la Fundación Española de la Nutrición, en Colaboración con la Federación Española de Municipios, Provincias y la Agencia Española de Seguridad Alimenticia, casi tres de cada diez niños españoles de tres a doce años tienen exceso de peso y, entre los más pequeños (3- 5 años), uno de cada cinco.

Según el presidente de la Fundación Española de Nutrición, las prisas de los padres, el llevar a los pequeños a todos los lados en el carrito, la pérdida de habilidades culinarias en familia y la falta de sueño son, entre otros motivos, algunos de los factores que influyen en la obesidad infantil.

España presenta una de las tasas más elevadas de población infantil con obesidad y exceso de peso, experimentando un aumento realmente preocupante en la última década, debido a los inadecuados hábitos alimentarios y el excesivo sedentarismo.

El estudio piloto impulsado en 2007-08 desde el Programa Thao - Salud Infantil a 8.880 niños españoles de entre 3 a 12 años de distintas ciudades españolas, indica que la incidencia mayor de sobrepeso y obesidad se da en los centros públicos (25,4%) seguido de los concertados (21,5%) y privados (15,3%).

Para prevenir este tipo de problemas en España se pone en marcha iniciativas como: la Estrategia NAOS(Estrategia para la Nutrición, Actividad física y prevención de la Obesidad y por la Salud), (Ballesteros-Arribas, Dal-re Saavedra, Pérez-Farinós y Villar-Villalba, 2007) y el Programa PERSEO (Programa piloto escolar de referencia para la salud y ejercicio contra la obesidad), el cual forma a alumnos , familiares, docentes y equipos directivos para llevar a cabo una vida más saludable. Según el Ministerio de Sanidad y Consumo (2009) *“Se podría decir que una escuela activa y saludable es la que promueve la práctica de actividad física en los miembros de la comunidad educativa y alumnado”*.

La crisis económica que estamos padeciendo en los últimos años está deteriorando los hábitos saludables, para paliar esta situación el Programa Thao, en colaboración con Cruz Roja de Cataluña, ayuda a los más desfavorecidos proporcionándoles alimentos.

Por otra parte, los medios de comunicación y de manera especial, la publicidad televisiva juega, por su fuerte poder socializador, un papel muy importante en el desarrollo de malos hábitos alimenticios. Revistas, televisión, radio e incluso internet contribuyen a ello. Su influencia en los niños es muy fuerte, generando la necesidad y el deseo de consumir. La mayoría de estos medios abusa de la credibilidad y vulnerabilidad de los pequeños, convirtiéndolos en víctimas de una publicidad engañosa. Como apunta Carlos Soria (1999) *“La verdad y, sobre todo, la persuasión, se hacen más problemáticas cuando sus destinatarios tienen la ingenuidad y la inmadurez de los pocos años”*.

La obesidad y el exceso de peso están directamente relacionados con el alto consumo televisivo, el sedentarismo y el consumo de productos ricos en calorías. Por ello se sugiere impulsar hábitos de vida más saludable, actividades deportivas, un consumo más responsable y sostenible y una cultura gastronómica más sana.

Las administraciones públicas tienen la obligación de proteger a la infancia de la influencia de los medios de comunicación, sobre todo cuando es perjudicial para su desarrollo físico, social, afectivo y cognitivo. La Federación de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) ha elaborado un código que regula la publicidad de alimentos dirigidos a menores, conocido como código PAOS. Este código establece reglas para el diseño, ejecución y difusión de publicidad y, gracias a esta iniciativa, se ha conseguido fijar franjas horarias en las que determinados alimentos no pueden publicitarse.

Para contrarrestar los efectos negativos del consumo televisivo, existen algunos programas, como Masterchef Junior, que fomenta la creatividad de los niños, promueve una alimentación sana y el gusto y disfrute por la cocina. Se trata de una iniciativa que trabaja el compañerismo e impulsa el trabajo en equipo y la cooperación. Los pequeños adquieren nuevos conocimientos, mejoran su autoconfianza, el afán de superación, iniciativa, espíritu innovador y son capaces de resolver problemas. Además, cuentan

con un campamento de verano, donde pueden asistir los niños de 8 a 16 años, en él dan clases de cocina, conocen a concursantes y profesores de Masterchef que les dan consejos, realizan pruebas por equipos, practican deporte, etc.

En nuestro proyecto se ha querido aprovechar el éxito de este programa televisivo para mejorar los hábitos alimenticios y la higiene bucodental del alumnado, implicando para ello al profesorado de Educación Infantil del centro y a los familiares de los pequeños. La iniciativa persigue convertir al alumnado en protagonista de su propio aprendizaje, partiendo de sus conocimientos previos, motivaciones e intereses, posibilitando así la construcción de un aprendizaje verdaderamente significativo.

El proyecto se llevará a cabo en el colegio concertado “JUAN XXIII DE CARTUJA”, situado en la ciudad de Granada. Se encuentra en un barrio de clase media-baja. El aula consta de veinticinco alumnos del segundo ciclo de Educación Infantil (5 años), ninguno de ellos presenta intolerancia o alergia a los alimentos que se van a utilizar en el desarrollo de este proyecto.

La alimentación es un tema de gran importancia que debe ser abordado también desde la educación y, sobre todo, en los primeros años de vida, siendo crucial para que los niños adquieran buenos hábitos y costumbres alimenticias.

“Todos poseemos las papilas gustativas diseminadas por la lengua y el paladar, pero el sentido del gusto depende del nivel de la cultura grupal, así como también la sensación de placer en la alimentación. Esa cultura es una estratificación de hábitos”. (Cascudo, 2004).

El Real Decreto de 1630/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del segundo ciclo de Educación Infantil, señala que los niños deben adquirir algunos hábitos y normas básicas en relación con la alimentación, el aseo y el gusto por consumir comida aceptando la variedad de alimentos.

Fruto de esta preocupación social y del compromiso educativo recogido en la normativa se desarrolla, entre otros, el proyecto “*A comer mejor*” (Berenice, 2011). Este proyecto persigue crear buenos hábitos alimenticios en los pequeños de 5 años y tiene una duración de tres semanas. Entre las actividades que desarrollan figuran: la realización de un mural con alimentos saludables y perjudiciales para nuestra salud, jugar al supermercado y trabajar la pirámide alimenticia, visita de un profesional

nutricionista, realización de un menú alimenticio inventado por cada alumno y la realización de una revista informativa acerca de la alimentación, salud y nutrición. Para realizar dichas actividades no se cuenta con la ayuda de los familiares de los pequeños. Respecto a la forma de evaluar el proyecto, se desconoce, ya que no se ofrece ninguna información al respecto.

Nuestro proyecto educativo persigue aprovechar el éxito del programa Masterchef para despertar el interés del alumno por la cocina. En él serán chef y podrán vivenciar e imaginar situaciones similares a un auténtico profesional de la cocina. Se trabajará durante dos semanas y se realizarán diversos talleres y actividades como: el taller de cocina creativa, confección del uniforme, visita al molino de aceite, etc. En los que será imprescindible la colaboración de las familias. También se trabajará la higiene bucodental y personal.

El proyecto será evaluado tanto por el maestro, los familiares y el propio alumnado, con el fin de obtener información que permita mejorar futuras ediciones.

2. Definición del problema:

Tras observar y analizar los hábitos alimenticios del alumnado del centro JUAN XXIII DE CARTUJA, se ha comprobado que gran parte de los niños presentan hábitos alimentarios inadecuados, una grave deficiencia en su higiene bucodental y algunos alumnos con exceso de peso y obesidad, por lo que se ha decidido llevar a cabo este proyecto educativo, titulado “Masterchef”. El propósito de esta iniciativa no es otro que contribuir a la mejora, de manera creativa y divertida, de la cultura alimenticia del alumnado.

3. Objetivos del proyecto:

3.1. Objetivos Generales:

Los objetivos de este Proyecto Educativo se vinculan con los que figuran en el Real Decreto 1630/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del segundo ciclo de Educación Infantil y con el Decreto 428/2008, de 24 de julio, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas correspondientes a la Educación Infantil en Andalucía.

Área 1. Conocimiento de sí mismo y autonomía personal.

Los objetivos con los que se vincula este proyecto son, especialmente, los objetivos 5, 6, 7 y 8 (BOE, 2008) que aluden a la resolución de problemas de la vida cotidiana, la necesidad de aumentar la autoconfianza e iniciativa, progresar en la adquisición de hábitos, respetar y ayudar a los demás y desarrollar estrategias para satisfacer, de manera cada vez más autónoma, sus necesidades básicas como la alimentación e higiene.

Respecto a los objetivos recogidos en el Boja nº 164, los objetivos más ligados a nuestro proyecto son los del apartado *b*: adquirir autonomía y promover su capacidad de iniciativa. (BOJA, 2008).

Área 2. Conocimiento del entorno.

En esta área, nos permitimos subrayar los objetivos 2, 4,5 y 7 (BOE, 2008) que señalan la necesidad de: relacionarse con los demás, producir transformaciones y manipular algunos elementos del medio físico, iniciarse en las habilidades matemáticas, y desarrollar actitudes de cuidado, respeto y responsabilidad en la conservación del medio natural.

Los objetivos *c* y *g* (BOJA, 2008) hacen referencia a: comprender algunas nociones lógicas matemáticas, resolver problemas de la vida cotidiana y conocer algunas culturas y respetarlas.

Área 3. Lenguajes: comunicación y representación.

Destacamos los objetivos 3, 7 y 9 (BOE, 2008) que enfatizan la utilización de la lengua como instrumento de comunicación, de disfrute y de expresión de ideas y sentimientos, de iniciarse en la lectura, escritura y en el uso de instrumentos tecnológicos.

Los objetivos *e* y *f* (BOJA, 2008, p.8) aluden a utilizar el lenguaje oral de manera adecuada y aproximarse a la lectura y escritura a través de textos relacionados con la vida cotidiana.

A partir de los objetivos recogidos en la normativa, se concretan los objetivos específicos de nuestro proyecto.

3.2. Objetivos específicos:

Área 1. Conocimiento de sí mismo y autonomía personal.

1. Adquirir progresivamente autonomía en la realización de sus actividades e iniciativa.
2. Desarrollar hábitos de higiene personal.
3. Contribuir a la formación de una imagen positiva de sí mismos.
4. Desarrollar la capacidad de motivación y participación.
5. Fomentar la creatividad y el gusto por aprender a través de la cocina.
6. Adquirir algunos hábitos y normas básicas en relación con la alimentación y el aseo.
7. Participar en las actividades de recogida del material y limpieza de la clase.
8. Disfrutar con el consumo de los distintos alimentos.
9. Fomentar hábitos de organización y planificación de las tareas.

Área 2. Conocimiento del entorno.

1. Conocer alimentos saludables que deben de estar presentes en nuestra dieta.
2. Manipular y transformar diversos alimentos y conocer las técnicas culinarias empleadas.
3. Observar y comprender los distintos procedimientos de transformación de las aceitunas al aceite.
4. Identificar las diferentes secciones del supermercado.
5. Conocer los diferentes oficios que se encuentran dentro del supermercado.
6. Desarrollar actitudes de respeto y cuidado al medio ambiente y reciclaje.
7. Fomentar el uso de los distintos medios de transporte.
8. Conocer otras costumbres y disfrutar de la gastronomía de otros países.
9. Respetar las demás culturas.
10. Participar en la elaboración del uniforme de cocina.
11. Respetar las normas de la clase.
12. Participar activamente en el juego simbólico.

Área 3. Lenguajes: comunicación y representación.

1. Iniciarse en las nuevas tecnologías.
2. Representar diferentes roles. (vendedor/ comprador, cocinero).

3. Desarrollar estrategias de búsqueda de información.
4. Comprender algunas nociones matemáticas referidas a situaciones de la vida cotidiana y realizar operaciones sencillas de sumas.
5. Iniciarse en la lecto-escritura.
6. Fomentar el gusto por la lectura y escritura mediante las recetas.
7. Desarrollar la capacidad de trabajar en equipo.
8. Ayudar a sus compañeros en las dificultades que se les presenten.
9. Ampliar el vocabulario con términos culinarios.

4. Justificación del proyecto:

El proyecto educativo Masterchef es una iniciativa que contribuye al logro de los objetivos establecidos en la Orden ECI/3960/2007 de 19 de diciembre, por la que se establece el currículo y se regula la ordenación de la Educación Infantil. Especialmente con los objetivos que subrayan la importancia de: adquirir autonomía en sus actividades habituales, relacionarse con los demás y adquirir pautas elementales de convivencia y relación social, resolver pacíficamente los conflictos e iniciarse en las habilidades lógico-matemáticas y en la lecto-escritura (BOE, 2008). También se contribuirá al desarrollo de los objetivos del Decreto 428/2008, de 24 de julio, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas correspondientes a la Educación Infantil en Andalucía, concretamente en: adquirir autonomía e iniciativa, comprender algunas nociones lógicas matemáticas, resolver conflictos, conocer alguna cultura y aproximarse a la lectura y escritura.

Si partimos de las características del alumnado de Educación Infantil, señaladas por Gutiérrez y Romero (2014), este proyecto contribuye de manera decidida, al desarrollo psicoevolutivo del alumnado del último curso de Educación Infantil en la medida que fomenta el juego simbólico, ya que los niños aprenden acerca del mundo y hacen frente a sus sentimientos en conflictos poseyendo mayor independencia y seguridad en la realización de las actividades cotidianas como: cocinar, lavarse los dientes y manos, etc. Este proyecto será como un juego en el que los alumnos serán cocineros, realizarán recetas sencillas con ayuda del maestro y los familiares, observarán y manipularán ingredientes y usarán el ordenador, de esa manera se trabajará las Tics y la lectoescritura, desde el mágico, maravilloso y creativo mundo de

la cocina, para concienciar de la importancia de una alimentación sana y variada.

También trabajaremos contenidos relacionados con distintos sectores del supermercado, el reciclaje, la higiene, los medios de transporte, la gastronomía de otro país, los diferentes oficios, la higiene personal entre otros. A su vez desarrollarán la autonomía personal y social, fomentarán la creatividad, la curiosidad, el respeto por el medio ambiente, el respeto hacia los demás, el gusto por comer y el cumplimiento de las normas establecidas.

Desde el punto de vista didáctico, el proyecto permite trabajar de manera globalizada elementos cercanos a la vida del niño, también explorando y manipulando, lo que facilita la construcción de aprendizajes significativos. El maestro será el guía y se trabajará individualmente, en pequeños grupos y en gran grupo. El apoyo de la familia será para poder llevar a cabo dicho proyecto educativo.

Finalmente, y desde el punto de vista social, el proyecto ayuda a abordar un tema de vital importancia que preocupa a organismos responsables de la salud pública, a la propia administración educativa, a las familias y al profesorado. Este proyecto educativo, es una oportunidad para fomentar una alimentación saludable, transmitiendo a los alumnos, padres y madres la importancia de una buena alimentación, así como tomar conciencia de las consecuencias que el no hacerlo tiene para la salud. Se pretende que los alumnos cambien sus malos hábitos, siendo consciente de los beneficios que puede aportarle una buena alimentación, teniendo en cuenta que lo mejor es tener una dieta equilibrada. También deben de asumir la importancia de cepillarse los dientes después de cada comida para evitar posibles caries y de lavarse las manos antes de comer para evitar infecciones.

5. Planificación de las acciones (cronograma del trabajo):

5.1. Consideraciones previas:

El proyecto educativo, como hemos indicado, se llevará a cabo en el colegio concertado “JUAN XXIII DE CARTUJA”, el próximo curso 2015-2016. La temporalización del proyecto será de dos semanas.

El desarrollo de este proyecto no sería posible sin el apoyo del equipo directivo, el profesorado y los familiares, por ello será conveniente convocar una reunión conjunta

al comienzo del proyecto para explicar el sentido del mismo, presentar las acciones a desarrollar y enfatizar la importancia de su participación para alcanzar el éxito y los objetivos perseguidos. A los padres que no hayan podido asistir a la reunión se les informará del proyecto a través de una carta (Anexo I).

Al finalizar la sección que se realizará cada día, los niños deberán de completar una ficha que servirá para recordar lo que hemos trabajado durante dicho día. Al finalizar el proyecto se encuadernarán y se le entregará a cada niño para que recuerden todo lo que han trabajado durante las dos semanas que ha durado el proyecto. El formato de la ficha será el siguiente:

Nombre	Día de la semana (Copiado de la pizarra)
Representa mediante un dibujo la experiencia de hoy	

Cuadro nº1. Formato de ficha diaria.

Además, durante todo el curso, se recomendará un menú para desayunar y se velará por su cumplimiento, con ello les enseñamos que hay que comer de todo en cantidades adecuadas y contribuimos a generar hábitos alimenticios saludables y a una dieta equilibrada. El menú sugerido sería este:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Bocadillo y zumo de frutas (Pan con queso, paté, fiambre...)	Productos lácteos (Batidos, yogurt, quesitos)	Fruta (Vendrá lavada o pelada y troceada, en recipiente de plástico con el nombre).	Galletas	Fruta

Cuadro nº2. Menú para el desayuno.

5.2. Sesiones:

Actividad	Objetivos	Temporalización	Organización
Sesión 1: Nos alimentamos de manera sana			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Asamblea. 2. Proyección del vídeo “Para estar fuertes y sanos”, visualizar y analizar. 3. Mural alimentos sanos/perjudiciales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Adquirir algunos hábitos y normas básicas en relación con la alimentación y el aseo. - Conocer alimentos saludables que deben de estar presentes en nuestra dieta. - Desarrollar hábitos de higiene personal. - Desarrollar la capacidad del trabajo en equipo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 15min. 2. 15min. 3. 30min. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gran grupo. 2. Gran grupo. 3. Gran grupo.
Sesión 2: ¡Los oficios en el supermercado!			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Asamblea. Visualizar y analizar poster del supermercado. 2. Ver vídeo del supermercado. 3. Trabajar por rincones (supermercado, cocina, oficina, biblioteca e informática). 	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar la capacidad del trabajo en equipo. - Identificar las diferentes secciones del supermercado y conocer los oficios que se encuentran dentro de él. - Fomentar hábitos de organización y planificación de las tareas. - Participar activamente en el juego simbólico. - Iniciarse en las nuevas tecnologías. - Respetar las normas de la clase. - Adquirir autonomía e 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 15min. 2. 15min. 3. 40min. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gran grupo. 2. Gran grupo. 3. Pequeño grupo (5alumnos).



	<p>iniciativa.</p> <ul style="list-style-type: none">- Iniciarse en la lectura y escritura.- Fomentar el gusto por la lectura y escritura.		
Sesión 3: ¡Vamos al súper!			
<p>1. ¡Vamos a comprar al supermercado en los medios de transporte! (Simulación)</p>	<ul style="list-style-type: none">- Fomentar el uso de los distintos medios de transporte.- Participar activamente en el juego simbólico.- Desarrollar la capacidad de motivación y participación.- Comprender algunas nociones matemáticas de la vida cotidiana y realizar sumas sencillas.- Representar diferentes roles (comprador/vendedor).	<p>1. 45min.</p>	<p>1. Gran grupo e individual.</p>
Sesión 4: ¿Dónde está mi uniforme de cocina?			
<p>1. Taller de confección de uniforme de cocina.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Fomentar la creatividad.- Desarrollar actitudes de respeto y cuidado al medio ambiente y reciclaje.- Participar en la elaboración del uniforme de cocina.	<p>1. 60min.</p>	<p>1. Individual con ayuda del familiar.</p>
Sesión 5: ¡A desayunar!			
<p>1. ¡Preparamos nuestro desayuno!</p> <p>2. ¡Cuidamos nuestros dientes! Realización de una ficha de</p>	<ul style="list-style-type: none">- Disfrutar con el consumo de distintos alimentos.- Desarrollar actitudes de respeto y cuidado al medio ambiente y reciclaje.	<p>1. 20min.</p> <p>2. 35min.</p>	<p>1. Individual.</p> <p>2. Individual.</p>



<p>higiene bucodental y cepillado de dientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Participar en la recogida del material y limpieza de clase. - Manipular y transformar alimentos y conocer las técnicas culinarias empleadas. - Contribuir a la formación de una imagen positiva de sí mismos. - Desarrollar hábitos de higiene. - Adquirir autonomía e iniciativa. 		
Sesión 6: ¡Me como un gusano!			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Visualizar el capítulo de Peppa Pig ¡La comida! 2. Taller de cocina creativa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disfrutar con el consumo de distintos alimentos. - Fomentar la creatividad y el gusto por aprender a través de la cocina. - Ayudar a sus compañeros en las dificultades que se les presenten. - Ampliar el vocabulario con términos culinarios. - Manipular y transformar alimentos y conocer las técnicas culinarias empleadas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 15min. 2. 40min. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gran grupo. 2. Individual (con ayuda del familiar).
Sesión 7: ¡Saboreamos África!			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Visita de una mamá de origen marroquí. 2. Degustación de pastas marroquíes. 3. Copiar los 	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer otras costumbres. - Disfrutar con la gastronomía de otro país. - Respetar las demás culturas. - Conocer varias técnicas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 30min. 2. 10min. 3. 30min. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gran grupo. 2. Gran grupo. 3. Individual.

ingredientes e interpretar cada paso de la receta mediante dibujos.	culinarias. - Iniciarse en la lectura y escritura. - Disfrutar con el consumo de distintos alimentos.		
Sesión 8: ¿De dónde sale el aceite?			
1. Visita al molino de aceite. 2. Desayuno Andaluz.	- Observar y comprender los distintos procedimientos de transformación de las aceitunas al aceite. - Desarrollar capacidad de motivación y participación. - Disfrutar con el consumo de los alimentos.	1. 3 h. 2. 30min.	1. Gran grupo. 2. Individual.
Sesión 9: Decoramos la clase			
1. Mural recordatorio del proyecto. 2. Búsqueda en internet de una receta. 3. Visualizar vídeo y anotar ingredientes.	- Desarrollar estrategias de búsqueda de información. - Iniciarse en las nuevas tecnologías. - Contribuir a la formación de una imagen positiva de sí mismos. - Fomentar el gusto por la lectura y escritura mediante las recetas.	1. 35min. 2. 15min. 3. 20min.	1. Gran grupo. 2. Gran grupo. 3. Individual.
Sesión 10: ¡Somos pasteleros!			

<p>1. Elaboración del bizcocho.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Desarrollar la capacidad de motivación y participación a través de la cocina.- Fomentar la creatividad y el gusto por aprender- Manipular y transformar alimentos.- Conocer varias técnicas culinarias.- Ampliar el vocabulario con términos culinarios.- Desarrollar actitudes de respeto y cuidado al medio ambiente y reciclaje.- Disfrutar con el consumo de los alimentos.- Respetar las normas de la clase.- Participar en la recogida y limpieza del material.- Fomentar hábitos de organización y planificación de las tareas.- Ayudar a sus compañeros en las dificultades que se les presenten.	<p>1. 2 h.</p>	<p>1. Pequeño grupo (3 niños y 3 familiares).</p>
-------------------------------------	---	----------------	---

Cuadro nº3. Secciones del proyecto.

6. Recursos humanos y materiales:

Recursos humanos

- **Profesorado:**

Será necesaria una gran implicación por parte de este; guiará en todo momento al alumnado, organizará cada sesión para llevar a cabo el proyecto y creará situaciones que faciliten la interacción y participación de los niños en un clima afectivo y motivante.

- **Alumnado:**

El alumnado de tercer curso del segundo ciclo de Educación Infantil, matriculado en el Centro donde se desarrolla el proyecto.

- **Familias:**

Es primordial promover una relación activa entre la familia y la escuela, para impulsar su compromiso con la educación de sus hijos, compartir dudas, opiniones, intereses y preocupaciones.

Para la realización del proyecto educativo es necesaria la participación activa de las familias para ayudar a la labor educativa y en la aportación de materiales, acompañamiento a los pequeños en las salidas y realización de talleres. A través de diferentes medios (tutorías, notas informativas, contacto directo, etc.) se informará a las familias sobre el trabajo que se está realizando en clase, los progresos y dificultades de sus hijos, pidiéndoles toda la ayuda posible y la participación en las diferentes iniciativas, ya que esta colaboración resulta muy productiva para todos.

También contaremos con una mamá de origen marroquí para la elaboración de una comida típica de su país. Esta experiencia será utilizada para aproximar a los niños a otras costumbres, gastronomía y estilos de vida distintas a las suyas.

Recursos materiales

Dispondremos de diversas dependencias del colegio: aulas, patios, comedor, cocina y aseo. Además de ello, necesitaremos otros materiales como:

Dentro del aula	Fuera del aula
-Ordenador	-Aros

<ul style="list-style-type: none"> - Internet - Papel continuo - Distintos instrumentos para colorear (tizas, ceras blandas, rotuladores) - Pegatinas - Pizarra - Pegamento - Contenedores para reciclar - Cajas registradoras - Plastilina - Dinero de cartón - Alimentos de plástico - Cocinita de juguete - Revistas, libros de cocina, periódicos, recetas... (con imágenes) - Ingredientes para el sándwich (pan molde, jamón cocino, queso, mini tarrinas de mantequilla y cuchillo plástico punta redonda) - Papel - Lápiz - Bolsas de plástico - Poster supermercado - Fichas (cepillado de dientes y pirámide alimenticia) 	<ul style="list-style-type: none"> - Láminas de cocina creativa - Cubiertos, vajilla, vasos, platos, mantel, moldes, varillas, paño - Frutas (fresas, plátanos, piña...) - Ingredientes necesarios para la elaboración del bizcocho (harina, huevos, aceite, chocolate...)
--	--

Cuadro nº4. Recursos materiales.

7. Evaluación:

La evaluación tiene como finalidad recaudar información sobre los aprendizajes adquiridos por el alumnado, sus progresos o dificultades para tomar decisiones que conduzcan a la mejora. La evaluación en Educación Infantil y en este proyecto será global, individualizada, continua y formativa.

Según el Real Decreto de 1630/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del segundo ciclo de Educación Infantil, la evaluación debe ser *global, continua y formativa*. *Las entrevistas con las familias, la observación sistemática y el análisis de las producciones de los niños y niñas constituirán las principales fuentes de información del proceso de evaluación*. (BOE, 2007).

En este proyecto la evaluación del alumnado se realizará a través de la observación directa y sistemática mediante rúbricas. (Anexo III).

A los familiares se les facilitará un cuestionario, el cual deberá ser rellenado para conocer el grado de satisfacción respecto al proyecto y, además, podrán añadir propuestas de mejora. (Anexo IV).

Los alumnos también podrán aportar su opinión mediante una asamblea, al finalizar el proyecto, el maestro preguntará a cada uno de ellos como se ha sentido con las sesiones realizadas y cuáles de ellas les ha gustado más y cuales menos.

Los datos obtenidos servirán para mejorar futuras ediciones del proyecto.

8. Redacción del proyecto terminal:

El análisis DAFO que presentamos a continuación, en el que se analizan las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades, servirá para evaluar el proyecto educativo.

Debilidades	Cómo salvar las debilidades
a) Falta de financiación. b) Escaso compromiso por parte del profesorado. c) Poca implicación de las familias. d) Falta de intercambio entre centros con otros proyectos similares.	a) Buscar apoyo financiero fuera del centro. b) Planificar actividades formativas para sensibilizar sobre la importancia de este tipo de iniciativas. c) Impulsar la participación a través de la escuela de padres. d) Crear un blog o página web para difundir la iniciativa y compartirla con otros centros.

e) Excesivo número de alumnos en el aula para un maestro.	e) Contar con ayuda de familiares y voluntarios de la comunidad (alumnos de magisterio, profesores jubilados, etc.).
Amenazas	Cómo contrarrestar las amenazas
<p>a) Desvinculación familia-escuela.</p> <p>b) Incurrir en la reproducción de las mismas iniciativas año tras año.</p> <p>c) Excesiva influencia de los medios de comunicación y del entorno en los hábitos alimenticios.</p> <p>d) Limitación de los espacios.</p>	<p>a) Ampliar los canales de comunicación y participación con las familias.</p> <p>b) Innovar la oferta del proyecto educativo con nuevos talleres y seminarios.</p> <p>c) Concienciar a las familias de la importancia de una buena alimentación a través de la escuela de padres.</p> <p>d) Dividir el grupo en dos y pedir apoyos fuera del centro.</p>
Fortalezas	Cómo potenciar las fortalezas
<p>a) Apoyo institucional.</p> <p>b) Trabajo cooperativo/ colaborativo.</p>	<p>a) Extender el compromiso institucional a Educación Primaria.</p> <p>b) Estrechar vínculos afectivos para que la colaboración se prolongue más allá de la realización del proyecto.</p>
Oportunidades	Cómo aprovechar las oportunidades
<p>a) Desarrolla innovación y responde a un problema social.</p> <p>b) Amplia la cultura gastronómica.</p> <p>c) Conoce los diferentes procesos de transformación de alimentos (aceituna-aceite).</p>	<p>a) Difundirlo a otros centros para su realización.</p> <p>b) Realizar en casa platos típicos de otro país o en la fiesta del colegio.</p> <p>c) Visitar más fábricas (de conservas, queserías, etc.) o visualizar vídeos.</p>

Cuadro nº5, Análisis DAFO.

9. Bibliografía:

- Ambrojo, J.C., (2009). La obesidad avanza entre los niños de tres a cinco años. Barcelona. *Periódico El País*. Disponible en: http://elpais.com/diario/2009/11/11/sociedad/1257894005_850215.html
- Ballesteros, A., Pérez, F. y Villar, V. (2007). La estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (estrategia NAOS). *Revista Española de Salud Pública*, 81(5), 443-449.
- Cascudo, L.C., (2004). Sociología de alimentación. *Historia de la alimentación en Brasil* (339-402). Italia: Bello horizonte.
- Decreto de 428/2008, de 24 de julio, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas correspondientes a la Educación Infantil en Andalucía. (BOJA número 164, de 19 de agosto de 2008). Disponible en: <http://www.ugr.es/~didlen/DOCUMENTOS/DOCUMENTOS%20Y%20LEGIS/EDUCACION%20INFANTIL/Decreto%20428%20EI.pdf>
- Espinosa, J.M, (2014). La crisis incrementa la inseguridad alimentaria y cambia los hábitos. *Plataforma digital especializada en contenidos de salud EFE: SALUD*. Disponible en: <http://www.efesalud.com/noticias/crisis-incrementa-seguridad-alimentaria-y-cambia-habitos/>
- Fundación Española de la Nutrición en Colaboración con la Federación Española de Municipio, Provincia y la Agencia Española de Seguridad Alimenticia. (2008). *Programa Thao. La obesidad infantil hoy*. Barcelona. Disponible en: <http://thaoweb.com/>
- Gutiérrez, J.J. y Romero, R. (2014). La metodología en Educación Infantil. En B. Bermejo y C. Ballesteros (coords.), *Manual de didáctica General para Maestros de Educación Infantil y de Primaria*. (153-181) Madrid: Pirámide.
- Hernández, G., (2014). ¿Influyen los medios de comunicación en el consumo de alimentos? *Plataforma digital especializada en contenidos de salud EFE: SALUD*. Madrid. Disponible en: <http://www.efesalud.com/noticias/influyen-los-medios-de-comunicación-en-el-consumo-de-alimentos/>

- Majó, S., (2013). Publicidad y alimentación infantil. *Fundació Roger Torné*. Barcelona. Disponible en: <http://www.fundrogerorne.org/salud-infancia-medio-ambiente/divulga/inspira-nuevo/2013/03/12/publicidad-y-alimentacion-infantil/>
- Marrodán, M.D. y otros (2006). Diagnósis de la obesidad: actualización de criterios y su validez clínica y poblacional. *An Pediatr*, 65 (1), 5-14.
- Marrodán, M.D. y otros (2013). Utilidad de los datos antropométricos auto-declarados para la evaluación de la obesidad en la población española. Estudio EPINUT-ARKOPHARMA *Nutr Hosp*. 28, 676-682.
- Martínez, B., (2011). *Proyecto educativo "A comer mejor"*. Disponible en: <http://burbujitaas.blogspot.com.es/2011/07/proyecto-los-alimentos.html>
- Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Campañas prevención de la obesidad. Disponible en: <http://www.msssi.gob.es/campannas/campanas06/obesidadInfant3.htm>
- Ministerio de Sanidad y Consumo (2009). *Guía para una escuela activa y saludable: Orientación para los Centros de Educación Primaria*. Disponible en http://www.perseo.aesan.mps.es/docs/docs/guias/escuela_activa.pdf.
- Organización Mundial de la Salud (2010). Sobrepeso y obesidad infantil. Disponible en: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood/es/>
- Real Decreto de 1630/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del segundo ciclo de Educación Infantil. (BOE núm.5, de 5 de enero de 2008). Disponible en: <http://www.boe.es/boe/dias/2007/01/04/pdfs/A00474-00482.pdf>
- Serra, L. y otros (2003). Obesidad infantil y juvenil en España. Resultados del Estudio en Kid (1998-2000). *Centre de Recerca en Nutrició Comunitaria. Parc Científic de la Universitat de Barcelona*. Disponible en: [http://sameens.dia.uned.es/Trabajos7/Trabajos_Publicos/Trab_3/Rodriguez_Fernandez_3/Estudio_ENKID\(Med_Clin_2003\).pdf](http://sameens.dia.uned.es/Trabajos7/Trabajos_Publicos/Trab_3/Rodriguez_Fernandez_3/Estudio_ENKID(Med_Clin_2003).pdf)

Soria, C., (1999). Perspectiva ética en la información publicitaria. E. *Ética de la comunicación audiovisual*. En Bonete, (152-158), Madrid: Tecnos.

➤ **WEBGRAFÍA:**

Vídeo sesión 1. “Para estar fuertes y sanos”

https://www.youtube.com/watch?v=wk_GmqK2fOY

Vídeo sesión 2. “El supermercado”

<https://www.youtube.com/watch?v=pHvjHFNoWDg>

Sesión 5. Ficha de higiene bucodental.

http://www.conmishijos.com/assets/files/actividades/saludycuidado_noslavamos_losdientes_5.pdf

Vídeo sesión 6. Peppa Pig “La comida”

<https://www.youtube.com/watch?v=LafouKAuhZM>

Vídeo sesión 9. Receta de un bizcocho

<https://www.youtube.com/watch?v=G7e5U9hDj5U>

Información campamentos Masterchef:

<http://www.campamentosmasterchef.com/#highlights>

➤ **IMÁGENES:**

Imagen 1. Poster del supermercado

Experiencia Educativa “Vamos a comprar alimentos”, (2012). Algaida.

Imagen 2. Ficha pirámide alimenticia.

Propuesta didáctica “El viaje de Suso”, (2012). Santillana.

Imagen 3. Ficha higiene bucodental.

Internet. Disponible en:
http://www.conmishijos.com/assets/files/actividades/saludycuidado_noslavamos_losdientes_5.pdf

Imagen 4. Láminas para el taller de cocina creativa.

Buscador google imágenes. “Cocina creativa con frutas”.

Anexo I Carta a las familias

Estimadas familias:



Con motivo del inicio del proyecto educativo “Masterchef”, el cual durará dos semanas, les informamos sobre las diferentes actividades que se llevaran a cabo y en los que esperamos contar con su participación:

- La compra en el supermercado. (Miércoles 11 de mayo de 10.30 a 11:15h).
- Taller de confección del uniforme de cocina. (Jueves 12 de mayo de 13:00 a 14:00h).
- Taller de cocina creativa. (Lunes 16 de mayo de 10:30 a 11:25h).
- Visita de una mamá. (Martes 17 de mayo de 10:00 a 11:10h).
- Salida al molino de aceite Campopineda “Granada”. (Miércoles 18 de mayo de 9:30 a 13:00h).
- Preparación de un bizcocho. (Viernes 20 de mayo de 9:00 a 11:15h).

Para el correcto desarrollo de esta iniciativa, solicitamos su colaboración, sin la cual este trabajo no sería posible.

Esta colaboración se puede concretar en las siguientes tareas:

1. Acompañar a su hijo en la salida programada al molino de aceite y a los diferentes talleres.
2. Aportar información sobre recetas, fotografías, libros de cocina, etc.
3. Elaborar en casa alguna receta con ayuda de su hijo.
4. Realizar con su hijo alguna compra en el supermercado.
5. Fomentar en casa valores de respeto y solidaridad.

Espero contar con su colaboración y que disfrute mucho con esta experiencia educativa. Para especificar la actividad en que desea participar o resolver alguna duda, puede contactar conmigo a través de mi correo electrónico lourdesaguilar@hotmail.com

Un saludo.

Anexo II Desarrollo de las sesiones

Sesión 1: Nos alimentamos de manera sana

La sesión comenzará con una asamblea, la cual dará lugar al primer contacto con el tema de la alimentación. En ella preguntaremos a los niños sobre diversas cuestiones tales; ¿Cuál es tu comida favorita? ¿Os gusta la fruta y la verdura? ¿Coméis muchos dulces? ¿Qué pasa si comemos muchos? Si no nos cepillamos los dientes ¿qué pasará?...

Seguidamente, veremos el vídeo titulado “Para estar fuertes y sanos” (https://www.youtube.com/watch?v=wk_GmqK2fOY), donde se apreciará la importancia de una buena alimentación y los hábitos que se deben adquirir (lavarse las manos antes de cada comida, no ver la televisión mientras se come, etc.). Una vez que han visto el vídeo, le formularemos preguntas del tipo: ¿Qué hay que hacer para estar fuertes y sanos? ¿Qué hay que hacer antes de comer?...

A continuación se realizará un mural donde habrá dos columnas, una de ellas tendrá una carita feliz y la otra una carita triste. Los niños deberán de recortar y pegar el alimento que desee en una de las dos columnas, siempre teniendo en cuenta que en la columna de la carita feliz se colocarán los alimentos saludables y en la lista de la carita triste se colocarán los alimentos que no se deben de consumir a diario. Una vez finalizado, lo colgaremos en la pared del aula donde permanecerá durante las dos semanas que dura el proyecto.

Sesión 2: ¡Los oficios del supermercado!

En la asamblea se hablará sobre el supermercado, se formularán preguntas sobre si han ido alguna vez y si han observado las diferentes secciones que se encuentra en él. Para ello tendrán que observar un posters donde se aprecia cada sección del supermercado. Les preguntaremos a los niños ¿Dónde se vende el pescado? ¿Cómo se llama el que lo vende? ¿Dónde se vende el pan? ¿Cómo se llama el que lo vende?, etc., de este modo trabajaremos también los diferentes oficios que se encuentran relacionados con la alimentación. El poster también permanecerá en la pared del aula para que puedan observarlo cuando lo deseen.

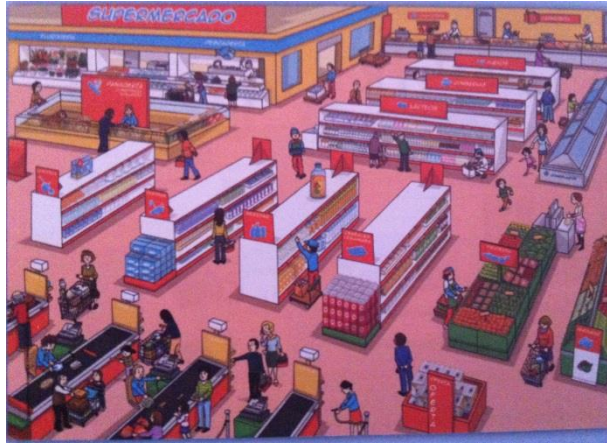


Imagen 1. *Poster del supermercado.* Fuente: Experiencia educativa “Vamos a comprar alimentos”, (2012). Algaida.

A través de la canción titulada “De compras” se trabajará las diferentes secciones del supermercado y lo que se puede encontrar en cada una de ellas. (<https://www.youtube.com/watch?v=pHvjHFNoWDg>)

Para finalizar el día se trabajará por rincones, concretamente en el rincón del supermercado, de la cocina, de la oficina, de la biblioteca y el rincón de informática, donde en cinco grupos de cinco alumnos cada uno se rotará cuando el maestro lo indique.

El rincón del supermercado, dispondrá de alimentos de plástico, dos cajas registradoras y dinero de juguete. Allí podrán experimentar los roles (cajero/ cliente).

En el rincón de la cocina, habrá una cocinita con sus diferentes utensilios (sartén, olla...) y plastilina para realizar los diversos platos. (Lugar donde los niños dejen llevarse por su imaginación y creatividad). Podrán imaginar que son cocineros y con la plastilina elaborarán diferentes platos.

El rincón de la oficina servirá para preguntar cualquier duda al maestro y realizar la ficha de la pirámide alimenticia.



Imagen 2. *Ficha pirámide alimenticia.* Fuente: Propuestas didácticas “El viaje de Suso”, (2012). Santillana.

El rincón de la biblioteca estará formado por diversos libros de cocina, revistas, periódicos, recetas y cuentos, todos estarán adaptados para Educación Infantil. Estarán colocados de forma asequible para que los alumnos puedan consultarlos cómodamente. Este rincón sirve para adquirir información e iniciarse a la lectura.

El rincón de informática dispondrá de dos ordenadores con conexión a internet, en los que habrá acceso directo a juegos interactivos de alimentación adaptados a la edad y podrán escuchar cuentos y canciones.

Sesión 3: ¡Vamos al súper!

Este será un día especial, iremos a “comprar al supermercado” (utilizando la imaginación). El maestro comunicará a sus alumnos en qué medio de transporte les gustaría ir para realizar la compra, cada niño dará su opinión y se intentará llegar a un acuerdo por votación. Supongamos que han elegido ir en tren; entonces haremos una simulación en fila india, nos agarraremos de la cintura del compañero de delante de nosotros, siendo el maestro el conductor. Saldremos todos del aula y nos dirigiremos al patio donde daremos dos o tres vueltas, mientras que algunos familiares voluntarios convierten el aula en un supermercado en el que cada alimento de juguete tendrá una pegatina donde se indique el precio y contaremos con ocho cajas registradoras.

Al regresar al aula nos encontramos con el supermercado. Cada niño adaptará un rol diferente, habrá cajeros y clientes. El “cajero” con ayuda de un papel y de un lápiz, tendrá que buscar la pegatina del producto y copiarla en el papel para realizar la suma correspondiente. Para que no sea muy complicado, los compradores no podrán coger

más de dos productos. Después el rol cambiará, es decir, los que eran cajeros ahora serán clientes y los que eran clientes ahora serán cajeros.

Al finalizar la “compra”, cuando todos hayan experimentado los dos roles, saldremos del aula pero en esta ocasión viajaremos en autobús. Haremos dos filas indias paralelas entre sí y dentro de un aro como si este fuese el sillón e iremos avanzando hasta llegar al patio y más tarde se regresará al aula donde estará todo recogido.

Sesión 4: ¿Dónde está mi uniforme de cocina?

Realizaremos, con la colaboración de los familiares de los alumnos, un taller de confección del uniforme de cocina con materiales reciclados. El uniforme consta de un gorro y de un delantal. Para fabricar el gorro utilizaremos papel de periódico y para el delantal podemos utilizar bolsas de plástico e incluso aprovechar alguna ropa que le quede pequeña (vestido, camiseta...), dándole forma con ayuda de un patrón.

Cada niño podrá decorar su uniforme a su gusto; con pegatinas, dibujos, etc.

Sesión 5: ¡A desayunar!

Empezaremos a ejercer de cocineros, ya que disponemos de uniforme y de los ingredientes necesarios. Vamos a elaborar nuestro propio desayuno. Antes de comenzar iremos al baño y nos lavaremos muy bien las manos, el siguiente paso será ponernos el uniforme.

Con ayuda del maestro, cada niño pondrá su mantel (traído de casa) sobre su mesa y cogerán de la mesa principal un plato de plástico y dos rebanadas de pan de molde. El maestro repartirá en cada mesa una loncha de queso, una de jamón cocino, una tarrina pequeña de mantequilla fácil de untar y un cuchillo de plástico de punta redonda.

Cada niño elaborará su propio sándwich para finalmente ser consumido. Si algún alumno muestra alguna dificultad contará siempre con la ayuda del maestro.

Al terminar de desayunar deberán recoger y limpiar sus mesas. Los que hayan consumido batidos o zumos traídos de casa deberán depositarlos en el contenedor de color amarillo.

Para comprobar que todos los niños saben cepillarse los dientes correctamente se realizará una ficha en la que deben de ordenar los diferentes pasos a seguir para un correcto cepillado de dientes. También deberán dibujar los distintos materiales necesarios para ello. A continuación se muestra la ficha a realizar.

Ficha de higiene bucodental

- Colorea y ordena la secuencia poniendo el número que corresponda (1, 2, 3 o 4).
- Dibuja todo lo que necesitas para lavarte los dientes.

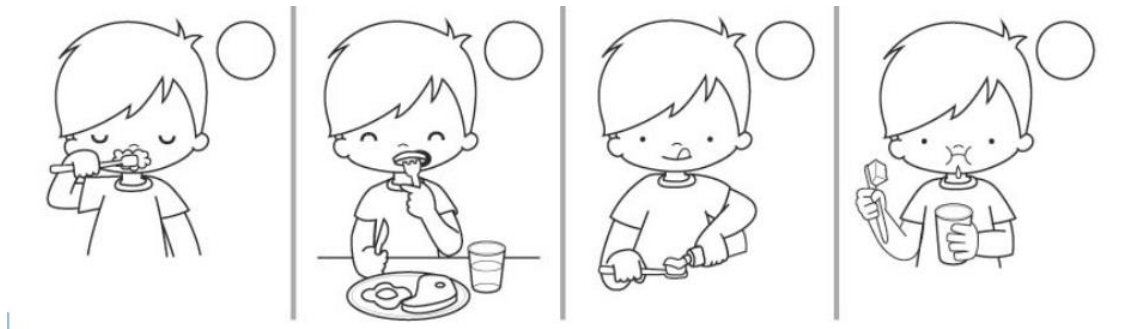


Imagen 3. Ficha higiene bucodental. Fuente: Internet, disponible en http://www.conmishijos.com/assets/files/actividades/saludycuidado_noslavamoslosdientes_5.pdf

Después de trabajar la ficha, iremos al baño y con el cepillo de dientes que han traído de casa, se cepillarán los dientes.

Sesión 6: ¡Me como un gusano!

Veremos un pequeño capítulo de Peppa Pig (https://www.youtube.com/watch?v=Laf0UKAuhZM_) en el que los familiares y los niños podrán observar la importancia de la creatividad en la cocina, siendo esta una manera divertida y atractiva de fomentar el consumo de vegetales y frutas.

El siguiente paso será lavarse muy bien las manos y ponerse el uniforme de cocina para ir al comedor del colegio. En él se realizará un taller de cocina creativa con

la ayuda de los familiares de los alumnos. El maestro pondrá sobre la pared algunas láminas a modo de ejemplo. Cada niño podrá elegir una o dos de ellas para realizarla con ayuda de su familiar (en caso de que no pueda asistir ningún familiar, el maestro será el que ayude al niño que se encuentre solo).

Láminas para el taller de cocina creativa



Imagen 4: Láminas para el taller de cocina creativa. Fuente: Buscador google imágenes. “Cocina creativa con frutas”.

Una vez elaborado podrán consumirlo y compartirlo con los familiares que le acompañan. Los niños deberán de limpiar su mesa y recoger todo.

Sesión 7: ¡Saboreamos África!

Nos visitará la mamá de un alumno marroquí. Hablará de las costumbres y gastronomía de su país e incluso podrá traer fotos de diferentes platos. Los niños podrán formular las preguntas que deseen.

También tendrán la oportunidad de degustar dulces típicos de Marruecos, (Pastas marroquíes). La mamá escribirá los ingredientes en la pizarra y explicará paso a paso como lo ha realizado. Todos los niños deberán de copiar al menos dos ingredientes y realizar un dibujo de las pastas marroquíes.

Sesión 8: ¿De dónde sale el aceite?

Se realizará una visita a un molino de aceite (Campopineda, en Granada) con ayuda de los familiares. Veremos cómo se elabora el aceite y a la materia prima de la que procede, también se podrá degustar en el desayuno el pan con aceite.

Sesión 9: Decoramos la clase

El maestro tomará las fichas realizadas al final de cada sección de un alumno al azar y nombrará todas las actividades que se han realizado durante los últimos días a modo de recordatorio. De este modo, los alumnos podrán plasmar la sesión que más les haya gustado en un gran mural que se realizará con pintura de dedos.

Cada niño tendrá que explicar a la clase su dibujo. Posteriormente será pegado en la pared del pasillo para apreciar todo lo que se ha aprendido y vivenciado.

Por último, se buscará en internet la receta de un bizcocho para realizarlo el próximo día. Los niños deberán observar muy bien el vídeo de cómo se elabora el bizcocho. (<https://www.youtube.com/watch?v=G7e5U9hDj5U>)

Sesión 10: ¡Somos pasteleros!

Con motivo de la finalización del proyecto, será un día muy especial, ¡Haremos un bizcocho!

Para hacer el bizcocho se contará con la ayuda de algunos familiares. Se dividirá en grupos de tres niños con cada familiar. Cada familiar traerá los utensilios necesario,

ya que el comedor no dispone de los recursos necesarios para todos (varillas, paño, molde, etc.).

Antes de comenzar, los alumnos deberán lavarse las manos y ponerse el uniforme. Los alumnos serán los encargados de dar las indicaciones a los familiares, paso por paso, tal y como lo recuerden del día anterior. Mientras se hornea el bizcocho, los niños recogerán y mantendrán el lugar donde han trabajado limpio, sin olvidar de reciclar los restos cada desperdicio en el contenedor correspondiente (huevos a la basura orgánica, yogurt al contenedor amarillo, etc.).

Una vez horneado el bizcocho y enfriado, cada grupo (de tres) decoraran su bizcocho con nata, mermelada, frutos secos, chocolate, frutas, etc. dejándolos ser lo más creativos posibles y podrán cortar un trozo y emplatarlo como un auténtico chef. Para finalizar podrán degustarlo, compartirlo y hacer fotografías.

Anexo III Rúbricas de evaluación

Sesión 1: Nos alimentamos de manera sana			
	1	2	3
¿Identifica qué alimentos son saludables y cuales son perjudiciales?	No los identifica	Con algunos alimentos se encuentra dudoso y no los identifica correctamente	Sí, ha acertado siempre
¿Sabe que se tiene que lavar las manos antes de comer?	Lo desconoce	A veces confiesa no hacerlo con frecuencia	Perfectamente
¿Se lava los dientes después de comer?	No	Algunas veces	Sí
¿Trabaja en equipo?	Pocas veces	Trabaja en equipo correctamente pero algunas veces se distrae mucho	Perfectamente, se integra plenamente y de manera activa
Sesión 2: ¿Los oficios en el supermercado!			
¿Identifica las diferentes secciones del supermercado?	Muy pocas	Sí, pero con mucha dificultad	Identifica rápidamente cualquier sección del supermercado
¿Identifica los diferentes oficios que hay dentro del supermercado?	Se confunde con otros oficios	Reconoce algunos	Loa identifica sin dificultad
	Rara vez		A la perfección



¿Se organiza bien para realizar sus tareas?		Según la actividad a realizar	
¿Participa en el juego simbólico?	No muestra interés	Participa pero poco tiempo ya que se aburre	Le encanta los juegos simbólicos y participa activamente en todos
¿Reconoce las distintas letras?	Rara vez	Algunas de ellas	Conoce todas sin ninguna dificultad
¿Copia palabras con un buen trazado?	Sólo letras sueltas	Solo palabras cortas y con tamaño grande	Es capaz de copiar palabras e incluso frases sencillas
Sesión 3: ¡Vamos al súper!			
¿Reconoce los distintos medios de transporte?	Muy pocos	Algunos de ellos	Conoce todos
¿Realiza sumas sencillas a través del conteo?	Le cuesta mucho trabajo	Sí, pero tarda mucho en realizarla	Suma e incluso es capaz de restar
¿Se encuentra motivado en la realización de las actividades?	No	Dependiendo de la actividad a realizar	Siempre
¿Desempeña correctamente los diferentes roles (comprador/vendedor)?	No	Sí, pero prefiere más un rol que otro	Sí, en cada momento

Sesión 4: ¿Dónde está mi uniforme de cocina?			
¿Disfruta con la participación de sus familiares?	Se muestra más inquieto cuando están ellos y no atiende lo suficiente	Le gusta mucho pero cuando dejan el aula sus familiares, se pone muy triste	Se muestra feliz con su participación
¿Participa en la elaboración de su propio uniforme de cocina?	Le resulta un incordio y no muestra interés	Participa pero el familiar no le deja	Participa en todo momento
¿Es creativo?	No	Dependiendo el día y la actividad	Se le ocurren muchas ideas originales
Sesión 5: ¡A desayunar!			
¿Respeto las normas del aula?	A pesar de conocerlas, pocas veces las respeta	Algunas veces las respeta	Siempre las respeta
¿Mantiene limpio su lugar de trabajo?	Nunca	Algunas veces pero por obligación	Recoge siempre
¿Se lava los dientes correctamente?	Lo desconoce	Le cuesta trabajo pero poco a poco lo consigue	Los movimientos del cepillado son correctos
¿Se muestra autónomo cuando se lava los	Rara vez	En ocasiones especiales	Siempre se encuentra en



dientes o se lava las manos?			disposición
Sesión 6: ¡Me como un gusano!			
¿Disfruta con la elaboración y el consumo de la comida?	Escasa veces	Le gusta elaborarlo pero no consumirlo	Disfruta en todo momento
¿Realiza algunas técnicas culinarias (cortar, pelar, etc.)?	Desconoce las técnicas empleadas	Conoce algunas	Está hecho un profesional
¿Incorpora a su vocabulario conceptos trabajados en el proyecto?	Ninguno	Incorpora muy pocos conceptos a su vocabulario	Incorpora a su vocabulario casi todos los conceptos trabajados
Sesión 7: ¡Saboreamos África!			
¿Disfruta con la gastronomía de otro país?	Lo ve raro	Muestra interés pero no se atreve a consumirlo	Disfruta en cada momento
¿Muestra interés en conocer costumbres de otros países?	No demasiado	Dependiendo del tema a tratar	Muestra gran curiosidad
Sesión 8: ¿De dónde sale el aceite?			
¿Reconoce los diferentes procesos llevados a cabo en la	No los recuerda	Reconoce algunos procedimientos de su elaboración	Sabe cada uno de los pasos establecidos para



elaboración del aceite después de su visita?			la elaboración
¿Disfruta con el consumo de la gastronomía andaluza (pan con aceite)?	No le gusta	Lo consume pero prefiere otros alimentos	Se muestra encantado
Sesión 9: Decoramos la clase			
¿Muestra interés en ver vídeos de recetas?	Se aburre	Muestra interés aunque a veces se distrae	Lo observa con gran atención
¿Recuerda las sesiones trabajadas?	No mucho	Sí pero no todas	Lo recuerda a la perfección
Sesión 10: ¿Somos pasteleros!			
¿Deposita los residuos en el contenedor correspondiente?	Lo deposita en cualquier contenedor	Algunas veces sí y otras no	Está muy concienciado y lo deposita en el contenedor adecuado

Anexo N° IV Cuestionario para padres

Cuestionario de satisfacción para padres



¿Conoce en qué ha consistido el proyecto Masterchef llevado a cabo en la clase de su hijo?

¿Le ha parecido interesante el proyecto llevado a cabo?

¿Has participado en su desarrollo?

¿Considera el tema de la alimentación esencial en la educación de tus hijos?

¿Cree que los aprendizajes adquiridos en este proyecto son importantes para un desarrollo pleno y saludable?

¿Considera que el colegio debe continuar con esta iniciativa el curso próximo?

¿Estaría dispuesto a participar?

Sugerencias que propone para su mejora: