

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE

Recetas que saben a autonomía

DATOS TÉCNICOS DE LA SITUACIÓN DE APRENDIZAJE		
Autoría: TVA Colegio Echeyde III		
Tipo de Situación de Aprendizaje: Tareas	Estudio: TVA (Tránsito a la Vida Adulta)	Ámbitos: Ámbito de Autonomía Personal, Ámbito de Autonomía Social, Ámbito de Comunicación y Representación, Ámbito Laboral
Centro Educativo: CEIP COLEGIO ECHEYDE III		
IDENTIFICACIÓN		
Síntesis: “Recetas que saben a autonomía” es una situación de aprendizaje por tareas que tiene como objetivo que el alumnado conozca los aspectos más importantes relacionados con la alimentación y la elaboración de platos de comida.		
Justificación: Esta situación de aprendizaje se llevará a cabo durante todo el curso escolar en las sesiones establecidas de Cocina. Tiene como objetivos fundamentales que el alumnado del Aula Enclave conozca las principales características de los alimentos, sus usos, la importancia de llevar una dieta saludable, comprar los ingredientes y elaborar platos que pueda realizar autónomamente en su casa. El producto final de esta SA será la elaboración de un recetario que incluya todas las recetas elaboradas a lo largo del curso escolar en las sesiones de Cocina. Implicaremos también a las familias con “El Libro Viajero de Recetas” que viajará de casa en casa.		

FUNDAMENTACIÓN CURRICULAR		
Criterios de Evaluación		
Ámbito	Competencias	Descripción
ÁMBITO DE AUTONOMÍA PERSONAL	Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.	2.- Desarrollar hábitos de alimentación saludable ajustados a las diferentes comidas y contextos. Con este criterio se pretende valorar en el alumnado la elección de alimentos saludables y adecuados a cada una de las distintas comidas del día, siguiendo un horario ajustado, siendo para ello necesario la realización de talleres que desarrollen aprendizajes basados en la preparación de menús saludables. También será necesario valorar en el alumnado la flexibilización con respecto a la ingesta de diferentes tipos de alimentos y el control adecuado de la cantidad de comida que se ingiere. De la misma manera es necesario observar que el alumnado aplique de manera correcta y autónoma normas de higiene, que utilice de forma adecuada los utensilios y apoyos necesarios en el momento de la comida y para la preparación de la misma.

<p>ÁMBITO DE AUTONOMÍA PERSONAL</p>	<p>Aprender a aprender. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.</p>	<p>3.- Adquirir habilidades y destrezas en las tareas de mantenimiento de un hogar, e incorporarlas a las rutinas de la vida diaria. Se valorará con este criterio la realización progresivamente autónoma de las distintas tareas cotidianas del hogar, tanto en lo que se refiere al mantenimiento del mismo (cambiar una bombilla, pintar, decorar...) como a los hábitos relacionados con la limpieza (barrer, fregar, hacer las camas...), utilizando los utensilios adecuados y previniendo posibles accidentes domésticos. Se comprobará también si son capaces de utilizar de manera responsable los distintos electrodomésticos más funcionales para su vida cotidiana, realizando prácticas de ahorro energético y cuidado del medio ambiente (apagar la luz si no se utiliza, ahorro de agua, reciclaje de residuos...). Se valorará el interés e implicación por parte del alumnado por asumir responsabilidades relacionadas con las tareas domésticas, no solo en el aula sino transferirlas a su entorno familiar, como hacer la lista de la compra, ir a comprar, uso del dinero, hacer un recado... aumentando el sentimiento de confianza en sí mismos o en sí mismas, y la capacidad de iniciativa y autogestión.</p>
<p>ÁMBITO DE AUTONOMÍA SOCIAL</p>	<p>Comunicación lingüística. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología. Competencias sociales y cívicas.</p>	<p>6.- Conocer y utilizar los diferentes servicios que ofrece la comunidad y su finalidad para hacer un uso adecuado de los mismos. Con este criterio se pretende evaluar la capacidad del alumnado para identificar los servicios y establecimientos que ofrece el contexto (supermercados, centros de salud, comercios, farmacias...) conociendo la finalidad más relevante de cada uno de ellos. También se pretende evaluar si el alumnado es capaz de interpretar los logotipos, las señales o los símbolos pertenecientes a los diferentes servicios, conociendo las franjas horarias de apertura y cierre de los distintos establecimientos. Además se observará si son capaces de desarrollar las habilidades básicas necesarias para la utilización de los diferentes servicios: respeto de las normas establecidas (guardar el turno, mantener un tono de voz apropiado...), cumplimentación de impresos para documentos oficiales (pasaporte, NIF, libro de familia...), seguimiento de protocolos de actuación (saber a quién dirigirse, qué documentos se necesitan...). Se pretende que el alumnado haga un uso eficaz del dinero, de manera que planifique y organice de manera anticipada el gasto del mismo, valore la necesidad de comprar determinados productos o compare diferentes precios antes de realizar una compra, adquiriendo así una actitud responsable hacia el consumo.</p>
<p>ÁMBITO DE COMUNICACIÓN Y REPRESENTACIÓN</p>	<p>Comunicación lingüística. Competencia digital.</p>	<p>3.- Producir diferentes textos significativos próximos a sus acciones en los distintos contextos de uso cotidiano a través de diversas prácticas. El desarrollo de este criterio permitirá verificar si el alumnado es capaz de relacionar el significado de las palabras con un sentido funcional (de manera guiada o con sistemas visuales) y de producir mensajes para favorecer la comunicación y comprensión del mundo que le rodea. Para ello es necesario que se aborden prácticas de escritura con un significado real para el alumnado y que todas sus producciones tengan una funcionalidad clara y significativa (mensajes a compañeros y compañeras, elaboración de normas, circulares para las familias, horarios personales, menú del comedor, vivencias significativas...). Por otra parte, se evaluará la capacidad del alumnado para realizar prácticas de escritura en diferentes soportes y con distintos materiales de escritura (teclado del ordenador, tabletas, cuadernos de trabajo, carteles,...) para transmitir, procesar y crear información.</p>
<p>ÁMBITO DE COMUNICACIÓN Y</p>	<p>Competencia matemática y</p>	<p>6. Resolver problemas de la vida cotidiana relacionados con operaciones de cuantificación de objetos, manejo del dinero, uso de la calculadora así como problemas sencillos de medida y peso, con aplicación real en</p>

REPRESENTACIÓN	competencias básicas en ciencia y tecnología.	situaciones contextualizadas.
ÁMBITO LABORAL	Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología. Competencias sociales y cívicas. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.	4.- Conocer y aplicar las normas básicas de seguridad e higiene, desarrollando una actitud favorable que contribuya a crear un entorno de trabajo saludable. A través de este criterio se pretende constatar que el alumnado conoce las normas de seguridad e higiene, y que adopta un comportamiento responsable. Para ello se observará si realiza actividades de mantenimiento, conservación, cuidado y colocación de los materiales, las máquinas y las herramientas que utiliza para garantizar su conservación y su uso en óptimas condiciones en los distintos espacios y zonas en los que se desarrolla su práctica diaria. Se valorará también si el alumnado es capaz de identificar posibles situaciones de riesgos que puedan producirse en su entorno, adoptando medidas de prevención de las mismas (identificar e interpretar la información de las señales referidas a precaución, peligro, alerta, productos tóxicos, inflamables...; actuar ante accidentes comunes como caídas, cortes, quemaduras, ingesta de tóxicos...; utilizar las máquinas y herramientas de manera adecuada...), etc. Por último, se constatará si el alumnado desarrolla una actitud de ayuda y colaboración en situaciones de riesgo, peligro o accidente.

FUNDAMENTACIÓN METODOLÓGICA/CONCRECIÓN

Modelos de Enseñanza:

Investigación guiada, Enseñanza directiva

Fundamentos metodológicos:

Aprendizaje cooperativo, atención a la diversidad, emoción y creatividad, aprendizaje por descubrimiento.

Actividades de la situación de aprendizaje:

Secuencia de actividades (Título y Descripción)	Instrumentos de Evaluación	Agrupamientos	Sesiones	Recursos	Espacios
1.- Presentamos la Situación de Aprendizaje El profesorado empezará explicando lo que vamos a realizar en esta situación de aprendizaje, cómo lo vamos a hacer, por qué y qué espacios vamos a utilizar. Esta actividad tiene como objetivo establecer la estructuración del tiempo y del espacio, aspectos muy importantes para trabajar con nuestro alumnado.	- Coloquio	- Gran grupo	1	- Ordenador - Cañón	Aula Enclave
2.- Equipamos nuestra cocina.	- Coloquio	- Gran Grupo	4	- Fichas electrodomésticos.	Aula Enclave

<p>Como es nuestro primer año del aula de TVA tenemos que equipar nuestra cocina. Hacemos en clase un listado con los electrodomésticos y enseres de cocina que necesitamos. Una vez elaborada la lista, buscamos en internet los productos y apuntamos su precio. Salimos a comprar todo lo necesario para equipar nuestra cocina. Buscamos los pictogramas de los utensilios para cocinar que tenemos y organizamos nuestra cocina.</p>	- Lista	- Trabajo individual		- Catálogos - Ordenador	Ikea Worten
<p>3.- Identificamos los alimentos. En estas sesiones el profesorado empezará mostrando algunos alimentos en la pizarra digital para comprobar y ampliar vocabulario. Posteriormente, el alumnado entablará junto al profesorado diversos coloquios a través de los cuáles podrá completar las fichas sobre el tema tratado (reconocer el origen de los alimentos, los lugares donde se almacenan, los alimentos sanos, los momentos de consumo, etc)</p>	- Coloquio - Fichas	- Gran Grupo - Trabajo individual	10	Fichas: - Comidas y bebidas - UD los alimentos - Proyecto Los alimentos	Aula Enclave
<p>4.- Tipos de sabores En estas sesiones, se pretenderá que el alumnado aprenda a diferenciar los tipos de sabores de los alimentos. Para ello, el profesorado explicará los tipos de sabores existentes, se expondrá a los alumnos y alumnas a que prueben algunos de ellos y se pondrá en práctica "El juego de los sentidos". Este juego consiste en tapar los ojos al alumnado y hacer que saboreen y huelan alimentos para que puedan adivinar cuáles son y qué tipo de sabor tienen.</p>	- Coloquio	- Gran Grupo - Trabajo individual	5	Fichas: - Dulce salado - Sabores - Juego	Aula Enclave
<p>5.- ¿Qué electrodomésticos podemos</p>	- Fichas	- Gran Grupo	4	Fichas:	Aula Enclave

<p>encontrar en una cocina? Antes de comenzar a elaborar alimentos, es necesario que nuestro alumnado conozca los principales electrodomésticos que se pueden encontrar en una cocina y su función. El profesor o profesora les enseñará los electrodomésticos que hay en la cocina del Aula Enclave para que los identifiquen y poder comprobar si saben su función y, sobre todo, cómo se deben usar. Se trabajará en la pizarra digital con fichas para conocer otros electrodomésticos, así como tipos de elaboración de alimentos: asar, freír, cocer,...Se promoverá la intervención del alumnado a través de diversos coloquios para que compartan sus conocimientos ya que su propio hogar está lleno de electrodomésticos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coloquio - Práctica de compra y venta 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo individual 		<ul style="list-style-type: none"> - Proyecto los alimentos. - Electrodomésticos de cocina. 	
<p>6.- Hábitos de higiene en la Cocina. Es de vital importancia que nuestro alumnado adquiera hábitos de higiene y seguridad mientras cocina. Para ello, se llevará a cabo una charla informativa y unas prácticas guiadas... El alumnado completará al final de las prácticas su diario sobre las mismas explicando lo que ha aprendido bien de forma oral o escrita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Diario de prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> - Gran Grupo - Trabajo individual 	3	<ul style="list-style-type: none"> Fichas: - Artículos de cocina - Alimentos 	Aula Enclave
<p>7.- Pongo, recojo la mesa y friego. En estas sesiones trabajaremos cómo preparar una mesa para comer, recogerla y fregar todo lo utilizado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo individual 	4	<ul style="list-style-type: none"> - Utensilios de cocina - Utensilios para fregar 	Aula Enclave
<p>8.- La cesta de la compra. En estas sesiones se trabajará todo lo relativo a realizar la compra de ingredientes en el supermercado. Para ello, el profesorado deberá trabajar con el alumnado varias tareas: elaborar una lista de la compra (escribiendo o</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fichas - Coloquio - Prácticas de compra-venta 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo individual - Gran Grupo 	20	<ul style="list-style-type: none"> - Folletos publicitarios. - Tickets de compra. Fichas: - Lista de la compra. - Me lo puedo comprar. Libros: 	Aula Enclave Aula” La Ventita” Supermercado

con imágenes de folletos publicitarios), conocer las zonas del supermercado y los productos que se pueden encontrar en cada una, el uso de billetes y monedas de euro y la comprensión de un ticket de compra. Además, de las fichas de trabajo, del uso de folletos y de billetes y monedas de euro también trabajaremos con las TIC´s a través de la app “el mercadito” y “ eurolibro 1 y 2. Además de hacer diferentes representaciones para que el alumnado ponga en práctica lo aprendido, primero de forma guiada en el aula y en “la ventita” y luego con apoyo en situaciones reales de compra-venta de alimentos.				- Euros oro. Edit. Dismes -Euros plata. Edit. Dismes App: - El Mercadito - Eurolibro1 - Eurolibro2	
9.- Libro Viajero de Recetas. Presentamos al alumnado y a las familias el libro viajero de recetas. Cada semana viajará a la casa de un alumno o alumna. En casa y junto con sus familias elaborarán una receta y nos la expondrán en el libro. Cuando el libro esté de vuelta en clase el alumno/ alumna nos contará cual es su receta, los ingredientes necesarios para realizarla y los pasos para su elaboración. En el taller de cocina haremos cada una de las recetas de nuestro libro viajero.	- Exposición de la receta. - La receta del libro	- Trabajo individual - Gran grupo	4	- Cartulinas - Fieltro - Telas - Creatividad familias	Casa alumnado Aula Enclave
10.- Ya tengo delantal. En estas sesiones nos vamos a hacer un delantal para utilizarlo y no mancharnos el uniforme del colegio en el taller de cocina. Vamos a hacer el patrón, cortaremos la tela y nos coseremos el delantal utilizando una máquina de coser.	- El delantal	- Trabajo individual	2	- Tela -Máquina de coser	Aula Enclave
11.- Elaboración de platos en nuestra cocina Una vez trabajado todo lo anterior: vocabulario de los alimentos, tipos de	- Platos elaborados	- Gran Grupo - Trabajo individual	18	Ficha: - Mi libro de Recetas - Recetas de cocina	Aula Enclave

<p>sabores, electrodomésticos, medidas de higiene y seguridad, lista de la compra, etc., empezaremos a elaborar platos de comida en la cocina. Llevaremos a cabo 3 tipos de trabajo en la cocina:</p> <p>1.- Recetas propuestas por el profesorado. 2.- El alumnado ejercerá de jefe/a de cocina con una receta traída de casa. 3.- Las familias nos enseñarán a elaborar platos de comida.</p>				<ul style="list-style-type: none"> - Alimentos - Utensilios de cocina - Electrodomésticos 	
<p>12.- Realización de un Recetario. El profesorado elaborará unas fichas con todas las recetas que se han llevado a cabo a lo largo del curso, las imprimirá y se las repartirá al alumnado. Con ellas se realizará un recetario que podrán decorar de la manera que cada uno y cada una considere. Dicho recetario se lo llevarán a casa y se hablará con las familias con el objetivo de que permitan que el alumnado pueda realizarlas en sus casas con el mayor nivel de autonomía posible y promoviendo la seguridad de los mismos/as.</p>	- Recetario	- Trabajo individual	3	<p>Recetario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichas de las recetas - Tapas del recetario. - Material para decorar 	Aula Enclave
<p>13.- Difundimos nuestro trabajo. Publicaremos nuestro recetario en nuestra página de facebook y en nuestro centro educativo y expondremos fotografías de las sesiones de cocina en el panel del pasillo de nuestra clase.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Entrada en la página de facebook - Panel 	- Gran Grupo	2	<ul style="list-style-type: none"> - Recetario - Fotografías en el panel del pasillo de nuestra clase - Página de facebook 	Panel del pasillo ESO
<p>14.- Recordamos lo aprendido. La última sesión de esta SA la dedicaremos a recordar todo lo que hemos trabajado en ella, mostrando las fotografías realizadas en las diferentes actividades. También, aprovecharemos para conocer qué fue lo que más le gustó a nuestro alumnado, en qué</p>	- Coloquio	- Gran Grupo	1	Fotografías de las actividades realizadas.	Aula Enclave

aspectos encontraron más dificultades y qué cosas nuevas han aprendido que antes no sabían. Esto nos servirá para mejorar las futuras SA y hacer partícipe al alumnado de estas mejoras.					
--	--	--	--	--	--

FUENTES, OBSERVACIONES, PROPUESTAS
<p>Fuentes: ARASAAC Blog: www.elmedanoenclave.blogspot.com</p>
<p>Observaciones: Las actividades se adaptarán a las necesidades que presente el alumnado, que se tendrán en cuenta a la hora de repartir las tareas durante el trabajo en pequeños grupos. También usaremos materiales e instrumentos de cocina adaptados a personas con dificultades de movilidad y de motricidad fina.</p>
<p>Propuestas: Una actividad que suele funcionar muy bien es la inclusión de alumnado de otros grupos del Centro educativo en las sesiones de cocina. Estos alumnos y alumnas pueden traer recetas de casa y enseñar al alumnado del aula enclave a elaborarlas. También se puede hacer de manera contraria, el alumnado del aula enclave enseña a alumnado de otros grupos.</p>