

NOM DE L'ESPAI
Cuina

LLOC REALITZACIÓ	NOMBRE ALUMNES	MESTRA RESPONSABLE
MENJADOR	15 alumnes	Jero Morell i Xisca Ques.

DESCRIPCIÓ DE L'ESPAI

En aquest espai es pretén treballar de manera integrada, significativa i funcional, els diferents objectius, continguts i competències que fan referència a les diferents àrees. Cuinar és una activitat culturalment interessant que ajuda als infants a comprendre el món i ens permet treballar totes les competències: coneixement i interacció amb el món, tractament de la informació, autonomia i iniciativa personal, competència lingüística, competència cultural i competència d'aprendre a aprendre.

L'espai està ubicat a una part del menjador escolar. Aquest espai està format per diferents microespais ;

- La cuina (elaboració de receptes amb ingredients reals),
- Cafeteria/ restaurant (simulació de rols de forma oral i escrita, parar taula, comprar...), - Palanganes (experimentació, treball de la motricitat, mesures, classificacions...),
- Elaboració de plats (utilització de estris i materials diversos per elaborar plats)
- Neteja (rentar, netejar, arreconar...).

Aquest espai s'organitza en activitats d'autoaprenentatge relacionades en les tasques que es fan a una cuina . També es fan propostes a les diferents zones de la cuina , així com l'elaboració de receptes senzilles i reals amb la supervisió de l'adult. Per això els alumnes han d'aprendre a organitzar-se, a saber el lloc que els toca ocupar aquell dia, a adquirir responsabilitats, a acceptar les decisions dels altres, a compartir i conèixer-se millor entre ells.És una manera divertida, dinàmica i significativa d'aprendre globalment, fomentant l'autonomia, la presa de decisions, l'observació i la creativitat.

En aquest espai també s'hi desenvoluparan conductes nutricionals adequades, sanes i equilibrades a través de:

- Estimular l'interès per el menjar saludable.
- Desenvolupar els processos cognitius (manipular, mesclar, separar...)
- Promoure la neteja, higiene, hàbits saludables...
- Reconèixer diferents utensilis de cuina i la seva utilitat.
- Reconèixer el vocabulari culinari.
- Desenvolupar la destresa manual a través de l'ús d'utensilis i l'elaboració de plats.
- Experimentar sabors, colors i olors.
- Elaborar receptes creatives i amb imaginació.
- Respectar normes de comportament a la taula.
- Realitzar operacions amb elements de la cuina i aliments.

La cuina és un espai que permet treballar utilitzant contextos relacionats amb situacions de la vida diària i anar adquirint progressivament coneixements a partir de les experiències i els coneixements previs.

RELACIÓ DE L'ESPAI AMB EL CURRÍCULUM

Àrees implicades: MATEMÀTIQUES, CN, CS, LLENGÜES

Objectius:

MATEMÀTIQUES

- Valorar el paper de les matemàtiques en la vida quotidiana i reconèixer el valor d'actituds com l'exploració de diferents alternatives, la conveniència de la precisió o aproximació i l'esforç en la recerca de solucions.
- Aconseguir la capacitat d'afrontar amb èxit les situacions en les quals intervenen els nombres, valorant i adquirint seguretat en les pròpies habilitats matemàtiques.
- Conèixer l'existència d'algunes unitats i aparells de mesura tradicional a les Illes Balears.
- Reconèixer l'aportació de diferents cultures al món matemàtic: sistemes de numeració, unitats i aparells de mesures, instruments de càlcul, etc.
- Desenvolupar estratègies de comprensió lectora en els missatges transmesos pels textos escrits emprats en l'àrea.
- Posar en pràctica hàbits i estratègies que permetin tant l'activitat individual com la col·laboració activa i la responsabilitat en l'aprenentatge cooperatiu.

CN

- Respectar els hàbits de salut i de prevenció de malalties i accidents, i comportar-s'hi d'acord per evitar els efectes nocius de conductes irresponsables que poden perjudicar-la.
- Estudiar i classificar materials segons les propietats, i observar i fer experiments per entendre les característiques d'alguns fenòmens.
- Analitzar la intervenció humana en el medi fent una valoració crítica i fomentant actituds de protecció i conservació de l'entorn.
- Adquirir hàbits de consum racional i responsable.

CS

- Conèixer les característiques socials i culturals de la nostra comunitat.
- Participar activament en activitats de grup, desenvolupant habilitats socials que condueixin a adoptar un comportament responsable, constructiu, solidari i dialogant, respectant els principis bàsics del funcionament democràtic.
- Prendre consciència de la pertinença a grups socials i culturals amb característiques pròpies i valorar l'enriquiment que suposen les diverses cultures que integren el món sobre la base d'uns valors compartits i la necessitat de respecte pel docent, pels companys i pels drets humans.
- Aprendre a respectar la diversitat cultural.

LLENGÜES

- Fer ús de la llengua per participar en diverses situacions comunicatives de l'activitat social i cultural, activament i de manera adequada, aplicant les estratègies, habilitats i normes

bàsiques de comunicació i adoptant una actitud respectuosa i de cooperació, per prendre consciència dels propis sentiments i idees i per controlar la pròpia conducta.

- Comprendre discursos orals i escrits que es presenten en l'àmbit escolar i en el context social i cultural pròxim, i analitzar-los amb sentit crític.
- Usar de manera eficaç les destreses i habilitats bàsiques de la llengua (escoltar, parlar, llegir i escriure) com a instruments d'aprenentatge, recerca, recollida i processament d'informació, així com per escriure textos propis de l'àmbit escolar.
- Expressar-se oralment i per escrit, en diferents suports, amb adequació, coherència, cohesió i correcció, segons l'edat, en diverses situacions i contextos de l'àmbit acadèmic, social i cultural, per satisfer les necessitats de comunicació i desenvolupar la creativitat, el respecte i l'estètica en l'ús personal del llenguatge.
- Utilitzar la lectura com a font de plaer, aprenentatge i enriquiment personal, fer ús de la biblioteca d'aula i de centre per fomentar l'hàbit lector i apreciar el valor dels diferents textos de la tradició literària.
- Posar en pràctica diferents estratègies i hàbits de treball que afavoreixin la feina tant individual com en grup, així com col·laborar activament, amb respecte i responsabilitat en la dinàmica de grup.

Criteris d'avaluació

(Estàndards d'aprenentatge avaluables)

MATEMÀTIQUES:

- Empra els nombres en contextos reals, establint equivalències entre aquests.
- Identifica les unitats del sistema mètric decimal de massa, quilograms i grams, de manera vivencial i manipulativa.
- Identifica les unitats del sistema mètric decimal de capacitat, litre i decilitre, de manera vivencial i manipulativa.
- Transforma unitats de kilograms a grams i de litres a centilitres.
- Fa mesures amb els instruments proposats. (convencionals i no convencionals)
- Explica de forma oral els processos que ha seguit i les estratègies emprades en tots els procediments que ha fet.

CN

- Consulta documents escrits, imatges i gràfics.
- Utilitza l'observació.
- Demostra autonomia en la planificació i l'execució de tasques i en la presa de decisions.
- Utilitza de manera adequada el vocabulari que ha après.
- Coneix i respecte les normes d'ús dels instruments i dels materials de treball.
- Elabora una recepta senzilla de forma individual o en equip.
- Reconeix estils de vida saludables beneficiosos que tenen per a la salut.
- Valora i adopta hàbits saludables per prevenir malalties.

- Coneix i explica dietes equilibrades i beneficioses per a la salut.
- Respecta les normes d'ús, de seguretat i de manteniment dels instruments i materials de la cuina.
- Separa els components d'una mescla senzilla.
- Observa, aprecia i explica els efectes de la calor en l'augment de la temperatura.
- Identifica alguns canvis d'estat i hi experimenta.
- Coneix els aliments, el seu valor nutricional, el lloc que ocupen en la piràmide alimentària i la importància d'una alimentació sana i equilibrada.
- Coneix els productes de temporada.
- Coneix i gaudeix de la nostra gastronomia.
- Pren contacte amb la gastronomia d'altres cultures.
- Valora la importància de la cura del cos i la salut i de prevenir accidents domèstics.

CS

- Participa en activitats de grup adoptant un comportament responsable, constructiu i solidari i respecta els principis bàsics del funcionament democràtic.
- Participa d'una manera eficaç i constructiva en la vida de l'espai.
- Mostra actituds de confiança en si mateix, sentit crític, iniciativa personal, curiositat, interès, creativitat en l'aprenentatge i esperit emprenedor que el fan actiu davant les circumstàncies que l'envolten.
- Manifesta autonomia en la planificació i l'execució d'accions i tasques i té iniciatives en la presa de decisions.
- Identifica i defineix matèries primeres i producte elaborat.
- Descriu ordenadament el procés d'obtenció d'un producte fins a la venda i identifica els sectors als quals pertanyen.
- Planifica els estalvis per a despeses futures elaborant un petit pressupost personal.
- Desenvolupa la creativitat.
- Utilitza diferents habilitats socials.
- Sap contribuir a la cohesió dels grups socials als quals pertany.
- Mostra bona disposició a oferir i rebre ajuda per a l'aprenentatge.
- Respecta les normes de l'espai.

LLENGÜES

- Expressa opinions pròpies en converses.
- Expressa preferències.
- Improvisa una conversa.
- Fa preguntes per obtenir informació.
- Manté una escolta atenta i la mirada amb l'interlocutor.

- Es mostra respectuós amb les participacions orals dels altres.
- Comprèn i valora les aportacions dels companys per a la construcció del propi coneixement.
- Arriba a acords.
- Explica un procés senzill d'accions consecutives lògiques.
- Consolida i utilitza un vocabulari adequat.
- Dedueix informació.
- Narra fets amb un discurs clar, organitzat i adequat.
- Empra correctament expressions temporals per situar i ordenar rutines.
- Interpreta textos instructius (instruccions, passes a seguir, receptes...).
- Escriu notes, llistes receptes.
- Localitza informació rellevant en titulars, revistes, etc., dels textos procedents dels mitjans de comunicació social.
- Interpreta il·lustracions per millorar la comprensió.
- Comprèn el sentit general del text mitjançant la lectura.

SEQÜÈNCIA DE L'ESPAI	
Activitats d'autoaprenentatge	1- PALANGANES
	PALANGANA CAPACITAT
	Els alumnes hauran d'experimentar amb les mesures convencionals de capacitat i anar fent diferents deduccions que els han d'ajudar a interioritzar aquest concepte.
	PALANGANA TAMISADOR
	En aquesta palangana els alumnes han de tamisar un pot de farina.
	PALANGANA PINCES GEL
	Aquí els alumnes experimenten amb l'estat sòlid i l'estat líquid.
	PALANGANA OLIS ESSENCIALS
	En aquesta palangana aprenen a fer un oli essencial per després poder utilitzar a l'aula com a ambientador natural. S'han de combinar accions tan diverses com picar amb un morter (motricitat gruixada), posar la pols dins una botella petita (control ull-mà), usar un comptagotes (motricitat fina)
	PALANGANA BÀSCULA
	Aquí els alumnes hauran d'aprendre a mesurar amb unitats de mesura

	convencionals i anar fent diferents deduccions que els han d'ajudar a interioritzar aquest concepte.
	PALANGANA PES
	En aquesta palangana els alumnes hauran de construir una bàscula a partir d'alguns elements i després fer un treball d'equilibrar pesos.
	PALANGANA EXPRIMIDOR
	Els alumnes hauran d'expressar una fruita i colar el suc que han obtingut.
	PALANGANA COLADOR
	Amb l'ajuda d'un colador els alumnes hauran de separar dos aliments, un de fi i un altre de més gruixut, i posar-los en diferents recipients.
	PALANGANA RATLLADOR
	En aquesta palangana han de ratllar diferents aliments.
	PALANGANA ESPÈCIES
	oloraran diferents espècies i les classificaran, fent algun objecte amb alguna d'elles.
	PALANGANA LLEGUM
	Classificar dos tipus diferents de llegums fent la pinça amb els dits. Faran recomptes i agrupacions de les diferents llegums.
	PALANGANA MESURES
	Els alumnes hauran d'omplir recipients amb diferents quantitats i després descobrir amb l'ajuda d'una bàscula la mesura de cada recipient. Per acabar hauran d'ordenar les mesures de major a menor quantitat.
	PALANGANA RATLLADOR
	La finalitat principal d'aquesta palangana és aprendre a utilitzar de manera real un ratllador de cuina i experimentar les diferents possibilitats del mateix, així com aprendre a tenir cura i no fer-se mal.
	PALANGANA MURTER
	Aquí els alumnes aprendran a picar amb un morter diferents aliments. Hauran d'aprendre a mesurar la força.
	PALANGANA FRUITS / VERDURES
	En aquesta palangana els alumnes hauran de classificar diferents castes de fruits o verdures.
	PALANGANA LLAVORS
	Amb l'ajuda d'unes pinces els alumnes hauran de treure les llavors d'un fruit (espiga, magrana, girasol...) i comptar un número determinat de llavors, fer seriacions...
	PALANGANA ENROSCAR
	Els alumnes disposaran de diferents recipients de vidre amb les seves corresponents tapes i hauran de descobrir la tapa que correspon a cada recipient i fer l'exercici d'enroscar i desenroscar (motricitat gruixada).
	PALANGANA TISORES
	En aquesta palangana els alumnes hauran d'aprendre a utilitzar les tisores per tallar diferents tipus d'aliments amb textures i resistències distintes.
	PALANGANA GERMINADOR
	En aquesta palangana els alumnes hauran de fer un germinador i

	<p>comprovar el procés de germinació de les llavors.</p>
	<p>2- CUINA</p>
	<p>Elaboració de diferents receptes senzilles que puguin fomentar l'autonomia dels alumnes. aprofitant sempre que es pugui els productes més típics que trobam al mercat cada mes i les tradicions que tenim a Mallorca. L'activitat que s'hi durà a terme es mantindrà durant unes dues setmanes per poder donar la possibilitat al major nombre d'alumnes per fer-la.</p> <p>Els alumnes poden escriure, dibuixar o plasmar la recepta que s'ha treballat.</p> <p>Sempre que sigui possible s'aprofitaran aliments que poguem trobar a l'hort escolar o que ens donin els arbres de l'escola així com possibles excedents d'alguns aliments que tengui alguna família.</p>
	<p>3- CAFETERIA / RESTAURANT</p> <p>Els alumnes representen situacions de la vida real a través del restaurant. Ells Intercanvien rols, fan diàlegs, proposen idees, classifiquen aliments, escriuen llistes, menús, fan comandes. Utilitzen diferents tipus de material per dur-ho a terme. Es vol millorar la interacció i la correcta comunicació entre ells a través de converses espontànies.</p>
	<p>4- NETEJA</p> <p>A neteja feim l'aprenentatge de deixar els diferents objectes, estris ordenats i nets. Rentam a les piques, garnam, eixugam...</p> <p>Aprenem l'hàbit de rentar-nos les mans, abans de manipular els aliments. Aprenem a fer ús correcte dels diferents estris.</p>

	<p>5- ELABORACIÓ DE PLATS</p> <p>Els infants reproduïxen plats lliurement amb diferents materials (plastilina, cartró, paper...) .Poden fer ús de diferents estris per crear, canviar, modelar els seus plats de forma lliure (motlles, espàtules, aprimadors...)</p>
Propostes aprenentatge	PROPOSTA Pa amb oli / Trempó
	PROPOSTA Rosaris
	PROPOSTA (Fira de sa carabassa)
	Aprofitant que en el mes de novembre a Muro es celebra la Fira de la Carabassa, els alumnes cuinaran una recepte on l'ingredient principal sigui la carabassa.
	PROPOSTA NADAL (cuina nadalenca)
	PROPOSTA PASQUA
	PROPOSTES SUGGERIDES PEL DIFERENTS NIVELLS