

BIENVENIDA

Desde AULARECREO queremos darte la bienvenida a la empresa y al nuevo curso y te ofrecemos esta guía didáctica con el fin de facilitarte el trabajo de profesor.

Uno de los principales objetivos de AULARECREO es lograr la homogeneidad de nuestras actividades independientemente del colegio donde se imparta, sabemos que hay factores que hacen que esa homogeneidad sea imposible de lograr al 100 % pero sí es posible lograr que los contenidos, los objetivos, la metodología y algunos recursos didácticos sean los mismos.

Con este fin hemos desarrollado esta guía donde encontrarás el punto de partida para las programaciones mensuales. Aquí encontrarás los contenidos y objetivos generales, actividades e ideas didácticas, recursos de aula, indicaciones y mucho más para hacer que tu labor como profesor sea más efectiva y sencilla.

Del mismo modo esta guía está abierta a las observaciones y modificaciones necesarias para ir mejorándola y dotándola de más eficacia, esperamos tu aportación.

¡¡¡ BIENVENIDO AL EQUIPO!!!!



DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Pequeños Cocineros es una actividad diseñada para que los alumnos se inicien en el mundo de la cocina, la manipulación de alimentos y la elaboración de platos sencillos. En esta actividad además se educa en valores de higiene y se inculcan hábitos saludables de alimentación.

Nos introduciremos poco a poco en los alimentos y sus propiedades, vitaminas que nos aportan, beneficios para la salud etc. Sin olvidar que tenemos que aprender mucho sobre los utensilios de cocina y su manejo.

¿PARA QUIÉN?

Esta actividad está planteada tanto para infantil como para primaria, adecuaremos las recetas y la complejidad de elaboración al grupo y su nivel.

RATIO

El número de alumnos mínimo será de 8 participantes y el máximo de 15.

OBJETIVOS GENERALES

- Introducir a los alumnos en el mundo de la cocina.
- Preparar platos sencillos y divertidos
- Educar en hábitos de alimentación saludables.
- Inculcar hábitos de higiene
- Desarrollar los sentidos
- Desarrollar la motricidad fina.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mostrar y explicar los diferentes alimentos
- Enseñar las propiedades de los alimentos
- Experimentar con los sabores (dulce, amargo, salado, agrio)
- Practicar el corte de alimentos, el trabajo con pinchos y la manipulación con cucharas.
- Degustar los platos elaborados y poner en común sus sabores.
- Crear rutinas y hábitos de higiene antes de cocinar o comer.
- Estudiar los beneficios de los diferentes alimentos, sus vitaminas y sus propiedades.
- Crear nuestro propio recetario con los trabajos de cada mes.

CONTENIDOS

Los contenidos a desarrollar serán concretados por el profesor una vez determinados algunos factores del grupo como edad, nivel o características especiales. Remarcamos aquí algunos contenidos mínimos a tratar.

- Los alimentos, frutas, verduras, pastas, carnes etc.
- Los utensilios de cocina, platos, cuchillos, ensaladera, espumadera, cucharones etc.
- Las vitaminas y sus propiedades.
- La higiene corporal y de la cocina.
- Los sabores, dulce, salado, amargo, agrio.
- El corte de alimentos.
- El pelado de frutas.
- La combinación de sabores.
- Los postres.

METODOLOGÍA

La metodología de las actividades de AULARECREO debe cumplir con las siguientes características:

- LÚDICA: Formamos a los alumnos desde un punto de vista divertido y ameno, no podemos olvidar que nuestras actividades comienzan tras la jornada escolar por lo tanto debemos conseguir educar de forma lúdica y divertida.
- PARTICIPATIVA: Una metodología donde los niños sean conscientes de que ellos también forman parte activa del proceso, donde sus aportaciones y dudas son fundamentales y donde la motivación en su implicación es básica.
- FLEXIBLE: El aprendizaje debe estar adaptado al grupo, debemos estudiar las necesidades del individuo y del conjunto y adaptar las programaciones para alcanzar el éxito.
- IMAGINATIVA: luchamos contra la rutina, debemos plantear programaciones donde la novedad sea parte fundamental, así mantendremos la atención de los alumnos.

RUTINAS DE AULA

Recogida de alumnos: Llegaremos al centro 5 o 10 minutos antes del comienzo de la actividad, recogeremos a los alumnos en el sitio establecido por el colegio, bien sea ir recogiénolos por las clases o bien en el patio. De forma ordenada y en fila iremos al aula.

Asamblea: Una vez en el aula pasaremos lista para comprobar que están todos los alumnos, en caso de que falte alguno nos debemos asegurar que no está en el colegio ya que dejar sin recoger a un alumno es un error grave.

Una vez pasado lista damos lo buenos días a los alumnos y explicamos brevemente las actividades que vamos a realizar ese día, solventamos alguna duda y nos ponemos a trabajar.

Actividades: Desarrollamos la o las actividades programadas para ese día, es el momento de aprovechar el tiempo y dedicarnos específicamente a las materias de nuestra actividad.

Durante los primeros días de curso aprovecharemos para explicar las normas de aula las cuales se irán repasando de vez en cuando para asegurarnos de su cumplimiento. Para estas normas dejamos libertad al criterio del monitor pero asegurándonos unos mínimos como nunca salir del aula sin permiso, respetar a los compañeros, respetar el material de aula, no gritar, solo hablar cuando me den la palabra etc. Junto con los propios alumnos podrás establecer las normas del grupo y así hacerles participe del proceso.

Final: Es el momento de recoger el material, guardarlo, recoger las mochilas y hacer fila para irnos a casa. En función del material por recoger debemos prever el tiempo que necesitamos para dejarlo todo listo antes de irnos, poco a poco aprenderemos a no terminar ni pronto ni tarde.

Entrega de los alumnos: El momento desde el que salimos de clase con el grupo hasta que entregamos a los alumnos a sus padres es mucho más importante de los que creemos. Saldremos de clase en fila, tranquilos y ordenados, asegurándonos que no nos dejamos nada en clase. Iremos entregando a cada alumno a sus padres o tutores de uno en uno y siempre mirando y saludado a la persona que se lleva a nuestro alumno.

La manera en que entregamos a los alumnos es de lo poco que los padres ven de nosotros así que debemos esmerarnos en que sea ordenada y tranquila, podemos hacer un trabajo estupendo dentro del aula y ser grandes profesionales en nuestra materia pero si no sabemos recoger un grupo, entregar a los alumnos y ser ordenados la imagen que transmitimos es de falta de profesionalidad.

¡¡LA PROGRAMACIÓN, LAS RUTINAS DE AULA Y EL CARIÑO NOS LLEVARÁN AL ÉXITO!!

EVALUACIÓN

Trimestralmente evaluaremos a nuestros alumnos rellenando unos boletines que entregaremos a las familias para que sean participe de la evolución, progresos o dificultades de sus hijos.

En dichos boletines dividiremos en contenidos Actitudinales y Conceptuales-Procedimentales. Los contenidos Actitudinales hacen referencia a la actitud y comportamiento del alumno en clase referente al profesor, a sus alumnos, al material, al interés mostrado etc.

Los contenidos Conceptuales-Procedimentales hacen referencia a aspectos específicos de cada actividad como conceptos, ideas, resolver tareas, adquirir habilidades, definiciones etc.

Independientemente de la evaluación trimestral, nosotros como profesores debemos estar pendientes de los alumnos a diario y conseguir identificar los problemas que puedan surgir tanto individualmente como en grupo para poder actuar lo antes posible. De ser necesaria la comunicación con las familias por alguna dificultad específica será **el coordinador** el encargado de hacerlo, previa reunión con el monitor.

Autoevaluación del profesor.

Para conocer cuáles son las fortalezas y dificultades de tu trabajo como profesor, debes realizar diariamente una reflexión siguiendo los puntos que se facilitan a continuación.

- Realizar de forma consciente una autoevaluación sobre tu trabajo diario. ¿He establecido rutinas? ¿He controlado al grupo? ¿Llevaba la actividad programada?
- Revisar las actividades realizadas diariamente con el objetivo de evaluar cuáles han obtenido el resultado esperado y cuáles no ¿Se han cumplido los objetivos? ¿Los niños se han divertido? ¿El material ha sido el adecuado?

Esta autoevaluación te ayudará a detectar cuáles son las dificultades con las que te estás encontrando para la realización de tu actividad (a nivel de programación, metodología, control de la clase, etc.). Esta información es la que debes transferir (en las reuniones programadas o informales que puedan surgir) al coordinador de tu centro para recibir apoyo, asesoramiento y colaboración que facilite tu trabajo diario.

EJEMPLO DE PROGRAMACIÓN

A continuación adjuntamos un modelo de ficha de programación, está diseñado para que sea sencillo y cómodo de rellenar. Es posible y lógico que los contenidos se repitan a lo largo de varias sesiones pero es conveniente rellenarlos en cada hoja. Explicaremos brevemente las actividades que vamos a realizar y el tiempo estimado de cada una de ellas, esto nos ayudará a comprobar los tiempos y calcular cada vez mejor el tiempo de las sesiones.

Rellenar el material a utilizar nos ayuda a prever la disponibilidad y poder comprar lo que falte.

FICHA DE PROGRAMACIÓN

ACTIVIDAD: PEQUEÑOS COCINEROS

PROFESOR:

MES: OCTUBRE

SESIÓN: 1º 02/10

CONTENIDOS:

- La pera y las uvas - la higiene en la cocina -
- Pelar y trocear - las chucherías en la cocina -
- los sabores dulces - -

DESARROLLO DE LA SESION

ACTIVIDADES:

TIEMPO

1. Comenzaremos la primera clase del año presentándonos y contando la experiencia que tenemos en la cocina.	5'
2. Marcaremos las normas de clase y las rutinas de higiene antes de cocinar, importante también marcar pautas para dejarlo todo recogido al acabar de cocinar.	10'
3. Haremos un plato por parejas que se llama "carita con galletas" que es muy sencillo. Cogemos galletas "oreo" las separamos y en la parte de la crema ponemos dos lacasitos a modo de ojos, con una de las partes sin crema la partimos a modo de cejas y la rellenamos de lacasitos o de otra cosa para darle una textura diferente. La nariz puede ser la otra parte de galleta sin crema o una chuchería. Le podemos adjuntar una boca de nata, o con un espagueti de chuchería.	20' 10' 10'
4. Guardamos el plato en el tupper para enseñarlo a la salida.	
5. Recogemos y limpiamos todo.	

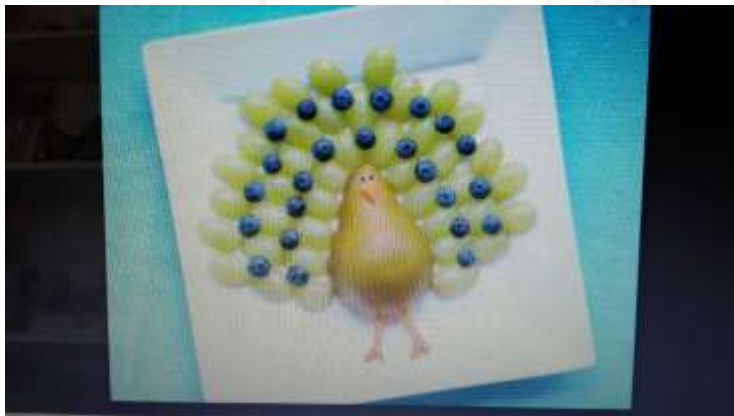
MATERIALES: Galletas "oreo", lacasitos, platos de plástico.

RECURSOS DIDÁCTICOS

A continuación te dejamos una serie de recetas que puedes realizar con tu grupo. Estas actividades son orientativas y es importante que siempre adaptes las actividades al nivel y edad de tu grupo.

1. PAVO REAL

MATERIALES: Pera, uvas, aceitunas negras o arándanos, zanahoria para el pico y las patas.



2. CARA CON GALLETAS

MATERIALES: Galletas “Oreo”, “Iacasitos” y platos.

3. HUEVO FRITO CON PATATAS

MATERIALES: yogurt y melocotón en almíbar, para hacer el huevo frito. Manzana para hacer las patatas. Cuchillo y platos.



4. LAS TRES EN RAYA

MATERIALES: Pan de molde, aceitunas, jamón de york, zanahorias (separadores). En esta receta es fácil utilizar otros alimentos para hacer los círculos y las cruces.

* Idea: Puedes untar la tostada con mantequilla o mayonesa para darle sabor.



5. MINIONS CON MADALENA

MATERIALES: Bizcochos, nata, madalenas, caramelos blancos (Ojos), cuchillos, virutas de chocolate (pelo, boca, gafas).



6. ROLLITOS DE CHUCHES

MATERIALES: Chucherías variadas. En esta receta es fácil dejar volar la imaginación o utilizar materiales que ya tenemos de otras recetas, el objetivo es hacer unos rollitos divertidos y ricos.



7. FAJITAS DULCES

MATERIALES: Tortitas de fajita, nata y lacasitos para decorar. La podemos rellenar con lo que queramos, nocilla, mermelada, mantequilla y azúcar etc.



8. ERIZO CON MORAS

MATERIALES: Peras, moras de chuchería, platos y palillos.



9. CANAPÉS

MATERIALES: Pan de molde, aceitunas, patés, jamón de york, o cualquier otra cosa que se nos ocurra, esta receta es fácilmente variable.



10. RUDOLF EL RENO

MATERIALES: Pan de molde, tomatitos pequeños, salchichas, platos, cuchillos.



11. BROCHETAS DE UVAS Y CHUCHES

MATERIALES: Chuches variadas, uvas, palos de brocheta, platos.

* Idea: Es muy fácil combinar diferentes frutas en esta receta como fresas, gajos de mandarina o muchos más.



12. PALMERA DE FRUTAS

MATERIALES: Kiwi, mandarinas, Plátano, platos.



13. SANDWICH SUSHI

MATERIALES: Pan de molde, jamón de york, queso en lonchas, pepinillos, cuchillos, rodillo, platos.



14. SANDWICH DE ARAÑITAS

MATERIALES: Pan de molde, mermelada u otro relleno de la araña, palitos de sanck para las patas, gotitas de chocolate de ojos.



15. BICHITO VOLADOR

MATERIALES: Un snack divertido y saludable: una galleta salada redonda, una loncha de queso, tomatitos cortados a la mitad y una lámina de pepino cortada a la mitad para las alas. Las antenas son palitos de snacks



16. BROCHETA DE PLATANO Y CHOCOLATE

MATERIALES: Plátano, virutas de chocolate, chocolate líquido, palitos de helado.



17. BOTITAS DE NAVIDAD

MATERIALES: Salchichas, queso de untar, cuchillos, palos de brocheta.



18. GUSANO DE DONUTS

MATERIALES: 1 Donut negro y 1 de azúcar por pareja o donetes, para las patas y antenas lo mejor es utilizar la imaginación y aprovechar materiales que ya tengas.

* ¡¡¡Realizar esta receta por parejas!!!!



19. MACEDONIA DE FRUTAS

MATERIALES: Frutas variadas como Uvas, Plátanos, fresas, manzanas, mandarinas etc. Melocotón en almíbar, también utilizaremos el caldo para darle líquido a la macedonia. Por último de podemos poner un poco de nata o sirope de chocolate para darle un sabor más dulce. Vasos de plástico, servilletas, cuchillos.



20. GAME BOY SANDWICH

MATERIALES: Pan de molde, jamón de york, queso en lonchas, zanahoria, platos, cuchillos.

