

MASTERCHEF SCHOOL

“Hábitos de vida saludable aplicados a la función de nutrición”



ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.....	3
2. JUSTIFICACIÓN.....	3
3. PLANIFICACIÓN. CALENDARIO DE REUNIONES Y ACTUACIÓN.....	3
4. INTEGRACIÓN EN EL PROYECTO	
4.1.ÁREAS, ESPECIALIDADES O DEPARTAMENTOS IMPLICADOS.....	4
4.2.OBJETIVOS.....	4
4.3.CONTENIDOS.....	4
4.4.COMPETENCIAS CLAVE.....	5
4.5.CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	5
5. METODOLOGÍA Y/O TÉCNICAS DE TRABAJO.	5
6. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	5
6.1.Fase inicial de trabajo en equipo.....	5
6.2.Puesta en práctica en el aula.....	6
7.RESULTADOS ESPERADOS	6
8.EVALUACIÓN.....	6
9.FASE DE DIFUSIÓN.....	6
10.CONTINUIDAD DEL PROYECTO	6

1.DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Nuestro proyecto persigue animar al alumnado a disfrutar de las posibilidades de la gastronomía, conocer la importancia de una alimentación nutritiva y elaborar sus propios platos saludables. Para ello trabajarán usando diferentes apps y webs, tanto en clase como en casa con las familias, pudiendo aplicar de forma práctica lo aprendido en clase fuera del colegio.

2. JUSTIFICACIÓN

Los docentes implicados en llevar a cabo este grupo de trabajo, lo hacen impulsados por la apreciación de ciertas conductas como hábitos alimenticios inadecuados o el aumento del sedentarismo infantil y que esta pandemia ha empeorado aún más la situación.

Desde nuestro centro de trabajo llevamos tiempo poniendo nuestro granito de arena animando a que nuestros alumnos consuman más fruta con nuestros “desayunos saludables”, donde la clase que más fruta trae a diario a la hora del desayuno, consigue un premio al final del curso.

Con este grupo de trabajo queremos llegar un poco más lejos y que nuestros alumnos alcancen no sólo los conocimientos de nutrición teóricos que damos en el aula sino también dotarlos de herramientas para que ellos mismos puedan elaborar y preparar sus menús saludables y que además lo hagan de una manera lúdica, donde el resultado final del proyecto sea que el alumnado participe en nuestro **MasterChef School** consiguiendo así reflejar los objetivos propuestos en este informe.

Con esto además puede que algún alumno descubra que realmente le encante el arte culinario y ver un curso de formación profesional de cocina como una posible salida para acceder al mundo laboral.

3.PLANIFICACIÓN. CALENDARIO DE REUNIONES Y ACTUACIÓN.

Las reuniones tendrán lugar por las tardes de manera on-line, (fuera del horario lectivo), con una periodicidad de dos semanas (15 días) como máximo.

El proyecto lo comenzaremos en el segundo trimestre por lo que al volver de las vacaciones de navidad tendremos la primera reunión (entre el 11 y 15 de enero), y durante la siguiente semana (alrededor del día 18 de enero) comenzaremos a introducir conceptos en clase para poder ir trabajando.

El proyecto en principio tendría una duración de un trimestre, pero esta temporalización es flexible, pudiendo dar más tiempo si se necesita.

3. INTEGRACIÓN DEL CURRÍCULO

4.1. ÁREAS, ESPECIALIDADES O DEPARTAMENTOS IMPLICADOS

El grupo de trabajo lo forman 10 maestros pertenecientes al **C.E.I.P Rey Juan Carlos I**:

Primaria	Inglés	Educación Física	Religión
Rubén Alfonso Jiménez Regén	María Isabel Llopart Espinosa	Alejandro Hernández Vázquez	Ana Salas Cano
Nuria Teruel Roelas	M ^o Ángeles Basueco Hernández	Elena C. Ila Hopper (Coordinadora)	Aisha Mohamed Mohamed
María Miza Barrueco Tomás			
María Teresa Álvarez Carbonel			

4.2. OBJETIVOS

- Conseguir que el alumnado reconozca la diferencia entre alimentación y nutrición desarrolle hábitos saludables en la nutrición
- Desarrollar una actitud crítica frente a la alimentación a través de actividades lúdicas - Participar, valorar y respetar el trabajo individual y en equipo.
- Utilizar las herramientas tics para afianzar contenidos y procedimientos trabajados en clase.
- Favorecer la autonomía del alumnado en el desarrollo del arte culinario
- Incentivar al alumnado a dar varias salidas académicas

4.3. CONTENIDOS

- Función vital de nutrición
- Hábitos saludables relacionados con la nutrición
- La cocina como arte culinario

-Conocimiento, comparación y uso de diferentes apps de creación de dietas saludables

4.4. COMPETENCIAS CLAVE

Este proyecto desarrollará todas las competencias clave, incidiendo sobre todo en el sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor, aprender a aprender, conciencia y expresiones culturales, digital y comunicativa

4.4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación serían los siguientes:

	Mucho	Bastante	Poco	Nada
Conocer las propiedades de los grupos de alimentos más importantes.				
Reconocer y distinguir la energía y las propiedades que tienen los diferentes nutrientes.				
Identificar las dietas y estilos de vida saludables y diferenciarla de los hábitos no saludables				
Participar de forma activa en la realización de trabajos grupales e individuales y aportar soluciones y herramientas para llevarlos a cabo.				
Utilizar correctamente las apps recomendadas				

4. METODOLOGÍA Y/O TÉCNICAS DE TRABAJO.

La metodología será activa- participativa.

Por un lado, los maestros serán facilitadores de herramientas y contenidos haciendo de guías a los alumnos.

Por otro lado, los alumnos representarán el rol de chefs trabajando de una manera lúdica, interactiva y flexible.

5. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.

La actividad de este grupo de trabajo MasterChef “Hábitos de vida saludable aplicados a la función de nutrición” se realizará en varias fases:

6.1.Fase inicial del trabajo en equipo

Habrà varias reuniones a lo largo del grupo de trabajo:

-En primera reunión, se establecerán las bases para trabajar y el reparto de tareas.

-En el resto de reuniones se llegarán a acuerdos y se analizará si las actividades del proyecto son motivadoras o si hay cosas que deberemos cambiar.

6.2.Puesta en práctica en el aula

Cada maestro trabajará con su curso y la web y/o app que se haya acordado en las reuniones, llevando un registro de las actividades que realiza y tomando fotos.

Se realizará el concurso **MasterChef School** y se creará un vídeo- collage con las fotografías realizadas durante todo el proceso y del resultado final del mismo.

7.RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados que esperamos es que los niños aprendan las bases para que puedan llevar un estilo de vida saludable con una alimentación lo más nutritiva posible, que tengan las herramientas para poder conseguirlo y sobre todo que disfruten, a ser posible en compañía, elaborando sus propios platos.

Por otra parte, también esperamos incentivar al alumnado para que tenga un abanico más amplio en la vida laboral, iniciándose en los cursos de formación profesional de cocina.

8. EVALUACIÓN

Al finalizar el proyecto se comprobarán si se han conseguido los objetivos propuestos apoyándonos en los criterios de evaluación.

9.FASE DE DIFUSIÓN

El producto final de nuestro proyecto lo expondríamos en la página de Facebook del centro y a través de Telegram para que los padres pudieran ver los resultados del esfuerzo de sus hij@s.

10.CONTINUIDAD DEL PROYECTO

Si el resultado es favorable, nos plantearíamos la posibilidad de repetir las actividades durante años posteriores, aunque el concurso podría realizarse dentro del colegio, si el esta pandemia dejara de estar presente en nuestras vidas.