

CHOP IT, COOK IT, EAT IT!

Autoras: Saday Quevedo Bethencourt y Laura Hernández Rodríguez

Emails: Sady_qb@hotmail.com y Laurishr@hotmail.com

Centro educativo: IES Tías e IES Tinajo *22 noviembre, 2018*

Resumen

Nuestra propuesta consiste en desarrollar una tarea a través de la materia de inglés (3º ESO) para contribuir a la Red Canaria de Centros para la Participación Educativa y Red de Escuelas Solidarias. La tarea implica varias actividades relacionadas con la comida que conducen a la elaboración de un producto final que será expuesto el día de Canarias en ambos centros. Los objetivos que se pretenden conseguir con esta propuesta son: implicar a la comunidad educativa, contribuir al logro de las competencias y fomentar la práctica solidaria y de cooperación del alumnado.

Chop it, cook it, eat it!

1. Let's cook!

El rol que desempeña la familia en el proceso de enseñanza aprendizaje del alumnado es fundamental en nuestra sociedad. Esta reflexión nos ha llevado a diseñar esta tarea en la cual la familia se implica y participa activamente. Además siguiendo la necesidad imperante del desarrollo integral de los alumnos, la propuesta incluye un enfoque solidario. El producto final será que cada alumno en colaboración con sus familias elabore un plato tradicional canario con productos de la huerta en la medida de lo posible. Dichos platos se expondrán posteriormente en varios stands el Día de Canarias en el "Mercadillo de Degustación" y se ofertarán al resto de la Comunidad Educativa con el objetivo de recaudar fondos que se donarán a una ONG de la isla.

2. Fire up the grill

La tarea está pensada para la materia de inglés en 3º ESO y es coordinada por el profesorado de inglés de ambos centros. A modo de activación, en la primera sesión se hace un "brainstorming" bajo el título de esta fase y a continuación, se presenta la proyección de un vídeo del conocido programa de televisión Master Chef Junior USA. Los alumnos paralelamente realizan un cuestionario con preguntas sobre el video relacionadas con ingredientes, pasos de elaboración, utensilios...

Tras la puesta en común, en grupos heterogéneos, los alumnos con un papel protagonista, ordenan fragmentos de varias recetas en inglés para familiarizarse con el vocabulario y estructuras de la temática.

3. Get to know

En esta sesión se presenta un guión para que los alumnos de manera individual pregunten en su entorno acerca de recetas canarias habituales en casa, incidiendo en el origen y los ingredientes. Con la información recabada, deben presentar oralmente en inglés las costumbres gastronómicas de su entorno. Se aprovechará la puesta en común para elaborar una estadística de los platos de mayor consumo en los hogares de los alumnos.

La siguiente dinámica se trata de un “Treasure Hunt” que muestra a los alumnos las tradiciones culinarias de Gran Bretaña. Esta actividad de carácter lúdico se basa en varias pruebas como por ejemplo un “British Food Quiz”, una subasta sobre el texto “A potted history of British food”, “Matching exercises” sobre verbos relacionados con cocinar, “Speaking cards” para describir hábitos alimenticios... Una vez terminada la búsqueda del tesoro, los responsables se encargan de comprobar los resultados.

A continuación, se lleva a cabo una actividad intercentro. Se propone la elaboración de un juego en formato digital con preguntas y cuatro opciones de respuesta. Se prepara en grupo en el aula Medusa y cada centro prepara una versión del juego para el otro centro. Con esto se pretende consolidar los aprendizajes adquiridos y fomentar el trabajo cooperativo. Esta fase requiere la coordinación de ambos centros y la autorización previa del uso de teléfonos móviles en el aula, el día del concurso.

4. Cooking Show

Para concluir esta secuencia, los alumnos desarrollan el producto final presentado previamente. El plato que entregan para el “Mercadillo de Degustación” expuesto el día de Canarias, debe estar acompañado por la receta en inglés, incluyendo ingredientes, cantidades y productos alérgenos. Además se deben ceder imágenes y vídeos del proceso de elaboración previo para proyectar esta fase durante la jornada (el vídeo será montado en coordinación con el profesorado de Tecnología)

En el marco de la asignatura de inglés este producto será evaluado mediante la presentación de un vídeo explicando en inglés cada paso en la elaboración de la receta mientras se prepara. Será obligatorio narrar en inglés el proceso de compra, recolecta en la huerta, cocina y plato terminado.

5. Valoración de la actividad

Esta experiencia contribuye al desarrollo de las competencias y supone una plataforma para movilizar la implicación de la familia en el proceso de enseñanza - aprendizaje. Además fomenta el espíritu reflexivo en el aula porque posteriormente los alumnos tienen la oportunidad de autoevaluarse y evaluar la actividad en gran grupo. Se percibe un aumento de la motivación e interés por parte del alumnado al saber que trabajan paralelamente con otro centro y además por la oportunidad que supone llevar a cabo una tarea en un contexto real con un fin solidario.

Como profesores nos resulta muy positivo diseñar actividades conjuntas que promuevan nuevas formas de trabajo que desarrollen los conocimientos y las habilidades adquiridos durante el proceso.

Webgrafía

- MasterChef Junior USA. Masterchef junior Season 5 Episode 1, Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=GzPBJFN_Rn8
- British Council, Food Quiz, A potted history of British food, Recuperado de <http://www.learnenglish.britishcouncil.org.es>
- Kahoot. Recuperado de <https://kahoot.it/>