



# Saboreamos Saberes - León -

## FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO

**CATEGORÍA:** Categoría A (Infantil y Primaria)

**TEMÁTICAS:** Impacto social educativo, Educación Especial, Desarrollo personal / Inteligencia emocional

**Centro educativo:** C.E.E. Ntra. Sra. del Sagrado Corazón

**Tipología:** Público

**Enseñanza:** Otros

**Localidad:** LEÓN

**Provincia:** León

**Docente representante:** Susana Fernández Fernández

**Género del autor:** Femenino

**¿Se ha presentado más veces al premio?:** No

## FICHA DESCRIPTIVA DEL PROYECTO

### 1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

#### A. Desarrollo de competencias

Saboreamos Saberes porque nuestros alumnos aprenden y disfrutan con la cocina como eje central para saborear experiencias y ser competentes en las distintas áreas de desarrollo, desde las matemáticas hasta la cocina en el arte, con la finalidad de dotarles de herramientas que favorezcan su autonomía para su futuro personal, social y laboral. Por ello elaboramos este proyecto con el que trabajamos las siete COMPETENCIAS BÁSICAS recogidas en el artículo 2.2 del Real Decreto 126/2014, por el que se establece el currículo básico de la E.P.: -Comunicación lingüística. -Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología. -Competencia digital. -Competencias sociales y cívicas. -Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor. -Aprender a aprender. -Conciencia y expresiones culturales. En el proyecto tenemos recogidos los objetivos y actividades para desarrollar dichas competencias a través de las distintas áreas curriculares, ya que lo concebimos como un proyecto multidisciplinar, capaz de generar un impacto social y educativo que de visibilidad a l@s alumn@s con diversidad funcional, desde la premisa de que lo normal es ser distinto.

#### B. Sostenibilidad del proyecto

Los participantes de Saboreamos Saberes entendemos este proyecto, como un Proyecto de Vida Inclusivo, llevado a cabo a través de un proceso de enseñanza – aprendizaje que es una metodología en sí mismo, basado en el esmero hacia nuestros alumnos y la cultura del esfuerzo para que adquieran conocimientos, habilidades, destrezas, aptitudes y actitudes en múltiples disciplinas desde la individualidad de cada alumno y a través de la cultura de la gastronomía, los hábitos saludables y todo lo que gira en torno al ámbito de la cocina. Sin perder de vista el fin último de este proyecto que es promover su plena inclusión en la sociedad y facilitar la inserción laboral de aquellos alumnos que estén preparados para desarrollar un trabajo al finalizar su escolaridad en nuestro colegio de Educación Especial. Por último, queremos poner en valor, y dejar constancia, que esta experiencia educativa no finaliza aquí, sino que es ya parte de un proceso que comenzó en el curso escolar 2017/2018 y que



continuamos poniendo en práctica, e introduciendo nuevas aportaciones que se llevarán a cabo a lo largo de este curso y los siguientes. Con estas bases, pretendemos desarrollar un proyecto que pueda servir de modelo para otros centros educativos. Para contribuir a tal fin tenemos prevista la divulgación del proyecto en la Universidad de León, con una ponencia abierta a toda la Facultad de Educación.

### C. Originalidad y creatividad

Nuestro centro de Educación Especial Nuestra Señora del Sagrado Corazón, de titularidad pública, atiende alumnado de 6 a 21 años, en dos etapas educativas: Educación Básica Obligatoria (6 – 15 años) y Transición a la Vida Adulta (16 – 21 años). La creación del proyecto “SABOREAMOS SABERES” nace con el deseo de dar respuesta a las necesidades que más acucian entre nuestro alumnado con diversidad funcional, como son la funcionalidad de los aprendizajes, el desarrollo de su autonomía personal y su inclusión social y laboral. Desde esta perspectiva, la cocina es el lugar donde nuestros alumnos aprenden Matemáticas, Lengua, Conocimiento del Entorno, Arte, Habilidades de Autonomía, Habilidades Sociales y Música, implicando también a los dos talleres de T.V.A. con los que cuenta nuestro colegio, como son el Textil y el de Jardinería. Aprender a pagar con euros, conocer el nombre de los alimentos, saber los tiempos de cocción y las medidas de una receta, conocer el sonido de los utensilios de la cocina, las horas, las medidas de higiene en la cocina, confeccionar manteles y delantales, pintar cocineros y bodegones, cultivar los alimentos que se van a cocinar... esto y más es lo que promueve el proyecto “Saboreamos Saberes”. Nuestra propuesta se centra en la utilización de metodologías activas en el aula, que las encuadramos dentro del ámbito de la innovación educativa. Las metodologías activas a las que nos referimos son: El Aprendizaje Cooperativo, el Aprendizaje en Comunidad y el Aprendizaje Basado en Proyectos. Todas tienen un denominador común: favorecer la inclusión de todos nuestros alumnos atendiendo a la diversidad de cada uno de ellos, pudiendo así educar a todos independientemente de sus cualidades y particularidades. A partir de estas premisas, además de las actividades realizadas en el aula de cocina, establecemos tres rincones en cada aula: “RINCÓN DEL COCINERO MATEMÁTICO”, “RINCÓN DEL COCINERO LECTOR” Y “RINCÓN DEL COCINERO ARTISTA” con nuestra mascota “Cocineto” diseñada en exclusiva para este proyecto.

### D. Fundamentación y referentes teóricos

A nivel legal nos apoyamos en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación – LOE y la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa-LOMCE., así como en la ORDEN EDU/1152/2010, de 3 de agosto, por la que se regula la respuesta educativa al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo escolarizado en Enseñanzas de Educación Especial, en los centros docentes de la Comunidad de Castilla y León. A nivel teórico, no nos basamos en ningún referente teórico concreto, ya que Saboreamos Saberes nace de las ideas de los docentes participantes, para dar respuesta a las necesidades de nuestros alumnos. A partir de ahí, nos fijamos en la obra de Elena Esteban y Susana Izquierdo: “Autonomía para personas con discapacidad. Actividades en la vida diaria”, y en las obras de Cristina de Alba: “Desarrollo de habilidades personales y sociales de las personas con discapacidad” y “Entrenamiento de habilidades laborales”.

### E. Evaluación del proyecto

La evaluación del proceso y resultados es individualizada, procesual y formativa, a través de escalas valorativas donde evaluamos objetivos y competencias trimestralmente y que recogemos en el Documento Individual de Adaptación Curricular de cada alumno. Esta evaluación nos permite planificar la adaptación de la enseñanza. Para la evaluación del proceso del proyecto en sí, la coordinadora elaboró un cuestionario para rellenar de forma anónima por cada uno de los participantes del proyecto, puntuando de 0 a 10 según el grado de satisfacción. Resultados: A: Se han cubierto las expectativas que tenía con relación a la utilidad del proyecto en el que he participado: 9,05. B: El tipo de proyecto ha sido adecuado para nuestro centro: 9,35. C: Los medios y recursos



didácticos puestos a disposición han sido adecuados al desarrollo óptimo de la actividad: 9,17. D: Has percibido que las actividades sean nuevas e innovadoras: 9. E: La coordinadora del proyecto ha dado soporte adecuado al desarrollo de las distintas actividades: 9,17. F: Está satisfecho con tu trabajo en el proyecto: 9. G: Ha cumplido los objetivos propuestos: 9,17. H: En general, estoy satisfecho con el desarrollo del proyecto: 9,23. \*CALIFICACIÓN GENERAL DEL PROYECTO SEGÚN LA ENCUESTA: 9,135. Resultados externos: -Tres empresas de contratación de centros especiales de empleo de León, accederían a realizar una entrevista a los alumnos que finalizada su escolaridad les envíen el C.V. -La coordinadora del Área Laboral del Servicio Especial de Empleo de ALFAEM, se ofrece a dar una charla a las familias de los alumnos de T.V.A., a principios de junio, para informarles sobre salidas laborales en centros privados con servicio de contratación especial de empleo.

## F. Actuaciones en condiciones especiales

En nuestro centro de Educación Especial, dada la heterogeneidad de características de nuestro alumnado, con capacidades y discapacidades diferentes y variabilidad de grados en el diagnóstico, nos regimos fundamentalmente por el principio de individualización. Por lo que todas las actividades que proponemos, han sido adaptadas por cada maestro al nivel y grado de desarrollo personal de cada uno de sus alumnos. Además, dado que las personas con discapacidad acceden mejor a la información a través de la vía visual, elaboramos materiales basados en fotografías y pictogramas, como sistema aumentativo y alternativo de comunicación, así como en lengua de signos cuando el alumno así lo precisa. Adaptamos y flexibilizamos los grupos de aula, de tal forma que en distintas actividades juntamos dos aulas para que el grupo se enriquezca y se ayuden los unos a los otros, promoviendo el aprendizaje cooperativo. Observamos que estos agrupamientos favorecen los procesos de desarrollo y aprendizaje, las actitudes de colaboración y de ayuda, y se potencian diversas formas de comunicación y expresión de sentimientos y emociones.

## G. Transformación del entorno

La enseñanza de las diferentes áreas curriculares a partir del aula de cocina, ha supuesto un cambio procedimental del que el conjunto de la comunidad educativa del C.E.E. Ntra. Sra. del Sagrado Corazón, desde los maestros, personal no docente, familias, hasta los protagonistas del proyecto "Saboreamos Saberes", nuestros alumnos, estamos altamente satisfechos y emocionados, así como por los resultados que estamos obteniendo y la implicación de instituciones públicas y entidades privadas de León, realizando así un Aprendizaje en Comunidad. La implicación de las familias, padres y abuel@s, en el proceso de enseñanza – aprendizaje de los alumnos y su colaboración con el centro en cuantas actividades se les proponen, están favoreciendo la generalización de los aprendizajes y la autoestima de nuestros alumnos. Queremos también destacar y valorar que esta experiencia educativa no finaliza aquí, sino que forma ya parte de un proceso que seguiremos poniendo en práctica el siguiente curso escolar.

## H. Beneficiarios del proyecto

Los beneficiarios de este proyecto están siendo todos los integrantes de la comunidad educativa, siendo los protagonistas un total de 51 alumnos, repartidos entre la etapa de E.B.O. (26 alumnos) y la etapa de T.V.A. (25 alumnos). Nuestro alumnado presenta necesidades educativas especiales permanentes asociadas a diferentes tipos y grados de discapacidad, por lo que precisan recursos humanos y materiales específicos. Con la puesta en marcha de "Saboreamos Saberes" adaptamos el currículo para dar respuesta a sus necesidades desde una perspectiva multidisciplinar con la cocina como eje central y desde una vertiente basada en la funcionalidad de los aprendizajes para conseguir el máximo desarrollo de sus capacidades, promoviendo su inclusión e integración social y laboral. El proyecto también permite y facilita que tanto las familias de nuestros alumnos, como personal docente y no docente estrechen lazos de comunicación y se enriquezcan con las diferentes actividades que llevamos a cabo. Además se han visto beneficiados un total de 75 estudiantes de la Facultad de Educación de



León, que por grupos asistieron a la exposición de nuestro proyecto en la emblemática "Casa Carnicerías" (sede de la Capitalidad Gastronómica Española 2018) del 20/03/2018 al 05/04/2018.

## 2. POBLACIÓN PARTICIPANTE Y DESTINATARIOS DEL PROYECTO

### A. Descripción y grado de implicación de las familias

Infantil	Primaria	E. Especial	ESO- Bachillerato	CFGM	FPB	PTVA	P. de apoyo
0 de 0 (0%)	0 de 0 (0%)	31 de 36 (86.1%)	0 de 0 (0%)	0 de 0 (0%)	0 de 0 (0%)	30 de 35 (85.7%)	0 de 0 (0%)

-Elaboración de recetas interculturales: Invitamos a las madres y padres de los alumnos que tenemos escolarizados provenientes de otros países (Marruecos, Armenia, República Dominicana, Brasil, Rusia, Portugal, Colombia y Rumania) a que acudan a nuestro centro para elaborar una receta típica de su país. -Elaboración de recetas de los abuel@s: Pedimos la colaboración de los abuel@s para que vengan al colegio a cocinar una de sus recetas favoritas. -Fomento de la lectura: Solicitamos a las familias que busquen con sus hijos en alguna biblioteca, cuentos relacionados con la cocina y/o hábitos saludables.

### B. Descripción y grado de implicación del equipo docente

Infantil	Primaria	E. Especial	ESO- Bachillerato	CFGM	FPB	PTVA	P. de apoyo
0 de 0 (0%)	0 de 0 (0%)	8 de 10 (80.0%)	0 de 0 (0%)	0 de 0 (0%)	0 de 0 (0%)	5 de 7 (71.4%)	3 de 3 (100.0%)

La implicación del equipo docente ha sido altamente satisfactoria y gratificante, desde los que comenzaron con el proyecto el curso escolar 2017/2018, hasta los que se sumaron en el 2018/2019. Participan maestr@s tutores de Pedagogía Terapéutica en E.B.O. y en T.V.A., profesores técnicos del Ámbito de Orientación y Formación Laboral en T.V.A., maestras de A.L., maestras de E.F. y Música, y la profesora técnico de Servicios a la Comunidad. El profesorado seguirá dando continuidad en 2019/2020 a "Saboreamos Saberes".

### C. Descripción y grado de implicación del alumnado

Infantil	Primaria	E. Especial	ESO	Bachillerat o	CFGM	FPB	PTVA	P. de apoyo
0 de 0 (0%)	0 de 0 (0%)	31 de 36 (86.1%)	0 de 0 (0%)	0 de 0 (0%)	0 de 0 (0%)	0 de 0 (0%)	30 de 35 (85.7%)	0 de 0 (0%)

La participación e implicación del alumnado ha supuesto para ellos: - Aumento de su autoestima, se perciben más capaces porque se les ha dado la oportunidad de hacer y expresarse en distintos medios y en diferentes contextos. -Mejora del razonamiento lógico matemático, al trabajar los contenidos matemáticos desde una vertiente práctica y en situaciones reales con nuestra mascota: "Cocineto matemático". -Motivación por tareas de lectoescritura con "Cocineto lector". -Desarrollo de la creatividad y expresión personal en el rincón de "Cocineto artista".



#### **D. Descripción de implicación de otro personal del centro escolar**

-Los fisioterapeutas trabajan la corrección de hábitos posturales en la elaboración de recetas y la correcta motricidad y agarre de utensilios y aparatos de cocina. -La A.T.S., elaboró un decálogo de hábitos saludables con fotos reales de los alumnos como protagonistas en formato power point, para exponerlo en dos charlas a los alumnos de E.B.O. y T.V.A. -L@s A.T.E.s, apoyan a los tutores en cuantas actividades se les precisa. -La conserje colabora activamente en la logística del proyecto.

#### **E. Descripción del trabajo realizado en colaboración con otros centros educativos**

Agradecemos la colaboración del C.I.F.P. (Centro Integrado de Formación Profesional) Ciudad de León - C.C.F.F. de Hostelería. Nos pusimos en contacto con el Equipo Directivo de dicho centro para organizar un taller con 20 de nuestros alumnos. La actividad consistió en elaborar cuatro recetas diferentes en sus cocinas profesionales. Para ello se organizaron cuatro grupos compuestos cada uno por cinco de nuestros alumnos dirigidos por los alumnos del C.I.F.P., distribuidos tres por grupo bajo la supervisión de la profesora encargada del módulo de hostelería. A continuación les enseñaron a emplatar para después degustar los platos todos juntos en el comedor. Por último les explicaron cómo debe “vestirse” una mesa en un restaurante. Resultó un excepcional trabajo en equipo y una experiencia muy enriquecedora para ambas partes. Tal fue así que el próximo curso escolar acordamos preparar otro taller y acudir con otros alumnos.

#### **F. Descripción de implicación de otras organizaciones**

El I.N.E.M. y el Ayuntamiento de León, a través de la concejala de Servicios Sociales, nos facilitaron el listado de Centros Especiales de Empleo y Empresas de Contratación de León y provincia que trabajan en plantilla con personas con discapacidad física y/o mental, con el fin de ponernos en contacto con aquellas cuya actividad se enmarca en el sector Servicios, Comercio y Alimentación para que nos informasen de las posibilidades de inserción laboral de nuestros alumnos al finalizar su escolaridad.





### 3. PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO

#### A. Actividades

##### COCINAMOS CON COCINETO, NUESTRA MASCOTA.

**Descripción:** Los tutores con sus alumnos y el apoyo de los fisioterapeutas, elaboran semanalmente recetas de cocina de cuatro tipos: autóctonas, internacionales de cada uno de los países de origen de algunos de nuestros alumnos, creativas y de temporada con productos de nuestro huerto.

**Recursos:** Aula de cocina. Ingredientes y utensilios que precise cada receta. Pictogramas.

**Resultados:** Los alumnos adquieren destrezas y habilidades de autonomía a través de aprendizajes funcionales que después ponen también en práctica en su casa con la familia.

##### COCINAMOS CON COCINETO - PREPARACIÓN.

**Descripción:** En cada grupo clase: 1º Visionamos el video de la receta elegida, en you tube. 3º Mostramos a los alumnos la receta adaptada, con pictogramas, del proceso: ingredientes, utensilios y pasos de elaboración. (Con el total de recetas realizadas el anterior curso y este, hemos elaborado un recetario digital)

**Recursos:** Pictogramas. Ordenador.

**Resultados:** Motivación en el aprendizaje de la lectoescritura, ya que Los alumnos que tienen adquirida la lectoescritura, leen y copian la receta en su cuaderno.

##### COCINAMOS CON COCINETO - PASAMOS A LA ACCIÓN.

**Descripción:** En el aula de cocina: 1º Nos lavamos las manos y nos ponemos el gorro y el delantal de cocinero. 2º Repartimos las palabras y los pictogramas de los ingredientes de nuestra receta entre los alumnos y los van asociando con el ingrediente real. 3º Elaboran la receta.

**Recursos:** Aula de cocina. Ingredientes y utensilios que precise cada receta. Gorros de cocinero y delantales.

**Resultados:** Progresivamente van siendo más autónomos en la preparación de las diferentes comidas.

##### CREACIÓN DE NUESTRA MASCOTA: COCINETO

**Descripción:** La coordinadora diseñó un dibujo de un simpático cocinero, y la profesora del taller textil con sus alumnos, lo convirtió en muñeco de trapo con articulaciones móviles a modo también de marioneta. Por votación de todos los alumnos recibió el nombre de COCINETO, de entre tres nombres a elegir.

**Recursos:** Imaginación. Creatividad. Diferentes tipos de pinturas. Telas. Gorro de cocinero.

**Resultados:** Gran motivación y entusiasmo en todas las actividades realizadas con Cocineto, desde cuentacuentos hasta obras de arte relacionadas con la cocina.

##### ELABORACIÓN DEL TEXTIL DE COCINA.

**Descripción:** Los alumnos de TVA del taller textil, han elaborado a lo largo del pasado curso: delantales con bordados en cadeneta, agarradores de ganchillo y manteles individuales de tela bordados. En el presente curso, han cosido un mantel grande con "yoyós" de tela cosidos en las esquinas.

**Recursos:** Telas, hilos, agujas, dedal, tijeras, máquina de coser.

**Resultados:** Mejora de las destrezas de motricidad fina. Desarrollo de la creatividad.

##### PAGAMOS CON €UROS EN SITUACIONES REALES.



**Descripción:** - Visitamos supermercados cercanos al colegio para realizar la compra de ingredientes y practicar el uso de los euros. - También preparamos mensualmente un mercadillo de compra - venta de frutas y verduras en el hall del colegio, con los productos que cultivan los alumnos de TVA de Jardinería.

**Recursos:** Euros reales. Lista de la compra. Cartel del mercadillo. Frutas y verduras.

**Resultados:** Comprensión del uso del dinero en situaciones reales del día a día.

**“LOS TENDEROS”:** Actividad que realizamos en grupos con alumnos de diferentes aulas, de forma que trabajen en equipo las UNIDADES DE MEDIDA: MASA – CAPACIDAD – LONGITUD.

**Descripción:** Simular tres tiendas con los instrumentos de medida necesarios en cada una de ellas. En cada “tienda”, dos alumnos interpretan ser los tenderos, y el resto son los clientes que tienen que pedir según la tienda que sea, la cantidad que quieren adquirir. Ejemplo: 10 cm. zanahoria.

**Recursos:** Báscula de aguja y digital. Balanza. Jarras medidoras para líquidos. Regla o cinta métrica. Naranjas, manzanas, azúcar. Zumo. Agua. Zanahorias. Longaniza de salchichón.

**Resultados:** Cooperación entre los alumnos de diferentes grupos. Interiorización de conceptos matemáticos referidos a las unidades de medida. Adquisición de habilidades de tendero y cliente.

#### **EL CUADERNILLO DE COCINETO MATEMÁTICO.**

**Descripción:** Cuadernillo de elaboración propia con contenidos matemáticos relacionados con cada receta: EL EURO. LAS UNIDADES DE MEDIDA: MASA, CAPACIDAD, LONGITUD Y TIEMPO. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS: “Los problemas de Cocineto”. EL TICKET DE LA COMPRA. CONCEPTOS BÁSICOS: FORMAS Y TAMAÑOS.

**Recursos:** Ordenador. Cámara de fotos. Láminas de acetato para colocar sobre cada ficha y resolver los ejercicios con rotulador borrable. Rulo en espiral para encuadernar las fichas con el acetato. Un cuadernillo sirve así para varios alumnos.

**Resultados:** Alta consecución de los objetivos del área matemática.

#### **Programa de RADIO en la emisora Doble V Radio 107.9 – La Virgen del Camino.**

**Descripción:** Acudimos al programa “Si no razones, barbarizas” presentado por Alfredo Jiménez (especial matinal dedicado a nuestro Proyecto). Podéis escuchar el programa completo en el siguiente enlace:  
[http://lavirgendelcamino.info/doblevradio/?page\\_id=2822](http://lavirgendelcamino.info/doblevradio/?page_id=2822)

**Recursos:** Emisora de radio.

**Resultados:** Desarrollo de las habilidades comunicativo lingüísticas. Aumento de la autoestima de los alumnos.

#### **COCINEROS Y CAMAREROS ESTILO MASTERCHEF para recibir a la concejala de Servicios Sociales del Ayuntamiento de León.**

**Descripción:** Con motivo de la visita de la concejala de Familia y Servicios Sociales, del Ayuntamiento de León, para conocer y apoyar nuestro proyecto, elaboramos con los alumnos unos aperitivos leoneses que después presentarían a las autoridades explicando de uno en uno, qué ingredientes llevaban.

**Recursos:** Aula de cocina.

**Resultados:** Desarrollo de habilidades sociales y laborales.

#### **SABOREAMOS SABERES EN LA BIBLIOTECA PÚBLICA DE LEÓN.**

**Descripción:** Organizamos junto con el personal de la biblioteca un taller que titulamos: “Saboreamos saberes en la biblioteca”. Constó de dos actividades: - Cuentacuentos - kamishibai sobre el mundo de la cocina. - -



Elaboración de dos recetas creativas: un sol y un ratón con distintos productos.

**Recursos:** Biblioteca Pública de León.

**Resultados:** Aprendizaje en Comunidad.

### **COCINA INTERCULTURAL CON LAS FAMILIAS DE NUESTROS ALUMNOS.**

**Descripción:** Invitamos a los padres de los alumnos que tenemos escolarizados provenientes de otros países (Marruecos, Armenia, República Dominicana, Brasil, Rusia, Portugal, Colombia y Rumania) a que acudan a nuestro centro para elaborar una receta típica de su país. Algunas recetas fueron: couscous marroquí, blinchik de Armenia, brigadeiros de Brasil,...

**Recursos:** Aula de cocina. Ingredientes según cada receta.

**Resultados:** Toda la comunidad educativa valoran muy positivamente el acercamiento de las familias al centro, que ha posibilitado encuentros muy positivos para intercambiar experiencias.

### **COCINAMOS CON LOS ABUEL@S LAS RECETAS MÁS TRADICIONALES.**

**Descripción:** Invitamos a los abuel@s de los alumnos para que hicieran con los niños/as alguna de sus recetas favoritas, como los puerros de Sahagún en escabeche, cogidos de la huerta de la abuela que se desplazó hasta León para cocinar con su nieto, compañeros y profes.

**Recursos:** Aula de cocina. Ingredientes según cada receta.

**Resultados:** Los niñ@s y abuel@s se emocionaron, disfrutaron, aprendieron a divertirse aprendiendo.

### **APRENDEMOS EL MÉTODO DE LECTURA GLOBAL EN EL RINCÓN DE COCINETO LECTOR.**

**Descripción:** Las maestras de A.L. elaboraron un dossier que incluye: vocabulario desde la A hasta la Z, con fotografías reales y sus correspondientes palabras y pictogramas ARASAAC, de los alimentos utilizados en nuestras recetas, utensilios de cocina y productos típicos de la gastronomía leonesa.

**Recursos:** Cámara de fotos. Ordenador. Plastificadora. Velcro. Carpeta con sobres incorporados.

**Resultados:** Afianzamiento y mejora en el proceso de aprendizaje de la lectura a través del método de lectura global.

### **CUENTACUENTOS CON COCINETO.**

**Descripción:** Solicitamos una vez más la colaboración de las familias, para que sacaran, con sus hijos, cuentos de la biblioteca, relacionados con la cocina y los trajeran al colegio para trabajarlos en las tutorías con el resto de compañeros y con Cocineto, nuestra mascota.

**Recursos:** Cuentos.

**Resultados:** Mejora de la atención en la escucha de cuentos.

### **EL RAP CACHARRERO DE LAS VITAMINAS: La profesora de Música inventa este rap.**

**Descripción:** Acompañado con utensilios de cocina, como cubiertos de madera, tapaderas, ralladores, mortero y todo lo que el profesor considere oportuno. Con una base rítmica adecuada al nivel motriz y rítmico del alumnado. Dando a conocer al alumno las cualidades de las vitaminas presentes en una alimentación sana.

**Recursos:** Utensilios de cocina.

**Resultados:** Dinamización de los grupos.

### **SABOREAMOS SABERES CON LOS 5 SENTIDOS: Estimulación sensorial**





**Descripción:** Olfato: Oler alimentos, hierbas aromáticas. Asociación del olor al espacio. Gusto: Degustar sabores contrastados con diferentes texturas y temperaturas. CATA A CIEGAS Tacto: Tocar alimentos con diferentes texturas. Tocar masas y cambiarlas la forma. Oído: Discriminación auditiva de utensilios de cocina. - Vista: Jugar con alimentos frente a un espejo. - Buscar objetos dentro de un recipiente con legumbres.

**Recursos:** Diferentes alimentos. Hierbas aromáticas. Útiles de cocina. Microondas. Congelador. Espejo.

**Resultados:** Desarrollo sensitivo. Conciencia y conocimiento de los cinco sentidos.

### **RINCÓN DEL COCINERO ARTISTA EN E.B.O.: Recreación artística de obras de tres pintores, relacionadas con el mundo de la cocina: CEZZANNE, CHAIM SOUTINE Y ARCIMBOLDO.**

**Descripción:** -Paul Cezanne: Dibujan y pintan diferentes bodegones teniendo como modelo uno real.- Chaim Soutine: Recrean tres de sus cuadros: “Cocinero con pañuelo rojo”. “El pequeño pastelero” y “El pastelero de Cagnes”. - Giuseppe Arcimboldo: Autorretrato con recortes de frutas, verduras y flores y con legumbres.

**Recursos:** Caballetes de pintor. Pinturas acrílicas. Témperas sólidas y líquidas. Pinceles. Cartulinas. Frutas y legumbres.

**Resultados:** Desarrollo de la creatividad y de habilidades de motricidad fina. Reconocen obras artísticas de los pintores trabajados.

### **RINCÓN DEL COCINERO ARTISTA EN T.V.A.: Recreación artística de obras de tres pintores, relacionadas con el mundo de la cocina: CEZZANNE, CHAIM SOUTINE Y ARCIMBOLDO.**

**Descripción:** - Paul Cezanne: Recrean el cuadro: “Cesto con manzanas” a modo de collage con elementos reales: mantel, bizcochos,... - Chaim Soutine: Recrean en este caso el cuadro: “Naturaleza muerta con sopera”. Utilizando distintos materiales: lanas, corcho, madera,... - Giuseppe Arcimboldo: Reproducen la obra: “El hortelano”, con iguales medidas que el original.

**Recursos:** Cartón pluma. Lanas. Corcho. Madera. Telas. Pinturas. Bizcochos. Cuchara de madera. Plato de plástico. Nueces. Media botella de plástico. Aguja e hilo.

**Resultados:** Desarrollo de la creatividad y de habilidades de motricidad fina. Reconocen obras artísticas de los pintores trabajados.

### **APRENDEMOS Y NOS DIVERTIMOS CON LAS TICs.**

**Descripción:** -Desde la plataforma Constructor 2.0 creación del juego: “Sonidos de la Cocina” (asociación sonido – imagen). -Apps para Tablet (“Matemáticas cocinero”. Aprende a contar dinero. Etc.) - Búsqueda en internet de curiosidades gastronómicas de cada uno de los países de donde tenemos alumnos escolarizados, escritura en Word y elaboración de cuadernillo.

**Recursos:** Pizarra digital. Tablet. Ordenador.

**Resultados:** Gran motivación hacia los aprendizajes presentados en estos soportes tecnológicos.

### **EXPOSICIÓN de los trabajados realizados en el proyecto, en la “Casa Carnicerías” de la ciudad de León, sede de la Capitalidad Gastronómica Española 2018.**

**Descripción:** El Ayuntamiento de León nos cedió la “Casa Carnicerías”, del 20 de marzo al 5 de abril de 2019, para exponer los trabajados realizados por nuestros alumnos. A la inauguración acudieron concejales del Ayuntamiento y la prensa. Algunos alumnos recitaron las poesías trabajadas del poemario de cocina de Carmen Galán.

**Recursos:** La emblemática Casa Carnicerías en León.

**Resultados:** Los alumnos y sus familias estaban muy entusiasmados y fue un momento de encuentro muy emotivo. Todos los visitantes reflejaron su admiración.



## BORDAMOS POESÍAS.

**Descripción:** Alumnado del taller textil, bordaron en telas, algunas de las poesías de Carmen Galán.

**Recursos:** - El libro: "Cuentos mugrientos .Poemas de cocina" de Carmen Galán. Editor: De la Luna Libros, 2007.  
- Telas. - Aguja, dedales e hilos de colores.

**Resultados:** Memorizaron las poesías y las recitaron en diferentes ocasiones ante diferentes públicos. Finalmente, se colgaron sobre unas barras de madera a modo de cuadros.

### Visita al centro comercial de la ciudad de León: Carrefour.

**Descripción:** Organizamos en colaboración con Recursos Humanos tres actividades: -Charla por parte de Carlos F., trabajador de Carrefour y exalumno de nuestro colegio, explicándonos en qué consiste su trabajo en Carrefour. -Visita guiada por Carlos F. y personal de Recursos Humanos a las secciones de frescos. -Compra de ingredientes y pago.

**Recursos:** Reunión de la coordinadora del proyecto con el personal de Recursos Humanos del centro comercial.

**Resultados:** Motivación para nuestros alumnos, pensando en su inserción laboral. Nos informaron que podían llevar su C.V. al finalizar su escolaridad y se gestionaría a través de la Fundación.

### Visita al restaurante "COCINANDOS" (Estrella Michelin)

**Descripción:** Acudimos dos profesoras con cuatro de nuestros alumnos de T.V.A., teniendo en cuenta sus posibilidades de empleabilidad al finalizar la escolaridad en el colegio. Conocieron las tareas del ayudante de cocina, ayudante de camarero, ayudante de limpieza... Les explicaron: normas de seguridad y salud en el trabajo, horario, compañerismo, ...

**Recursos:** Reunión de la coordinadora del proyecto con la dueña del reconocido restaurante para organizar la visita.

**Resultados:** Los alumnos mostraron mucho interés por conocer todo lo referente a los temas de empleo. Todos los trabajadores se volcaron con nosotros.

### Coordinación con el Centro Especial de Empleo de ALFAEM.

**Descripción:** Tras ponernos en contacto con la coordinadora del Área Laboral y el técnico del Servicio Especial de Empleo, se ofrecen a visitar nuestro colegio para orientarnos sobre salidas laborales para nuestros alumnos. En esta reunión se acuerda que en junio darán una charla a las familias de los alumnos de T.V.A.

**Recursos:** Reuniones de coordinación por parte de ALFAEM, con nuestra profesora de Servicios a la Comunidad, la orientadora de los E.O.E.P., y Jefatura de Estudios.

**Resultados:** Actividad muy satisfactoria por el conocimiento de diferentes salidas profesionales para nuestro alumnado.

## B. Cronograma por meses

Curso escolar 2018/2019										
ACT	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
COCINA MOS CON CO CINETO,										



Curso escolar 2018/2019										
ACT	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
NUESTRA MASCO TA.										
COCINA MOS CON CO CINETO - PREPAR ACIÓN.										
COCINA MOS CON CO CINETO - PASAMO S A LA ACCIÓN.										
CREACIÓ N DE NU ESTRA M ASCOTA: COCINET O										
ELABOR ACIÓN DEL TEXTIL DE COCINA.										
PAGAMO S CON €UROS EN SITUA CIONES REALES.										
“LOS TE NDEROS ”: Actividad que realiz amos en grupos con alumnos de diferentes aulas, de forma que										



Curso escolar 2018/2019										
ACT	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
trabajen en equipo las UNIDADES DE MEDIDA: MASA – CAPACIDAD – LONGITUD.										
EL CUADERNILLO DE COCINETO MATEMÁTICO.										
Programa de RADIO en la emisora Doble V Radio 107.9 – La Virgen del Camino.										
COCINEROS Y CAMAREROS ESTILO MASTER CHEF para recibir a la concejala de Servicios Sociales del Ayuntamiento de León.										
SABORES SABERES EN LA BIBLIOTECA PÚBLICA										



Curso escolar 2018/2019										
ACT	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
DE LEÓN.										
COCINA INTERCULTURAL CON LAS FAMILIAS DE NUESTROS ALUMNOS.										
COCINAMOS CON LOS ABUELOS LAS RECETAS MÁS TRADICIONALES.										
APRENDAMOS EL MÉTODO DE LECTURA GLOBAL EN EL RINCÓN DE COCINETO LECTOR.										
CUENTA CUENTOS CON COCINETO										
EL RAPACHARRERO DE LAS VITAMINAS: La profesora de Música inventa este rap.										
SABORAMOS SA										





Curso escolar 2018/2019										
ACT	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
BERES CON LOS 5 SENTID OS: Estim ulación sensorial										
RINCÓN DEL COC INERO ARTISTA EN E.B.O.: R ecreación artística de obras de tres pintores, r elacionad as con el mundo de la cocina: CEZZAN NE, CHAIM SOUTINE Y ARCIM BOLDO.										
RINCÓN DEL COC INERO ARTISTA EN T.V.A.: Re creación artística de obras de tres pintores, r elacionad as con el mundo de la cocina: CEZZAN NE, CHAIM SOUTINE Y ARCIM										



Curso escolar 2018/2019										
ACT	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
BOLDO.										
APRENDAMOS Y NOS DIVERTIMOS CON LAS TICs.										
EXPOSICIÓN de los trabajos realizados en el proyecto, en la "Casa Carnicerías" de la ciudad de León, sede de la Capitalidad Gastronómica Española 2018.										
BORDAMOS POESÍAS.										
Visita al centro comercial de la ciudad de León: Carrefour.										
Visita al restaurante "COCINANDOS" (Estrella Michelin)										
Coordinación con el Centro Especial de										



Curso escolar 2018/2019										
ACT	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
Empleo de ALFAEM.										

### C. Observaciones

Los alumn@s han llevado a cabo más actividades: -Lap book con los alimentos beneficiosos para cada órgano del cuerpo. -Mural con el plato diario de comida recomendado por la Medical Harvard School. - "La oca de los Saberes". Tenemos prevista dar una ponencia en la Facultad de Educación, próximamente.



### 3. COHERENCIA DEL PROYECTO

#### A. Coherencia del proyecto

Nuestro proyecto, "Saboreamos Saberes", nace con el objetivo de desarrollar un Proyecto de Vida Inclusivo para garantizar el óptimo desarrollo personal y emocional de nuestros alumnos y su plena integración social y laboral, dentro de las posibilidades individuales, dada la gran heterogeneidad de características de nuestro alumnado. A partir de este objetivo general, trabajamos para alcanzar los siguientes objetivos específicos: - Dotar a los alumnos de experiencias de aprendizajes funcionales para su vida diaria. - Fomentar su autonomía en actividades de la vida cotidiana. - Mejorar el establecimiento de relaciones sociales. Para ello, diseñamos y ponemos en práctica este proyecto desde una perspectiva de la cocina multidisciplinar con diferentes objetivos y actividades en cada una de las áreas curriculares en relación con las competencias que se pretenden desarrollar (apuntadas en el apartado 1.A.) y que tenemos recogidos en el dossier de nuestro proyecto a disposición de toda la comunidad educativa, así como su adaptación por niveles en la adaptación curricular individual de cada uno de los alumnos beneficiarios del mismo.

### 4. MATERIAL COMPLEMENTARIO

#### A. Material audiovisual

<https://www.youtube.com/watch?v=9U-PrGWeqCw&feature=youtu.be>

#### B. Fotografías

- [Ver fotografía 1 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 2 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 3 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 4 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 5 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 6 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 7 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 8 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 9 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 10 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 11 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 12 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 13 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 14 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 15 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 16 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 17 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 18 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 19 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 20 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 21 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 22 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 23 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 24 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 25 del proyecto](#)



- [Ver fotografía 26 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 27 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 28 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 29 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 30 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 31 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 32 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 33 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 34 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 35 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 36 del proyecto](#)
- [Ver fotografía 37 del proyecto](#)

### C. Enlaces relacionados

- <https://www.leonoticias.com/leon/ayuntamiento-apoya-proyecto-20190209134227-nt.html>
- [https://www.diariodeleon.es/noticias/contraportada/saberes-sabores-cole-especial\\_1322145.html](https://www.diariodeleon.es/noticias/contraportada/saberes-sabores-cole-especial_1322145.html)
- [http://lavirgendelcamino.info/doblevradio/?page\\_id=2822](http://lavirgendelcamino.info/doblevradio/?page_id=2822)