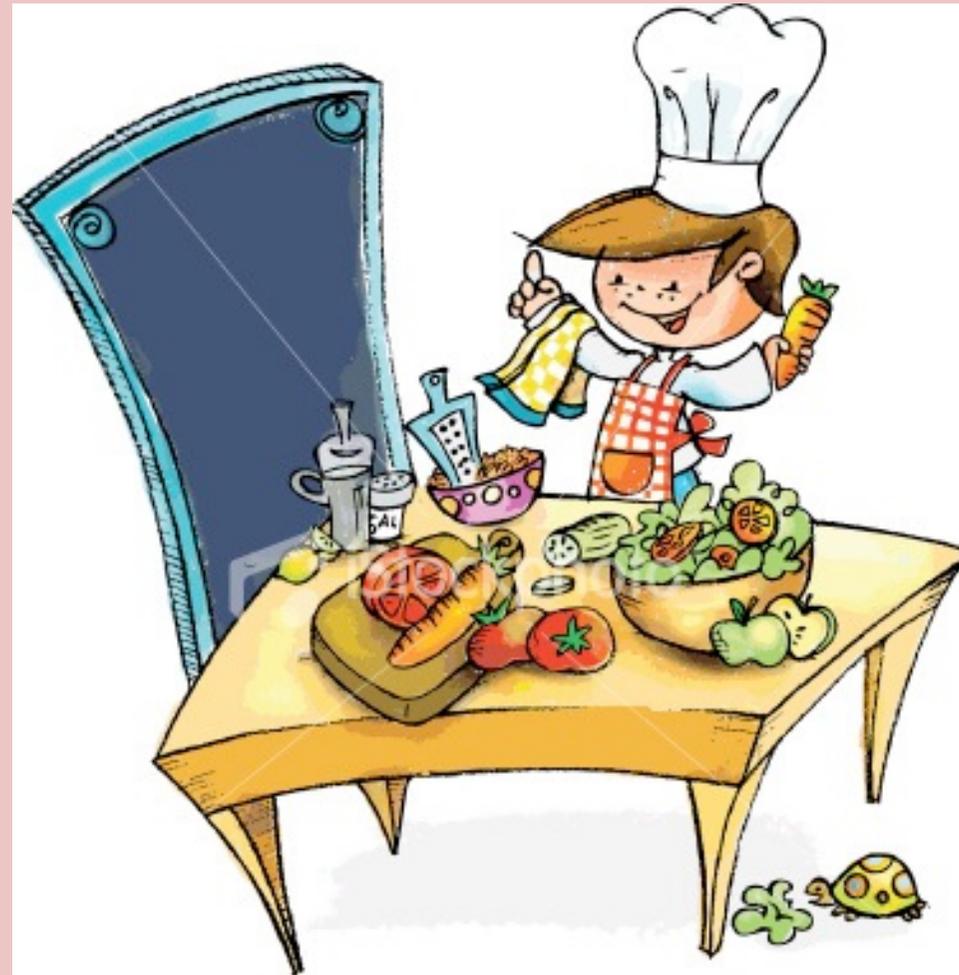


# LA RECETA DE COCINA



## **SITUACIÓN DIDÁCTICA**

**Elaboración de una receta de cocina.**

## **NIVEL RECOMENDADO**

**Tercer ciclo de Primaria (5º Curso)**

## **FUNCIONALIDAD**

**Trabajar el texto de la Receta de cocina de manera interesante y funcional.**

**Favorecer la comunicación escrita a través de la producción e interpretación de recetas.**

## **DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD**

### ➤ ***Modalidad organizativa***

***-En gran grupo, presentamos y explicamos la WebQuest ([ver blog](#)).***

### ➤ ***Explicación de la consigna***

***- Individualmente, cada alumno/a realiza la Tarea planteada en la WebQuest: elaboración de un postre u otro alimento en casa, y de su receta.***

➤ ***Interacción con los alumnos para el desarrollo de la tarea***

- Traemos y analizamos diversos libros, revistas,..., con recetas de cocina. Reflexionando sobre sus principales partes y dando la oportunidad de modificar, eliminar o proponer nuevos apartados.



- Entre ambas clases preparamos tortitas a partir de la receta de cocina de una abuela. Después, nos las tomamos entre todos y compartimos con el resto del colegio. ([Ver fotos](#))



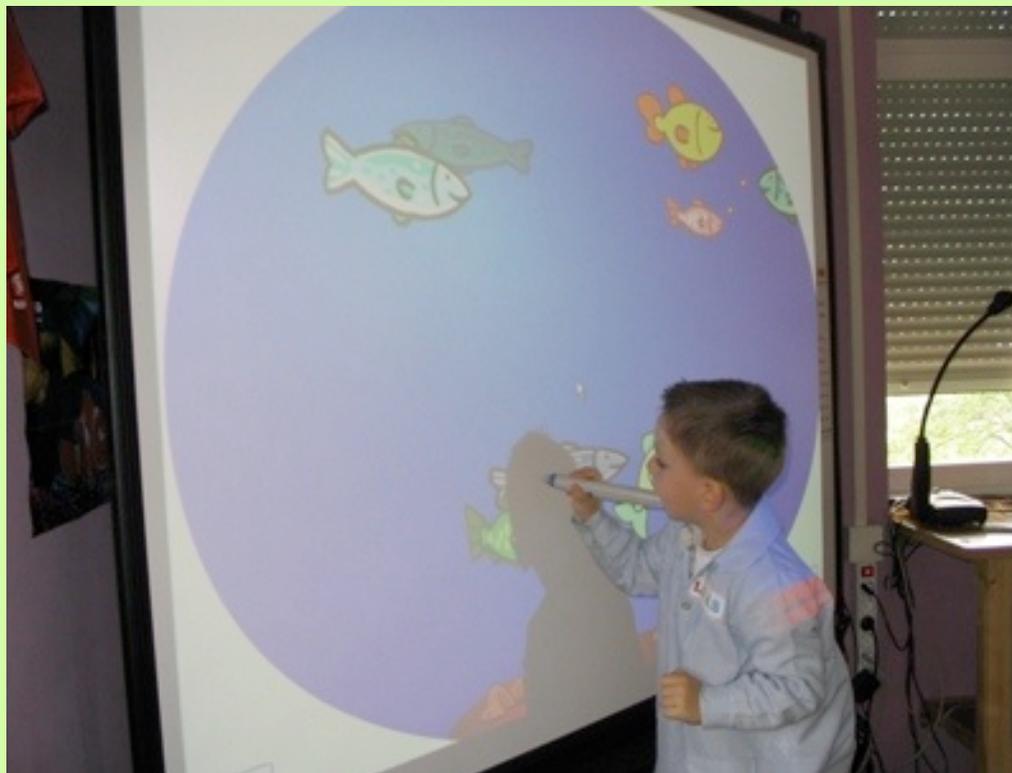
# FOTOS



- Las maestras interactuamos resolviendo posibles dudas, aportando ejemplos, haciendo propuestas,...



- Valoramos positivamente la creatividad de las recetas presentadas por los alumnos/as en la PDI. Copiando aquellas que nos gustaría realizar (actividad de modelaje) [\(Ejemplos\)](#)



# NUESTROS TRABAJOS



- Elaborando un recetario para la Biblioteca.



## VALORACIÓN

- EXPERIENCIA POSITIVA Y DIVERTIDA.
- GRAN MOTIVACIÓN POR PARTE DEL ALUMNADO.
- DIFERENTE IMPLICACIÓN FAMILIAR. En general, muy buena.
- CONTRIBUYE A DESARROLLAR TODAS Y CADA UNA DE LAS COMPETENCIAS BÁSICAS.

## C. Comunicación Lingüística

Vocabulario, texto de la receta, fomentando la lectura de recetas, elaboración de nuestro propio recetario, copiando recetas, preparando su presentación, escuchando las exposiciones e instrucciones de otras personas...



## C. Matemática

Proporcionalidad de cantidades (ingredientes), unidades de medida, duración, compra de ingredientes,..



## C. Conocimiento e Interacción con el medio físico

Normas de cuidado y prevención de accidentes en la cocina, conocimiento de productos naturales y elaborados, instrumentos de cocina,..



## C. Social y ciudadana

Favoreciendo las relaciones familiares, elaborando tortitas con la clase paralela, compartiendo con otras clases, compartiendo nuestras recetas,...



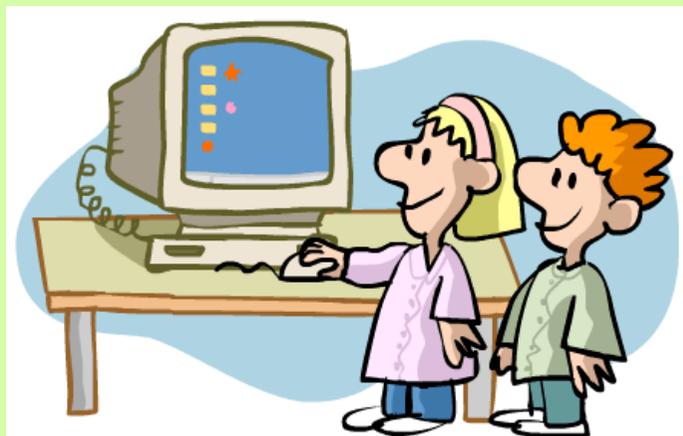
## C. Cultural y artística

Creatividad, recetas tradicionales, recetas de otras culturas...



## Tratamiento de la información y C. Digital:

Utilización del procesador de texto, presentación en la PDI, búsqueda de imágenes, introducción de imágenes a partir de una cámara digital, envío de la receta elaborada por correo electrónico a la maestra y otros compañeros que se lo pidan, trabajo con WebQuest, acceso al blog de clase,...



## Autonomía e Iniciativa Personal

Decidiendo sobre que alimento preparar la receta, preparando un alimento (desayuno, comida, merienda, cena), presentado su receta,...



## C. Para aprender a aprender

Organizando y revisando sus recetas antes de presentarlas,...



## C. Emocional

Favoreciendo su autoestima al ser capaz de elaborar un plato de comida y el reconocimiento público del resto de compañeros,...



# EVALUACIÓN

En la Webquest presentada a los alumnos/as se han especificado con anterioridad los criterios a valorar, entre los que se encuentran:

- Título de la receta
- Ingredientes
- Preparación
- Sugerencias de presentación
- Tiempo de preparación
- Comensales
- Ortografía
- Claridad, limpieza y presentación
- Foto adjunta

De este modo también les estamos ayudando a saber que se espera de su trabajo.