

TÍTULO: “ COOKING IN ENGLISH”

SEGUNDO PREMIO DE INNOVACIÓN EDUCATIVA EN LA CATEGORÍA DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA, MODALIDAD A

**AUTORES: ROSA ANA ALONSO RUIZ
RUBÉN CRESPO GRIJALBA**

CENTRO: C.R.A. CUENCA DEL NAJERILLA (TRICIO)

INTRODUCCIÓN

Este trabajo fue realizado en un colegio rural de La Rioja. Se trata del CRA Cuenca del Najerilla y en este caso del pueblo de Tricio. En este pueblo hay dos aulas con niños de diferentes edades en cada clase:

1. El aula de los más pequeños con niños de Educación Infantil y 1º de Primaria en el que están mezclados niños y niñas de 3, 4, 5 y 6 años (11 en total).
2. El aula de Educación Primaria donde hay 13 alumnos de 1º, 2º y 3º ciclo.

Esto visto de esta manera puede parecer algo complicado, pero podemos asegurar que en este caso los alumnos y alumnas colaboraban mucho con nosotros y entre ellos mismos, de forma que nos complementábamos unos a otros. Es conveniente comentar el número de alumnos con el que contamos, ya que son 24 en total. Además el grupo de mayores colaboran mucho en ayudar a los pequeños, protegerles y enseñarles durante las horas o momentos en que estaban juntos.

La idea de este trabajo surgió al realizar en el aula una actividad de otoño en la que los niños/as tenían que identificar, conocer (en inglés), clasificar y probar los distintos frutos secos y carnosos de esta estación. A continuación, señalamos cuáles estudiamos:

FRUIT (Frutas)

Orange (naranja)

Mandarine (mandarina)

Banana (plátano)

Grapes (uvas)

Kiwi

Apple (manzana)

Pomegranate (granada)

Pear (pera)

Lemon (limón)

NUTS (Frutos secos)

Walnut (nuez)

Pistachio (pistacho)

Chestnut (castaña)

Hazelnut (avellana)

Cashew (anacardo)

Pinekernel (piñón)

Peanut (cacahuete)

Pumpkin seeds (pipas de calabaza)

Sun flower seeds (pipas de girasol)

Almond (almendra)

Acorn (bellota)



Al ver esta gran colaboración y este ambiente de compañerismo que había entre ellos decidimos realizar un **programa de cocina** en inglés en el que no sólo se tratara de enseñarse unos a otros dentro de una misma aula, sino intentar que todos colaboraran con todos en distintas actividades, entendiesen y fuesen produciendo sus propias expresiones en lengua inglesa, combinándose para ello todos los niños y niñas de las distintas edades. No sólo se trataba de que los mayores enseñaran a los pequeños, sino que ellos también aprendieran de los pequeños en su forma de actuar, de observar, de asombrarse, de responder...

En primer lugar hay que destacar las motivaciones que nos llevaron a realizar esta experiencia:

- Las conversaciones previas que mantuvimos entre nosotros, ya que era una actividad que nos parecía bastante sugerente pues resultaba novedosa para los alumnos/as, constituyendo una forma clara de salirse de la rutina diaria.
- La necesidad de variar y de hacer algo diferente que nos motivase también a nosotros y así poder realizar actividades diferentes con los alumnos/as. Puesto que un factor fundamental en el aprendizaje es la **MOTIVACIÓN** o deseo de aprender que se manifiesta en la voluntad de participar activamente.

De la misma manera analizamos las ventajas y posibilidades que teníamos de poder llevar a cabo este programa de cocina:

- La actividad en sí constituía una novedad para los alumnos/as que no habían realizado nunca un programa así.
- Contábamos con un espacio suficiente donde poder distribuir a los alumnos/as durante la realización de las diferentes actividades.
- Disponíamos de un horno, que nos prestó una de las madres, que estaba independiente de las aulas y su utilización no resultaba complicada.
- El número de alumnos/as era razonable de manera que esto nos permitía formar grupos de trabajo reducidos con el fin de que todos pudieran participar activamente en todas las actividades que realizaríamos.
- Otra ventaja es la gran solidaridad que existía entre los alumnos/as de todas las edades del Centro. Prácticamente se puede decir que formaban una gran familia entre mayores y pequeños.

- Por último, contábamos con una madre irlandesa que colaboró en las grabaciones, de tal manera que los niños/as podían escuchar la explicación de las recetas de mano de un nativo.

OBJETIVOS

El objetivo fundamental que siempre hemos perseguido a lo largo de esta experiencia ha sido **MOTIVAR a los alumnos/as y que aprendan más como resultado.**

Objetivos específicos:

1. Proporcionar a nuestros alumnos/as una experiencia "diferente" de trabajo, acercándoles de forma lúdica el mundo de la lengua inglesa al aula, intentando crear actitudes de colaboración y participación.
2. Completar esta actividad con otras realizadas en el aula sobre el estudio de los alimentos, enfocando el tema en una educación para el consumo y para la salud, pero de una manera mucho más atractiva y sugerente.
3. Aprender a tomar contacto con la realidad aplicando en la práctica aquello que habían estado estudiando en la teoría, dando continuidad a lo aprendido en la clase de inglés.
4. Intentar que los pequeños y mayores, ya acostumbrados a ayudarse unos a otros fuera de las clases (en el recreo) continuaran esta colaboración dentro del aula.
5. Hacer comprender a los padres que este tipo de actividades no constituyen una tarea aislada, sino que están muy relacionadas con el trabajo habitual de la clase. Para que los alumnos/as realicen **aprendizajes significativos** tienen que descubrir una utilidad, una aplicación en su realidad cotidiana.
6. Dejar a un lado muchos tópicos, que se manifiestan más en las zonas rurales, en donde los roles masculinos y femeninos están estereotipados.
7. Producir de forma propia por parte del alumno/a palabras y frases sencillas en lengua extranjera.

METODOLOGÍA

En el desarrollo de este programa de cocina hemos buscado el incremento de la competencia comunicativa de los niños/as creando un contexto de inmersión y de comunicación. De tal manera que hemos intentado relacionar desde el primer momento la comprensión y la producción en lengua extranjera.

Este aprendizaje de una lengua les ha servido para darse cuenta de las dificultades por las que atraviesan los inmigrantes que acuden a nuestro pueblo y para tener una actitud receptiva y positiva hacia las diferentes lenguas y culturas.

Por otro lado, es importante destacar el clima o ambiente que se ha creado entre los alumnos/as y nosotros. Un ambiente favorable y adecuado que permite la evolución y el progreso de cada niño/a, tanto a nivel individual como grupal.

PROCESO DE REALIZACIÓN

Organización del programa de cocina

En un principio, nos planteamos la elección de las distintas recetas de cocina, de las cuales seleccionamos aquellas que resultase más fácil su realización, teniendo en cuenta las posibilidades que ofrecía nuestro centro, la edad de nuestros alumnos/as... Así, resultaron seleccionadas tres recetas, una para cada trimestre:

1. Buns (magdalenas) (que se realizan en el horno).
2. Pizza (también se realizan en el horno).
3. Fresh Fruit salad (ensalada de frutas) (que se realiza sin cocina).

Una vez elegidas las recetas a realizar, el segundo paso fue grabar la explicación de las recetas en inglés, para lo cual contamos con Rachel Meehan, madre irlandesa de dos de nuestros alumnos/as.

Tras ello, pusimos fechas en cada uno de los tres trimestres para realizar las recetas seleccionadas. Pero antes, teníamos que convertirnos en auténticos cocineros/as, para ello:

- Elaboramos el cartel de nuestro programa de cocina: "Cooking in English" con macarrones.
- Nos confeccionamos los delantales y las gorras con el título de nuestro programa.



Primer trimestre: Buns

Lo primero que hicimos ese día fue visionar las reglas culinarias básicas (Basic rules for cooking) y la grabación de esa receta en inglés con todos los alumnos/as.

Después nos colocamos nuestros delantales y gorras para empezar a cocinar, recordando los ingredientes básicos de la receta y las normas higiénicas que habíamos vistos en el vídeo.

Tras ello, fuimos haciendo grupos de distintas edades para la elaboración de las magdalenas.

Mientras unos grupos trabajaban en la receta otros iban realizando su magdalena con plastilina, tal y como figura en la ficha que se adjunta en el anexo.

Una vez lista esta deliciosa receta nos comimos las magdalenas como almuerzo de la mañana.



Segundo trimestre: Pizza

Al igual que en la receta anterior, vimos en inglés la receta mediante el portátil y el cañón del aula.

Posteriormente, distribuimos las tareas para nuestros alumnos. Mientras unos grupos se lavaban las manos para ir elaborando las pizzas, otros realizaban su pizza sobre el papel, en la ficha que se adjunta en el anexo. Posteriormente, se cambian las tareas.

Cuando las pizzas ya estaban listas se metían en el horno para que se fuesen haciendo mientras seguíamos poniendo ingredientes en otras bases de pizzas.

Al final de la mañana, ya estaban listas para comer.



Tercer trimestre: Fresh Fruit salad

Esta receta la realizamos por la tarde. Al igual que en las anteriores, primeramente visionamos la grabación de la receta y posteriormente nos tocaba elaborarla.

Esta vez, mientras unos grupos lavaban y pelaban las frutas otros grupos realizaban frutas con plastilina, algunas de ellas parecían ¡reales!.

Cuando terminamos de elaborar la receta, nos la comimos distribuyendo las frutas en vasos individuales. Y... a disfrutar de la merienda.



Al finalizar cada una de estas recetas entregábamos a nuestros alumnos/as una ficha con la descripción de los ingredientes y el modo de hacer dichas recetas tanto en inglés como en español, para que se las pudieran llevar a casa y realizarlas de nuevo con sus padres.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En el desarrollo de nuestra experiencia nos hemos centrado en conseguir un ambiente en el que los niños deseen participar y en favorecer una red de interacciones entre los alumnos/as. Por ello, planteamos una evaluación global, ya que cuanto mejor funcione el grupo, más se desarrollarán las competencias comunicativas de cada niño/a.

Algunos de los criterios que hemos tenido en cuenta:

Comprensión oral:

- Ser capaz de seguir instrucciones.
- Ser capaz de comprender el proceso de elaboración de las recetas.
- Participar en la elaboración de las distintas recetas.

Expresión oral:

Hemos generado un ambiente en el aula donde los niños/as han podido realizar sus producciones con libertad. Hemos observado su participación en:

- Juegos de repetición: *repetir los ingredientes que vamos a utilizar en la receta.*
- Canciones: *I like eating fruit...*
- Utilización del spanglish: *he cogido una banana...*
- Experimentación e invención de sonidos, palabras inglesas.

Lectura y escritura:

En ocasiones les hemos dado la posibilidad de tener tarjetas con el nombre de diferentes alimentos en inglés, como es el caso de *Autumn party*, con las etiquetas de las frutas y los frutos secos.

Concepción de las lenguas y aspectos sobre la cultura:

Nos hemos fijado en el interés que han manifestado por las tradiciones y comidas de los países de habla inglesa. Y, por otro lado, han resaltado las diferencias con respecto a su idioma, por ejemplo en sus nombres, o el nombre de los ingredientes...

RESULTADO DE LA EXPERIENCIA

Con esta experiencia hemos intentado, y en gran parte lo hemos conseguido, crear una actitud positiva con los elementos del aula (motivación interna) y actuar en el ambiente inmediato del alumno/a.

Destacamos el gran apoyo y coordinación de todos los profesionales que han pasado por nuestro centro, sin ellos hubiera resultado más difícil llevar a cabo esta experiencia. De todo esto sacamos una conclusión muy clara: no es tan difícil la coordinación entre educación primaria y educación infantil.

Dado el resultado tan satisfactorio, estamos pensando en la continuidad de este tipo de experiencias en nuestras aulas.

Consideramos que este material puede ser muy útil para otros maestros/as y profesores/as que quieran desarrollar esta experiencia en su aula gracias a las diferentes grabaciones que hemos realizado de nuestro programa de cocina "Cooking in English", quedando todas ellas recogidas en un DVD.

BIBLIOGRAFÍA

- Estivill, E. Y Doménech, M. (2005). *¡A comer!*. De bolsillo. Barcelona.
- Grant, A. (2005). *Hoy cocino yo*. Grijalbo. Barcelona.
- Lirio Casero, J. (2003). *Niños... ¡a comer!*. Espasa Calpe. Barcelona.
- Ortega, I. (2004). *Cocinar, aprender y jugar*. Alianza Editorial. Madrid.
- Williams, C. y Johnson, A. (2004). *Con las manos en la masa*. Grijalbo. Barcelona.
- www.cookingbynumbers.com
- www.holachicos.com/6a9/cocina
- www.recetas.com/reclinis
- www.escuela.cocineritos.com.ar

ANEXO

Recursos Materiales:

- Reglas culinarias básicas en inglés y en español.
- Song: *I like eating pizza*
- Elaboración de delantales (aprons).
- Elaboración de gorras (caps). Ficha.
- Recetas: Buns, pizza y fresh fruit salad en inglés y en español.
- Ficha de magdalena (buns).
- Ficha de pizza (My pizza).
- Fichas complementarias.

REGLAS CULINARIAS BÁSICAS

1. Lávate las manos con agua y jabón y ponte un delantal para no ensuciar la ropa.
2. Lee la receta antes de empezar y asegúrate de que tienes todos los ingredientes que necesitas.
3. Pesa o mide todos los ingredientes antes de comenzar a utilizarlos.
4. Pide ayuda a un adulto para encender el horno y los fogones, cortar con un cuchillo afilado... y en todo lo que necesites.
5. Enciende el horno al principio así se habrá calentado cuando debas usarlo.
6. Te conviene tener un reloj a la vista para controlar los tiempos de cocción.
7. Ten a mano un paño de cocina bien limpio o un rollo de papel absorbente.
8. Sigue las instrucciones paso a paso, según se indica a través de la numeración.
9. Ponte guantes de cocina acolchados antes de poner o sacar algo del horno.
10. Apaga siempre el horno cuando acabes de usarlo.

11. Orienta las asas de las sartenes o cazos hacia atrás para que no sobresalgan de los límites de la cocina y no se vuelquen.
12. Cuando uses cuchillos afilados, ten mucho cuidado, corta sobre una tabla de madera y con el filo del cuchillo hacia fuera.
13. No olvides nunca encendidos los fogones de la cocina.
14. Lava todo lo que has usado y deja la cocina en orden.

BASIC RULES FOR COOKING

1. Wash your hands with soap and water and put on an apron so you don't dirty your clothes.
2. Read the recipe before you start and make sure you have all the necessary ingredients.
3. Weigh or measure all the ingredients before you start using them.
4. Ask an adult to help turn on the oven, cooker, to cut using a sharp knife, etc.
5. Pre heat the oven so that it's hot when you need it.
6. It's handy to have a clock nearby to check cooking times.
7. Have a clean tea towel or kitchen paper nearby.
8. Follow the instructions step by step.
9. Use oven gloves before you put something in or take something out of the oven.
10. Turn off the oven when you have finished using it.
11. Keep the handles of frying pans or saucepans pointed towards the back of the cooker, for safety reasons.
12. Be very careful when you use sharp knives, use a wooden chopping board and point the blade of the knife away from you when you cut.
13. Never leave the cooker rings turned on.
14. Wash up all the utensils you have used and leave the kitchen tidy.

Song: *I like eating pizza*

I like eating pizza

I like eating pizza

I like eating pizza

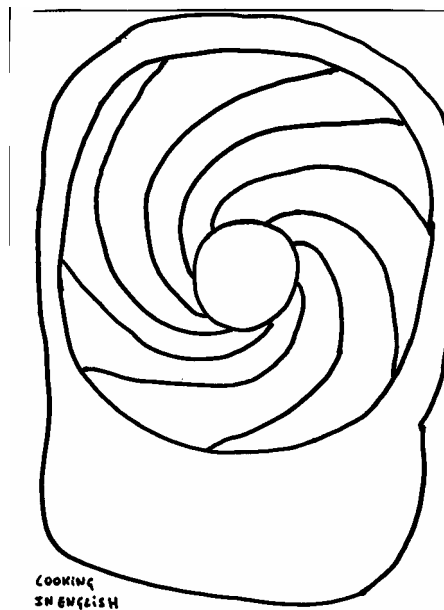
in the Tricio's school

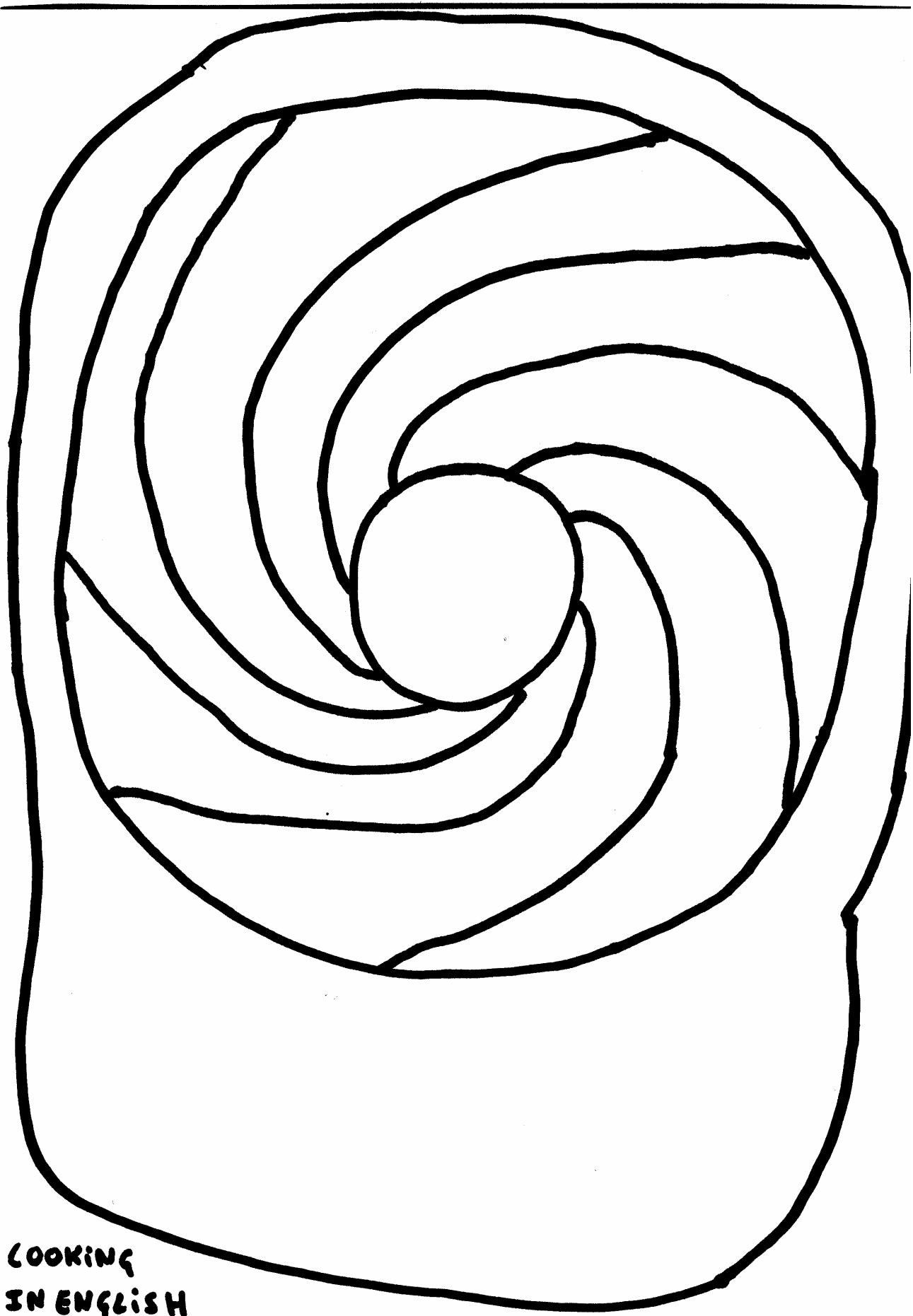
Elaboración de delantales (aprons)

Con bolsas de plástico blancas, cortamos dos tiras del bajo, una de ellas nos servirá para el cuello y la otra para la cintura. Con lo que nos queda de la bolsa blanca realizamos la forma del delantal en la zona del pecho; cortamos la parte que nos sobra y, por último, grapamos las tiras anteriormente recortadas. Ahora ya tenemos listo el delantal para ponerle el nombre de nuestro programa de cocina "Cooking in English".

Elaboración de gorras (caps)

Para ser un buen cocinero/a necesitamos un gorro y qué mejor que hacerlo nosotros mismos. Una vez que tenemos la ficha de la gorra picamos las líneas internas, recortamos por la línea negra gruesa y ya podemos poner el nombre de nuestro programa en la visera. A continuación, se adjunta la ficha fotocopiable de las gorras.





LOOKING
IN ENGLISH

MAGDALENAS

INGREDIENTES:

- Tres huevos.
- Un vaso de aceite.
- Un yogur natural.
- Dos vasos de azúcar.
- Tres vasos de harina.
- Un sobre de levadura.
- Moldes para las magdalenas.

PREPARACIÓN

Verter en un recipiente: los huevos, el aceite, el yogur natural, el azúcar, la harina y la levadura. Mezclar bien todos los ingredientes con una cuchara de palo.

Calentar el horno previamente a unos 150°.

Poner la masa obtenida en los moldes de magdalenas. Por último introducir los recipientes en la bandeja del horno y esperar una media hora.

¡LISTAS PARA COMER!

BUNS

INGREDIENTS:

- Three eggs.
- One glass of oil.
- One natural yogurt.
- Two glasses of sugar.
- Three glasses of flour.
- One sachet of baking powder.
- Paper cakes.

METHOD:

Put eggs, oil, natural yogurt, sugar, flour and baking powder into a mixing bowl.

Mix all the ingredients well with a wooden spoon.

Pre heat the oven at 150 °C. Pour the mixture into the paper cases onto the oven tray and cook for half an hour.

NOW THEY´RE READY TO EAT!

PIZZA

INGREDIENTES:

- Base de Pizza.
- Tomate frito.
- Queso.
- Aceitunas.
- Jamón cocido.
- Champiñones.

PREPARACIÓN

Sobre la base de pizza se pone tomate frito. A continuación vamos poniendo los ingredientes sobre la base: jamón cocido, champiñones y aceitunas.

Por último se pone el queso sobre los ingredientes. Colocar la pizza en el horno a unos 150º, hasta que se funda el queso y la base quede crujiente.

¡BUEN PROVECHO!

PIZZA

INGREDIENTS:

- Pizza Base.
- Tomato Sauce.
- Cheese.
- Olives.
- York ham.
- Mushrooms.

METHOD

Spread the tomato sauce over the pizza base. Then put the following ingredients on to the base: york ham, mushrooms and olives. Finally sprinkle cheese on top. Place the pizza in the oven at 150º and bake until the cheese has melted and the base is crispy.

HOPE YOU LIKE IT!

MACEDONIA DE FRUTAS

INGREDIENTES:

- Naranja.
- Pera.
- Manzana.
- Kiwi.

- Plátano
- Fresa
- Azúcar
- Zumo

Elaboración

Se pela la pera, la manzana, la naranja, el kiwi y el plátano. La fresa se lava. A continuación se van troceando las frutas y echándolas a un bol grande. Una vez cortadas todas las frutas se añade un poco de azúcar y zumo. Se distribuye la fruta en recipientes individuales y ya tenemos la macedonia lista para comer.

¡BUEN PROVECHO!

FRESH FRUIT SALAD

INGREDIENTS:

- Oranges.
- Pears.
- Apples.
- Kiwi.
- Banana.
- Strawberries.
- Sugar
- Juice

Method

Peel the pears, apples, oranges, kiwis and bananas. Wash the strawberries. Cut the fruit and put into a bowl with a little sugar and some juice. Turn into individual serving dishes and chill in the fridge for ½ hour.

DELICIOUS!