

*A CIENCIA e A COCIÑA
no CRA Monterrei*



*A CIENCIA e A COCIÑA
no CRA Monterrei*







Temos que superar
o illamento

Optimizando

Os recursos

- materiais Do colexio
Da contorna
- persoais Titores
Itinerantes

Dinamizando

OBXECTIVO DO C.R.A

Elevar a calidade do ensino nas nosas comunidades rurais, integrándonos no contorno.



Ofrecer un
ensino
innovador

Compensar
as
desigualdades



Favorecer

o uso

das TICs

Fomentar o
interese e
participación

Crear buenos
hábitos: de
estudio, respeto,
tolerancia...

Favorecer a
aprendizaxe
significativa



Partindo da

observación

experimentación

investigación

Motivamos o desexo de

- INVESTIGAR
- DESCUBRIR
- APRENDER
- COÑECER


así
nacen
os
proxectos

● COCIÑA DIVERTIDA

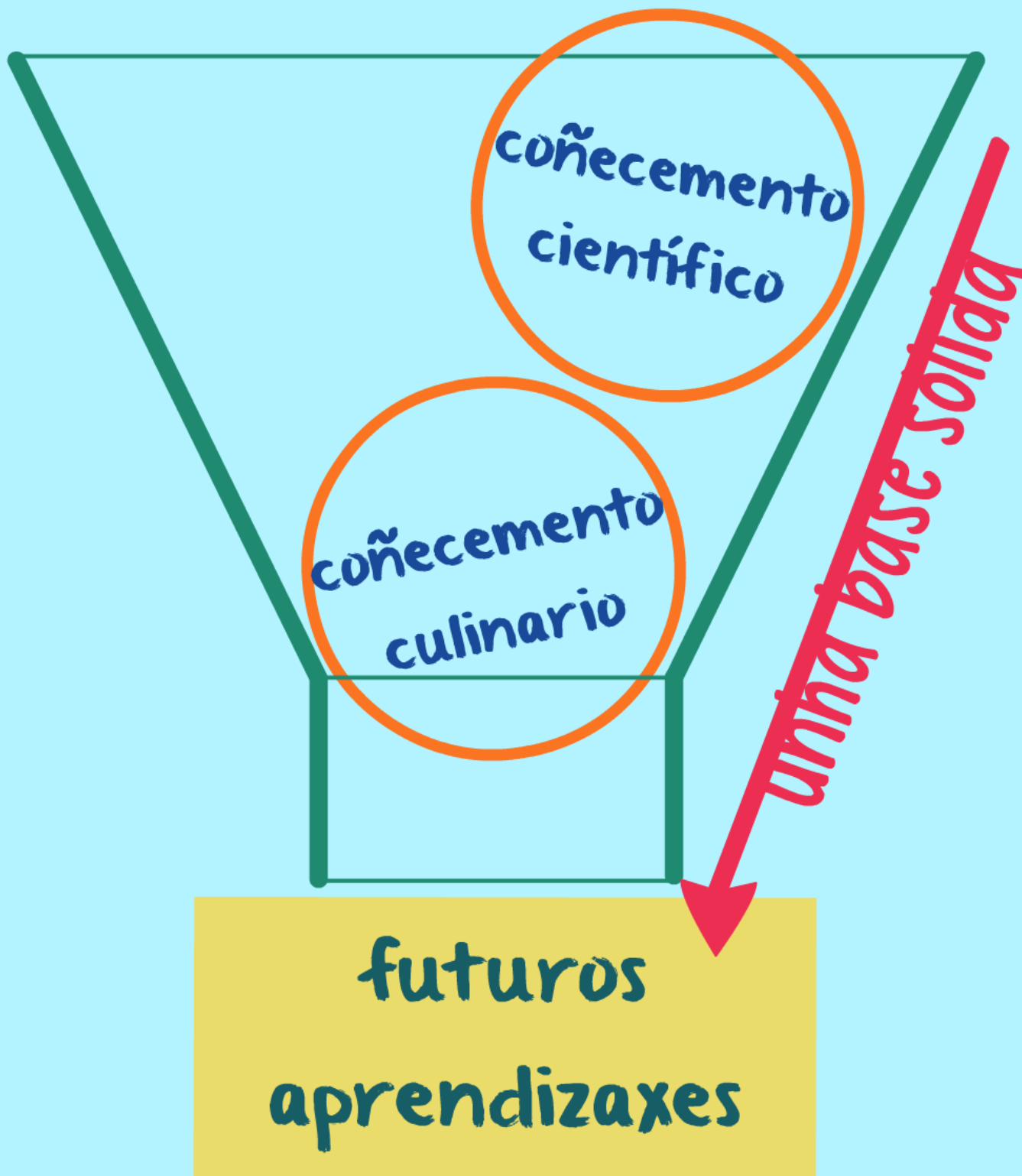
● PEQUENOS CIENTÍFICOS



**coñecemento
científico**



**coñecemento
culinario**





PERMITE

METODOLOGIA

Importancia da aprendizaxe significativa

Desenvolver o pensamento científico e crítico

Coñecer o entorno que nos rodea

Traballar de forma globalizada:

- As capacidades dos nenos
- Moitos contidos do currículo

A integración dos alumnos con necesidades

A normalización das intolerancias alimentarias

Mellorar a autoestima

descubrir

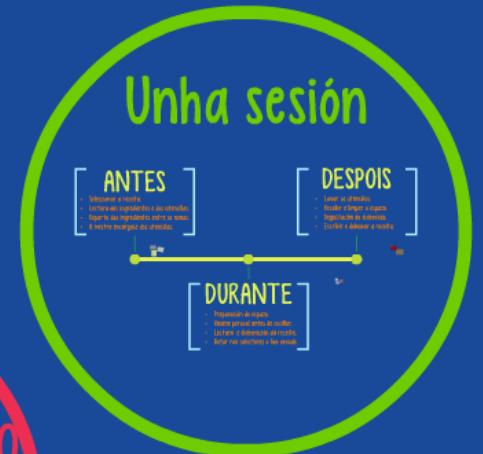
manipular

crear

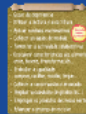
probar




COCIÑA DIVERTIDA



OBXECTIVOS



- 
- Gozar da experiencia
 - Utilizar a lectura e a escritura
 - Aplicar contidos matemáticos
 - Coñecer unidades de medida
 - Fomentar a actividade colaborativa
 - Descubrir características dos alimentos: orixe, hixiene, transformación...
 - Traballar a igualdade: comprar, cociñar, recoller, limpar...
 - Coñecer a conservación e envasado
 - Ampliar vocabulario (ingredientes...)
 - Empregar os produtos dos nosos hortos
 - Afianzar o proceso de reciclar

Dun xeito
lúdico e
significativo

CONTIDOS





Observación e manipulación dos alimentos.

Orixe dos alimentos.

Hixiene dos alimentos.

Transformación dos alimentos.

Conservación dos alimentos.

As profesións relacionadas cos alimentos.

Percepción das cualidades dos ingredientes.

Emprego dos utensilios de cociña.

Concienciación da dieta sa e equilibrada.

Valoración da importancia da cociña.

Clasificación do lixo xerado.

Valoración de compartir tarefas.

DESENVOLVEMENTO

Fai seis anos

Ao longo de todo o curso

Motivada polas estacións, festas
tradicionalis e celebracións

Sen cocíña

Fai seis anos

Ao longo de todo o curso

Motivada polas estacións, festas
tradicionais e celebracións

Sen cociña

Unha sesión

ANTES

- Seleccionar a receita.
- Lectura dos ingredientes e dos utensilios.
- Reparto dos ingredientes entre os nenos.
- A mestra encárgase dos utensilios.

DESPOIS

- Lavar os utensilios.
- Recoller e limpar o espazo.
- Degustación do elaborado.
- Escribir e debuxar a receita.

DURANTE

- Preparación do espazo.
- Hixiene persoal antes de cocinar.
- Lectura e elaboración da receita.
- Botar nos colectores o lixo xerado.

ANTES

- Seleccionar a receita.
- Lectura dos ingredientes e dos utensilios.
- Reparto dos ingredientes entre os nenos.
- A mestra encárgase dos utensilios.



DURANTE

- Preparación do espazo.
- Hixiene persoal antes de cociñar.
- Lectura e elaboración da receita.
- Botar nos colectores o lixo xerado.



DESPOIS

- Lavar os utensilios.
- Recoller e limpar o espazo.
- Degustación do elaborado.
- Escribir e debuxar a receita.





PEQUENOS CIENTÍFICOS

OBXECTIVOS



CONTIDOS



DESENVOLVEMENTO



Unha sesión

ANTES

- Introducir o experimento.
- Lectura do material e comprensión do mesmo.
- Reprodutibilidade, precisión e exactitude.
- O papel do grupo de investigación e o papel do profesor.

DEPOIS

- Deberían traballar con liberdade e reflexión.
- Reflexión sobre o traballo realizado.
- Valorar o proceso.
- Reflexión sobre o papel do profesor.
- Reflexión sobre o papel do alumno.

DURANTE

- Durante o traballo en equipo.
- Valorar o traballo realizado en equipo.
- Reflexión sobre o traballo realizado.
- Reflexión sobre o papel do profesor.
- Reflexión sobre o papel do alumno.



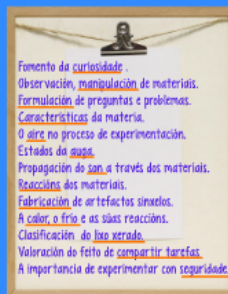
OBXECTIVOS

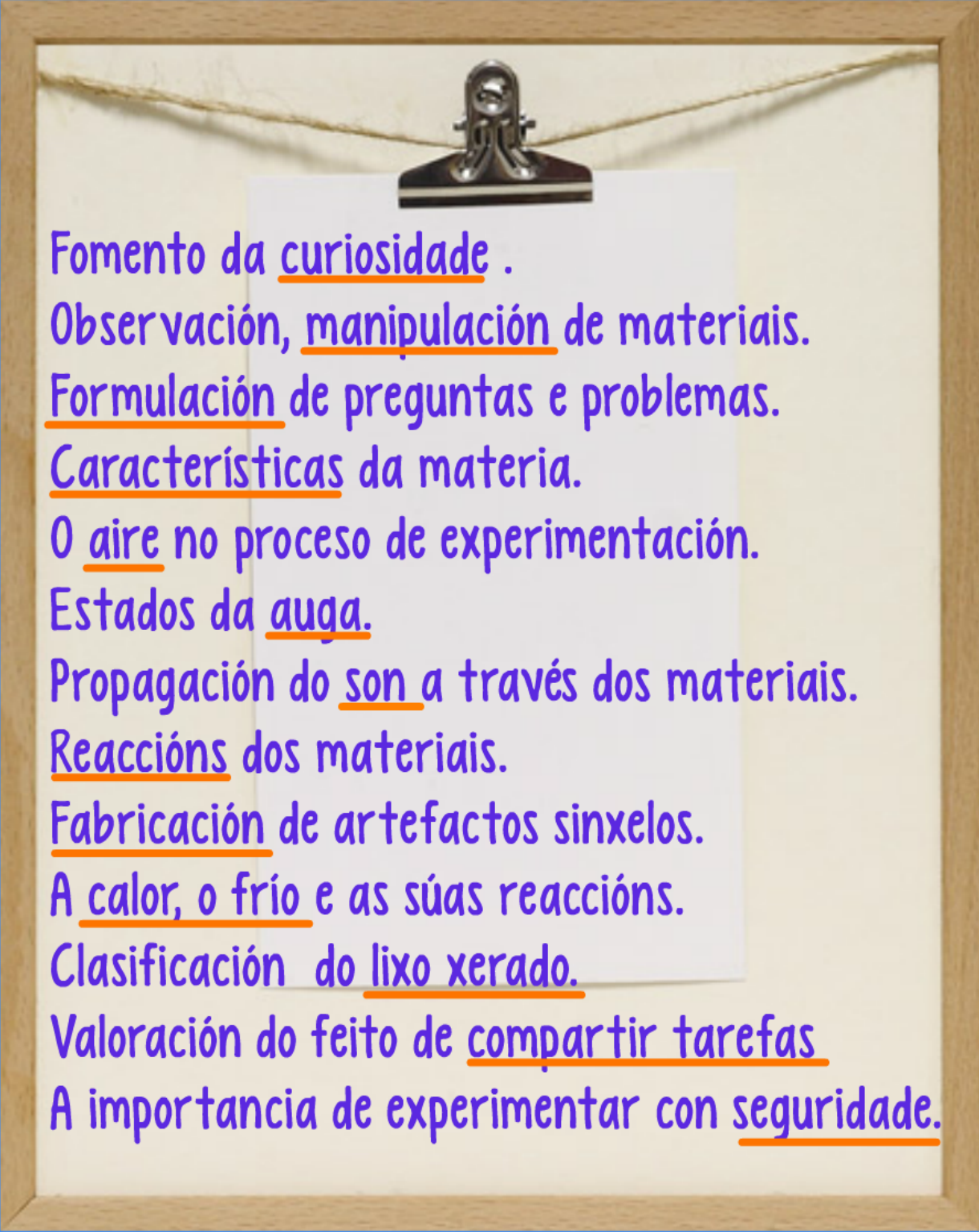
- Aproximarnos a ciencia
- Disfrutar experimentando, investigando
- Emplear la escritura.
- Predecir el resultado de una experiencia.
- Calificar conceptos básicos:
espaciales, temporales, cantidad, tamaño.
- Describir características de los objetos:
tamaño, forma, material ...
- Favorecer el respeto de entorno
- Crear un espíritu crítico (como, por que...
- Enseñar a observar e reflexionar

- Aproximarnos á ciencia
- Disfrutar experimentando, investigando
- Empregar a escritura.
- Predicir o resultado dunha experiencia.
- Coñecer conceptos básicos:
espaciais, temporais, cantidade, tamaño..
- Describir características dos obxectos:
tamaño, forma, material ...
- Favorecer o respecto ao entorno
- Crear un espírito crítico (como, por que...
- Ensinar a observar e reflexionar



CONTIDOS





Fomento da curiosidade .

Observación, manipulación de materiais.

Formulación de preguntas e problemas.

Características da materia.

O aire no proceso de experimentación.

Estados da auga.

Propagación do son a través dos materiais.

Reaccións dos materiais.

Fabricación de artefactos sinxelos.

A calor, o frío e as súas reaccións.

Clasificación do lixo xerado.

Valoración do feito de compartir tarefas

A importancia de experimentar con seguridade.

DESENVOLVIMENTO

Fai catro anos

Concéntrase nunha semana do curso

Sen laboratorio

Polo desexo de introducir a ciencia nas nosas escolas

Fai catro anos

Concéntrase nunha
semana do curso

Sen laboratorio

Polo desexo de introducir a
ciencia nas nosas escolas

Unha sesión

ANTES

- Seleccionar o experimento.
- Lectura dos materiais e utensilios necesarios.
- Reparto dos materiais entre os nenos.
- O centro encárgase dos utensilios e algún produto

DESPOIS

- Obter conclusións con sinxelas explicacións científicas, contrastando coas hipóteses.
- Lavar os utensilios.
- Recoller e limpar o espazo.
- Debuxar e escribir os experimentos.

DURANTE

- Preparación do espazo de traballo.
- Falar da seguridade e dos produtos perigosos.
- Explicación do proceso.
- Plantexamento de hipóteses do que pode ocorrer.
- Botar nos colectores o lixo xerado.



NTO

ANTES

- Seleccionar o experimento.
- Lectura dos materiais e utensilios necesarios.
- Reparto dos materiais entre os nenos.
- O centro encárgase dos utensilios e algún produto

DURANTE

- Preparación do espazo de traballo.
- Falar da seguridade e dos produtos perigosos.
- Explicación do proceso.
- Plantexamento de hipóteses do que pode ocorrer.
- Botar nos colectores o lixo xerado.

DESPOIS

- Obter conclusións con sinxelas explicacións científicas, contrastando coas hipóteses.
- Lavar os utensilios.
- Recoller e limpar o espazo.
- Debuxar e escribir os experimentos.



CREAR



O LIBRO DAS RECEITAS

O DOS EXPERIMENTOS

FORMACIÓN

BUSCA DE RECURSOS

NECESIDADES



RECEITAS

https://issuu.com/cramonterrei/docs/as_nosas_receitas_2017_f

https://issuu.com/cramonterrei/docs/as_receitas_do_cra_2016

https://issuu.com/cramonterrei/docs/receitas_de_sama_n_f_799abf695cd6b0

EXPERIMENTOS

https://issuu.com/cramonterrei/docs/experimentos_2017_f

https://issuu.com/cramonterrei/docs/experimentos_2016_f

https://issuu.com/cramonterrei/docs/experimentos_2015

PODEDES
VISITARNOS



*A CIENCIA e A COCIÑA
no CRA Monterrei*

