



María Caminero Gilabert

Samanta Diez Vicario

Juan Pedro Villavieja Llorente

MENÚ PARA EL ALZHEIMER

COLEGIO ICEDE



Contenidos



Criterios de evaluación



Competencias

MENÚ PARA EL ALZHEIMER



Materiales



Metodología



Tareas



Cronograma

CONTENIDOS

PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

- Ejecución de técnicas elementales de cocción
- Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Preparación de elaboraciones culinarias sencillas.

COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD II

- Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana
- Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana.

CIENCIAS APLICADAS I

- Elaboración de menús y dietas.
- Proporcionalidad directa.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han utilizado las TIC como fuente de búsqueda de información.
- Se ha utilizado la regla de tres para resolver problemas en los que intervienen magnitudes directa e inversamente proporcionales.
- Se ha reconocido la importancia de una buena alimentación y del ejercicio físico en el cuidado del cuerpo humano.
- Se han relacionado las dietas con la salud, diferenciando entre las necesarias para el mantenimiento de la salud y las que pueden conducir a un menoscabo de la misma.
- Se ha realizado el cálculo sobre balances calóricos en situaciones habituales de su entorno.
- Se han elaborado menús para situaciones concretas, investigando en la red las propiedades de los alimentos.
- Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.
- Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han aplicado las habilidades básicas para realizar una escucha activa, identificando el sentido global y contenidos específicos de un mensaje oral.
- Se ha realizado un buen uso de los elementos de comunicación no verbal en las argumentaciones y exposiciones.



HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN

Durante las sesiones se prestará atención a los siguientes aspectos a evaluar:

- Atención en las explicaciones.
- Prácticas y realización de las actividades a realizar en el taller.
- Participación en el aula.
- Comportamiento.
- Asistencia.
- La ortografía y buena redacción.
- Uso de un lenguaje apropiado.



COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.



COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.



COMPETENCIAS CLAVE

- STEM5. Emprende acciones fundamentadas científicamente para promover la salud física, mental y social, y preservar el medio ambiente y los seres vivos; y aplica principios de ética y seguridad en la realización de proyectos para transformar su entorno próximo de forma sostenible, valorando su impacto global y practicando el consumo responsable.
- CD1. Realiza búsquedas en internet atendiendo a criterios de validez, calidad, actualidad y fiabilidad, seleccionando los resultados de manera crítica y archivándolos, para recuperarlos, referenciarlos y reutilizarlos, respetando la propiedad intelectual.
- CPSAA2. Comprende los riesgos para la salud relacionados con factores sociales, consolida estilos de vida saludable a nivel físico y mental, reconoce conductas contrarias a la convivencia y aplica estrategias para abordarlas.
- CCEC3. Expresa ideas, opiniones, sentimientos y emociones por medio de producciones, integrando su propio cuerpo y desarrollando la autoestima, la creatividad y el sentido del lugar que ocupa en la sociedad, con una actitud empática, abierta y colaborativa.
- CP3. Conoce, valora y respeta la diversidad lingüística y cultural presente en la sociedad, integrándola en su desarrollo personal como factor de diálogo, para fomentar la cohesión social.



COMPETENCIAS CLAVE

- CCEC3. Expresa ideas, opiniones, sentimientos y emociones por medio de producciones, integrando su propio cuerpo y desarrollando la autoestima, la creatividad y el sentido del lugar que ocupa en la sociedad, con una actitud empática, abierta y colaborativa.
- CCL1. Se expresa de forma oral, escrita, signada o multimodal con coherencia, corrección y adecuación a los diferentes contextos sociales, y participa en interacciones comunicativas con actitud cooperativa y respetuosa tanto para intercambiar información, crear conocimiento y transmitir opiniones, como para construir vínculos personales.
- CE3. Desarrolla el proceso de creación de ideas y soluciones valiosas y toma decisiones, de manera razonada, utilizando estrategias ágiles de planificación y gestión, y reflexiona sobre el proceso realizado y el resultado obtenido.
- CC1. Analiza y comprende ideas relativas a la dimensión social y ciudadana de su propia identidad, así como a los hechos culturales, históricos y normativos que la determinan, demostrando respeto por las normas, empatía, equidad y espíritu constructivo en la interacción con los demás en cualquier contexto.



¿QUÉ VAMOS A NECESITAR?

- En el aula:
- Libro y cuaderno de las asignaturas.
- Dispositivos informáticos.

- En el Taller de Cocina:
- Delantales y utensilios de cocina necesarios para elaborar las recetas.
- Ingredientes necesarios para elaborar los menús.



METODOLOGÍA

- Aprendizaje-servicio.
- Aprendizaje cooperativo a la hora de realizar la búsqueda de información y preparación y elaboración de las recetas y menús.
- Aprendizaje basado en proyectos.
- Aprendizaje de la observación de temperaturas y tiempos y comprobación de las propiedades organolépticas de los productos cocinados.
- Aprendizaje de las cualidades nutritivas (minerales, vitaminas, proteínas, grasas...) de los alimentos a cocinar acordes a una dieta favorable para la reducción de los síntomas del Alzheimer.



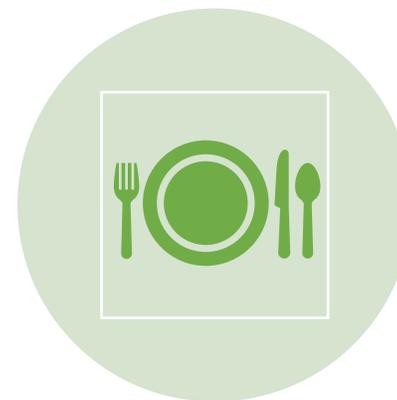
TAREAS



MENÚ SEMANAL CON LAS 5 COMIDAS RECOMENDADAS.



RECETAS DETALLADAS DE LOS MENÚS ELABORADOS.



MENÚ MENSUAL ELABORADO A PARTIR DE LOS MENÚS SEMANALES.



CRONOGRAMA



María Caminero Gilabert

Samanta Diez Vicario

Juan Pedro Villavieja Llorente

MENÚ PARA EL ALZHEIMER

COLEGIO ICEDE

