



COCINANDO CON MI
ABUELA

Biología | Arte | Ciencias sociales | Lengua materna | Historia



PATRIMONIO
CULTURAL

CONTENIDO PEDAGÓGICO:

- Especies marinas de la costa.
- Pez bentónico (pez costero).
- Aparejos tradicionales de pesca.
- Cocina tradicional.
- Valores culturales.

PRERREQUISITOS:

- Conocer en detalle los hábitos y las costumbres de su tierra natal.

COMPETENCIAS A ADQUIRIR/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:

LOS ESTUDIANTES SERÁN CAPACES DE:


- Reconocer las especies marinas que habitan aguas poco profundas.
- Identificar y ser capaz de nombrar a las especies marinas comestibles más comunes.
- Explicar el modo de vida y la cultura de sus antepasados.
- Identificar aparejos tradicionales de pesca y explicar como se utilizan.
- Expresar oralmente los elementos de su identidad cultural (relacionadas con los valores familiares y hábitos).
- Adaptar la cultura tradicional a la actualidad.
- Explicar los pros y los contras de la cultura tradicional.




COCINANDO CON MI
ABUELA


DESCRIPCIÓN:


PREPARACIÓN:


 **#1:** El profesor leerá a los estudiantes las recetas de un antiguo libro de cocina tradicional y organizará un debate sobre los ingredientes y preparación de cada plato. Les animará a determinar cómo vivían antes las personas, dónde encontraban su comida y cómo la conservaban, en relación a las condiciones de vida.

REALIZACIÓN:

 **#2:** Los estudiantes y el profesor se desplazarán a la costa. Durante un paseo bordeando la costa, donde las aguas son poco profundas, se les pedirá que observen las especies marinas del fondo y los peces que nadan alrededor y que hagan una lista, sin importar si conocen o no el nombre de cada especie.

 **#3:** Los estudiantes redactarán un informe con las especies marinas que han anotado. Comentarán las formas en que pueden usarse en la cocina y el aparejo de pesca necesario para capturarlas. El profesor les enseñará fotos de diferentes aparejos de pesca y los estudiantes pensarán y decidirán el más apropiado para capturar una especie en concreto.

 **#4:** Se pedirá a los estudiantes que hablen con sus familias sobre todo lo que han aprendido y observado, y que les enseñen a preparar un plato con especies marinas pequeñas.

 **#5:** Se formarán grupos de cuatro alumnos y se les pedirá que creen recetas originales y sabrosas con las especies marinas que acaban de descubrir. Harán una lista de las recetas y dibujarán un plato listo para servir. Tres estudiantes actuarán como jurado y evaluarán las recetas y la presentación de los platos.

 **#6:** Conclusión:

El jurado anunciará el ganador (el grupo que haya creado la receta más imaginativa y el plato mejor presentado) y comentará su elección.

Tipo de actividad	🔗 Debate, exploración de la naturaleza.
Destinatarios	👤 A partir de 11 años.
Lugar	📍 Aula, exterior.
Material necesario	📖 Libro de cocina tradicional, fotos de aparejos de pesca.
Duración de la actividad	🕒 Preparación: 30 minutos. Realización: de 1 a 2 horas.
Autoría	🔗 Pučišća elementary school.
Enlaces	🌐 N/A
Notas del autor	🔗 Se puede organizar un encuentro con un artesano (cocinero, pescador) para fomentar la transferencia intergeneracional.



BASTIA GOLO
MEDITERRANEE



Departament de
Sostenibilitat i
Medi Ambient
Consell de Mallorca



MedARO



MED
EDUC



Erasmus+