



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE EDUCACIÓN Y TRABAJO SOCIAL

TRABAJO FIN DE GRADO

Grado en Educación Infantil

Mención Expresión y Comunicación Artística y Motricidad

EL ARTE EN EDUCACIÓN INFANTIL A TRAVÉS DE LA COCINA CREATIVA

Presentado por **Laura Alvaro de la Fuente** para optar al
Grado de Educación Infantil por la Universidad de Valladolid

Tutelado por: **D. Manuel V. Tamariz Sáenz**

RESUMEN:

En este documento se presenta un proyecto de comprensión del área de Expresión Artística para alumnado del segundo curso del Segundo Ciclo de Educación Infantil.

La motivación para realizar este trabajo ha surgido del contacto directo con las aulas de Educación Infantil, donde he podido observar la poca importancia que, en muchos casos, se le da a la creatividad.

Intentando contribuir a solucionar este problema presento este proyecto, con el que pretendo dar un nuevo enfoque a la didáctica de la Educación Artística en el segundo ciclo de Educación Infantil, proponiendo un método de trabajo alternativo y, sobre todo, un tema para trabajar el arte nuevo, fresco y diferente: la cocina creativa.

PALABRAS CLAVE:

Educación artística, creatividad, arte, Educación Infantil, sentidos, cocina creativa, cocina divertida.

ABSTRACT:

In this document I present an artistic expression project for students of the second year of the second cycle of Early Childhood Education.

The motivation to do this work has come from observations in two kindergarten classrooms, where I have seen how little importance that, in many cases, is given to creativity.

Trying to help solve this problem I am presenting this project, with which I intend to give a new approach to the teaching of arts education in the second cycle of Early Childhood Education, proposing an alternative method of work and, above all, a theme to work art that is new, fresh and different: creative cooking.

KEY WORDS:

Artistic education, creativity, art, childhood education, senses, creative cooking, funny kitchen.

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	2
2. OBJETIVOS	3
3. JUSTIFICACIÓN	4
4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	7
4.1 LA EDUCACIÓN ARTÍSTICA EN EDUCIÓN INFANTIL	7
4.2 LA CREATIVIDAD	8
4.3 ¿PUEDE LA COCINA CONSIDERARSE ARTE?	9
4.4 LA COCINA CREATIVA.....	12
5. METODOLOGÍA	15
6. PROYECTO DE COMPRENSIÓN.....	17
1. TÓPICO GENERATIVO.....	17
2. DESTINATARIOS	17
3. DURACIÓN.....	17
4. HILOS CONDUCTORES.....	18
5. METAS DE COMPRENSIÓN	18
6. ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN	19
7. PUESTA EN PRÁCTICA DE ALGUNAS ACTIVIDADES.....	33
7. CONCLUSIÓN	47
8. BIBLIOGRAFÍA.....	49
9. ANEXOS	52
ANEXO 1: Cuestionario	52
ANEXO 2: Morsa.....	55
ANEXO 3: Caramelo salado	57
ANEXO 4: León salvaje.....	58
ANEXO 5: Pueblo de pan	60
ANEXO 6: Ojos saltones	62
ANEXO 7: Papás Noel.....	62
ANEXO 8: Osos panda	64
ANEXO 9: Búhos de chocolate.....	66

ANEXO 10: Erizos de pera	68
ANEXO 11: La cocina de dibujos.....	70
ANEXO 12: Gorros de chef	70
ANEXO 13: Taller de cocina creativa I: Pueblo de pan.....	71
ANEXO 14: Taller de cocina creativa II: Búhos de chocolate.....	73

1. INTRODUCCIÓN

Hoy en día existen centros educativos en los que los métodos de enseñanza siguen siendo tradicionales, es decir, rígidos. El alumnado se dedica a escuchar y reproducir fielmente lo que el profesor dice y hace sin formar parte de su propio proceso de aprendizaje. En estas aulas no hay cabida para la imaginación y la creatividad.

En pleno siglo XXI la práctica docente está cambiando por razones obvias. Vivimos en una época de cambio constante, de grandes y rápidos avances tecnológicos, en la que la sociedad se va adaptando a la misma y evoluciona a un ritmo vertiginoso. La comunidad educativa tiene que ser consciente de estos cambios y debe adaptarse a las necesidades de esta sociedad en constante evolución. Debe saber adaptarse a las necesidades de las nuevas generaciones.

Según el Decreto 122/2007, de 27 de diciembre, por el que se establece el currículo del segundo ciclo de Educación Infantil en la Comunidad de Castilla y León, queda recogido que:

“La escuela infantil actual tiene que responder a la concepción que la sociedad asigna a la Educación y a la institución escolar. Esta función se hace explícita en el currículo vigente, en el que se recogen tanto los avances científicos y tecnológicos de las Ciencias de la Educación como las demandas de una sociedad dinámica y plural.”

Cuando nos paramos a observar el área de Expresión Artística en Educación Infantil, centrándonos en el área de Expresión Plástica, podemos comprobar que el modelo de enseñanza no ha cambiado, no ha evolucionado al mismo ritmo que la sociedad. Se siguen usando las mismas técnicas y materiales sin explotar al máximo las posibilidades que éste área nos ofrece. Los materiales y lenguajes del arte son recursos perfectos para estimular y desarrollar la creatividad, la sensibilidad, la originalidad, la capacidad crítica, la imaginación y la socialización.

En este Trabajo de Fin de Grado se pretende presentar un nuevo tema para trabajar el arte en el segundo ciclo de Educación Infantil: la cocina creativa. Se hará hincapié en el aprendizaje por descubrimiento a través de la experimentación, la manipulación y el juego, potenciando la creatividad, imaginación, sensorialidad y el desarrollo social de los niños/as.

A continuación se muestran los objetivos de este trabajo y su justificación, seguida de una fundamentación teórica que apoya dicha justificación y la metodología empleada para realizar este trabajo. Después, se muestra un Proyecto de comprensión y unas conclusiones sobre lo que este trabajo y la elaboración y puesta en práctica de dicho proyecto han supuesto para mí.

2. OBJETIVOS

Los objetivos planteados en este Trabajo de Fin de Grado son los siguientes:

- Justificar la importancia de la Educación Artística en la etapa de Educación Infantil.
- Argumentar la importancia de la creatividad y la estimulación sensorial en la etapa de Educación Infantil, entendiéndose como un puente hacia el conocimiento del propio ser y del entorno que le rodea.
- Conocer lo qué es la Cocina Creativa para intentar desechar falsos mitos sobre ella y aprender a apreciar las posibilidades que nos ofrece dentro del ámbito educativo.
- Conocer algunas de las características básicas de la cocina creativa e introducirla en el aula a través de un proyecto de comprensión llamado “Cocinar y crear, todo es empezar”.

3. JUSTIFICACIÓN

El trabajo que se expone a continuación pretende ser una muestra de todos los conocimientos adquiridos durante el Grado de Educación Infantil, así como de los nuevos obtenidos durante la elaboración de este trabajo.

El Trabajo de Fin de Grado es una parte del módulo práctico del título, necesario para poder obtener el título de Maestro de Educación Infantil. El sentido de dicho trabajo parece reflejado en la ORDEN ECI/3854/2007, del 27 de diciembre, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Maestro en Educación Infantil.

Este trabajo se basa en el Área de Educación Artística (expresión plástica) en Educación Infantil y en el que, afortunadamente, he tenido la posibilidad de especializarme a través de la *Mención en Expresión y Comunicación Artística y Motricidad*.

El Decreto 122/2007, de 27 de diciembre, por el que se establece el currículo del segundo ciclo de Educación Infantil en la Comunidad de Castilla y León, recoge que: “*La finalidad de la Educación Infantil es contribuir al desarrollo físico, intelectual, afectivo, social y moral de los niños*”. La finalidad aquí descrita se encuentra estrechamente relacionada con la Educación Artística, ya que estas capacidades se trabajan de manera interdisciplinar en dicho área.

En el Decreto 122/2007, de 27 de diciembre, por el que se establece el currículo del segundo ciclo de Educación Infantil en la Comunidad de Castilla y León aparecen tres bloques de contenido que se deben trabajar en el aula del segundo ciclo de Educación Infantil. Estos son:

- Conocimiento de sí mismo y autonomía personal.
- Conocimiento del entorno.
- Lenguajes: comunicación y representación.

Para poder dar explicación a este trabajo debemos centrarnos en el tercer bloque: *Lenguajes: comunicación y representación*. Este bloque es el que integra todas las formas de lenguaje oral, escrito, artístico, corporal, audiovisual y de las tecnologías de la educación.

Como hemos podido observar, es en este bloque en el que el lenguaje artístico queda recogido dentro del currículo oficial, por lo tanto debemos afirmar que la enseñanza del lenguaje artístico en el segundo ciclo de Educación Infantil es estrictamente obligatorio

“El lenguaje artístico incluye el lenguaje plástico y el musical. Es un medio de expresión que desarrolla la sensibilidad, la originalidad, la imaginación y la creatividad necesarias en todas las facetas de la vida, y que además contribuye a afianzar la confianza en sí mismo y en sus posibilidades” (Decreto 122/2007, BoCyL. p.17 de 22)

Hoy en día siguen existiendo centros educativos en los que la Educación Artística no tiene la relevancia ni la presencia que debería y, en la mayoría de los casos, se trabaja el arte de la manera tradicional, con los mismos materiales y temáticas que ya conocemos.

Es cierto que trabajar el arte desde de la forma tradicional también es importante, sin embargo, desde mi punto de vista, el profesorado debe ser capaz de estimular los intereses de los niños y debe ser capaz de proporcionar a los alumnos situaciones y experiencias que propicien la originalidad, de esta forma obtendremos un alumnado motivado e implicado, que no tendrá miedo a crear. Entonces, ¿por qué no trabajar el arte desde un punto de vista diferente?

La temática elegida para desarrollar mi Trabajo de Fin de Grado es la cocina creativa. Quizás a primera vista pueda parecer que no tiene nada que ver con el área de Educación Artística, sin embargo, como demostraré más adelante, tiene una gran relación con la expresión artística y plástica, con la sensorialidad y con la creatividad.

El docente de Educación Infantil tiene que ser capaz de centrarse en los intereses de los alumnos para generar implicación. Además, debe ser capaz de buscar diferentes alternativas para trabajar y reforzar un mismo concepto.

El Decreto 122/2007, de 27 de diciembre, donde se recoge el currículo del segundo ciclo de Educación Infantil, recoge que:

“La experiencia que reciba el niño en el segundo ciclo de la Educación Infantil, va a influir en su percepción sobre la escuela, sobre la tarea escolar y sobre los modos de aprender. Para que esta percepción y la respuesta del niño hacia lo escolar y los aprendizajes sean positivas, se propone una escuela rica en estímulos, que atienda sus necesidades e intereses y que le dote de competencias, destrezas, hábitos y actitudes [...]”
(p. 5 de 22)

Añade: *“Uno de los principios que orientan la labor docente en este ciclo es que el niño realice aprendizajes significativos, para lo cual es necesario que estos sean cercanos y próximos a sus intereses”* (p. 5 de 22)

Cuando nos detenemos a leer este párrafo debemos centrarnos en las palabras “*cercanos y próximos a sus intereses*”. El tema de la cocina está en auge. Cuando encendemos la televisión podemos observar que todas las cadenas se están llenando de programas y concursos de cocina que no van dirigidos únicamente a adultos, sino también a niños. Los alumnos que nos encontramos en el aula son conscientes de que estos concursos existen e, incluso, hay programas en canales de televisión infantiles sobre cocina creativa dirigidos a niños, como puede ser “Cocina con Clan” del canal Clan (TVE), centrado en la cocina sana y creativa.

Este tipo de programación es algo que los niños ven en su tiempo libre. La cocina es algo que ven día a día en sus casas. La cocina forma parte de su entorno más cercano y, en muchas ocasiones, de sus intereses.

El movimiento culinario de vanguardia o creativo ha dejado de ser algo al alcance de unos pocos para convertirse en algo que todos podemos hacer en nuestras casas, o incluso, en nuestro aula. Entonces, ¿por qué no aprovechar el interés que la cocina genera en los alumnos para trabajar el arte en el aula?

4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

4.1. LA EDUCACIÓN ARTÍSTICA EN EDUCACIÓN INFANTIL

La Educación Artística no consiste simplemente en entregar a los niños/as diferentes materiales artísticos, como pueden ser pintura, arcilla, papel, etc. Independientemente de los materiales que entreguemos a los niños/as no podemos estar seguros de que lo que está pasando por sus cabezas pueda ser considerado como un aprendizaje artístico.

La Educación Artística tiene que basarse en los modelos actuales sobre el arte, la percepción visual, la creatividad, etc.

Según Piaget, citado en Rollano Villaboa, D. (2004, p.3):

“La educación artística debe ser, antes de nada, la educación de la espontaneidad estética y de la capacidad de creación que el niño manifiesta. Menos aún que cualquier otra forma de educación, no puede contentarse con la transmisión y la aceptación pasiva de una verdad o de un ideal completamente elaborado: la belleza, como la verdad, no tiene valor si no es recreada por el sujeto que la consigue”

Debemos tener en cuenta que la educación artística es la única asignatura que se centra en el desarrollo de las experiencias sensoriales del niño. La capacidad perceptiva y el desarrollo de la misma es algo imprescindible para obtener una formación fundamental del niño que le permita relacionarse con su entorno. Para desarrollar esta capacidad debemos permitir que el niño cree libremente a partir de sus conocimientos previos, consiguiendo así que su función creadora se desarrolle.

La expresión artística debe ser entendida como una actividad lúdica. El niño de Educación Infantil crea arte para divertirse, permitiéndole poner todo su ser, todo su “yo” en lo que está haciendo. Es entonces cuando la expresión artística se convierte en una forma de autoexpresión del niño, donde debe primar la forma de expresión y no el contenido en sí mismo.

En la etapa de Educación Infantil la educación sensorial cobra una gran importancia, ya que a través de los cinco sentidos el niño va asociando nombres, cualidades, características, etc. de todo lo que le rodea. Los esquemas de conocimiento se van estructurando por medio de su propia experiencia y permiten al niño crear estructuras de pensamiento.

Bien es cierto que la estimulación sensorial tiene una gran relevancia en esta etapa, sin embargo, la mayoría de las veces dejamos el sentido del gusto apartado, como si no fuese importante para el aprendizaje de los niños.

Marín Viadel (2003) sostiene lo siguiente:

“La Educación Artística no debe reproducir sino por el contrario desactivar los prejuicios habituales sobre el arte en nuestra sociedad tales como “el arte moderno es incomprendible” o “los artistas están locos”. En Educación Artística hay que lograr un cambio de actitud que valore positivamente los esfuerzos creativos por descubrir nuevas imágenes, formas y conceptos visuales.” (p.21).

Normalmente tendemos a pensar que la Educación Artística se basa únicamente en pintar o dibujar, sin embargo este área de contenidos da para mucho más. Centrándonos en lo que dice Marín Viadel, debemos esforzarnos por descubrir nuevas imágenes, formas y conceptos visuales. Desde mi punto de vista, debemos centrarnos en buscar nuevos conceptos artísticos. Nuevas técnicas que consigan una implicación total del alumnado, un aprendizaje y, sobre todo, debemos conseguir que los alumnos se diviertan.

¿Puede la cocina convertirse en una nueva técnica de expresión artística? Es cierto que es un concepto totalmente nuevo, pero a través de la cocina logramos una estimulación sensorial completa que hace que el niño se implique en lo que está haciendo, consiguiendo así un aprendizaje significativo.

4.2. LA CREATIVIDAD

La creatividad se conforma a los largo de la vida o, por el contrario, viene impuesta en nuestra identidad desde que nacemos? Quizás aún no tengamos la respuesta a esta pregunta,¿ sin embargo, tenemos claro que desde el aula podemos incentivarla o coartarla.

Según E. Prom, citado en Rollano Villaboa, D. (2004, p.3):

“La creatividad no es una cualidad de la que sólo estén dotados los artistas y personas de su misma vocación, sino que debe considerarse como una actitud que puede poseer y realizar cualquier tipo de ser humano”

Los maestros de Educación Infantil debemos ser conscientes de que los niños siempre están buscando cosas nuevas, están creando, dejando huella, etc. sienten una curiosidad innata. El papel del maestro para que esta capacidad se desarrolle es fundamental.

La metodología que debemos seguir en un aula para fomentar la creatividad es:

- **Lúdica:** la diversión es fundamental para que los niños den rienda suelta a su imaginación y se dejen llevar por su creatividad.
- **Flexible:** debemos ser pacientes y dejar que las cosas sigan su ritmo. A veces no todo sale como esperamos pero debemos ser capaces de adaptarnos al rumbo que tome la clase.
- **Abierta:** podemos seguir diferentes rutas para llegar al objetivo.
- **Activa:** debemos estar siempre atentos para dar respuesta a las peticiones e intereses de los niños.

Como dijo Albert Einstein (1926), *“la imaginación es más importante que el conocimiento”*. Los niños de Educación Infantil utilizan el arte como medio para expresarse, explorar y conocer todo aquello que les rodea.

Existe en todo ser humano la necesidad de experimentar e investigar, en definitiva, de crear. Los niños en la etapa de Educación Infantil están en un momento ideal para desarrollar su creatividad ya que aún no poseen unos esquemas mentales fijos, lo que les permite dar respuestas creativas ante cualquier cuestión o contratiempo que se les presente. El maestro debe ser capaz de transmitir al niño seguridad y confianza, consiguiendo que el alumno desarrolle aún más sus capacidades creativas, dentro de un ambiente libre, lúdico y seguro.

“La imaginación creadora, que es la actividad asimiladora en estado de espontaneidad, no se debilita con la edad, sino que, gracias a los progresos correlativos de la acomodación se reintegra gradualmente en la inteligencia, la cual se amplía en la misma proporción.” (J. Piaget 1978).

4.3. ¿PUEDE LA COCINA CONSIDERARSE ARTE?

Para dar explicación a esta incógnita debo comenzar hablando de un hecho muy significativo, el punto de partida de este trabajo y el causante de mi interés por investigar y conocer más sobre este tema: la polémica inclusión de un cocinero, Ferrán Adriá, en una Feria Internacional de arte, “La Documenta de Kassel”, en 2007.

En los últimos años, debido a los grandes avances en las técnicas y teorías gastronómicas, han surgido una serie de preguntas sobre la cocina entendida como un proceso artístico y creativo.

El Diccionario de la Real Academia Española define *comer* como “*masticar y desmenuzar el alimento en la boca y pasarlo al estómago*”, sin embargo, puede ser mucho más. Como dicen Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnaiz en su estudio antropológico, llamado “Alimentación y Cultura”:

[...] *la comida no es, y nunca lo ha sido, una mera actividad biológica. La comida es algo más que una mera colección de nutrientes elegidos de acuerdo a una racionalidad estrictamente dietética o biológica [...] “comer” es un fenómeno social y cultural, mientras que la nutrición es un asunto fisiológico y de la salud.* (Contreras y Gracia, 2005 p.33)

Tras esto, la pregunta que podemos plantearnos es: ¿cuándo la cocina se convierte en algo artístico y creativo?

Para dar respuesta a esta pregunta debemos remontarnos a la época de Luis XIV, en el Siglo XVII, cuando todo lo relacionado con la comida y la cocina medieval sufrió una gran y profunda transformación. Dicha transformación no se quedó dentro de las fronteras de Francia, sino que llegó a otros países donde también tuvo gran repercusión.

Fue en estos momentos en los que apareció lo que hoy conocemos como “alta cocina” (*haute cuisine*).

En estos momentos la cocina francesa era la imagen de la sofisticación, innovación y creatividad. Fue también aquí cuando se comenzó a prestar especial atención a la presentación de los platos y a su estética.

Sin embargo, la auténtica revolución llegó con la “Nouvelle Cuisine” a un país como Francia, en el que comer ya era algo más que un simple acto fisiológico y donde, desde la Revolución Francesa, se atrevieron a elevar la cocina a la categoría de las Bellas Artes.

El término “Nouvelle Cuisine” fue empleado por primera vez en el año 1973 por unos críticos gastronómicos llamados *Henri Gault* y *Cristian Milleau*, en un artículo de la revista *Gault Millau*.

El movimiento de la “Nouvelle Cuisine” se hizo muy popular entre los años 70 y 80. Para que un plato pudiera entrar en esta prestigiosa categoría debía cumplir un requisito indispensable: estimular los cinco sentidos, especialmente la vista.

Según Onfray, un filósofo francés:

“...ahora importaba la esencia, lo mínimo, el gusto por lo pequeño. Los renovadores querían implicar los sentidos, incluida la vista, y de esta manera unir cocina, diseño y arte conceptual. Comer no debería ser entonces sólo una experiencia sensorial, sino también estética.” (Weber- Lamberdière, 2010 p.60)

Unos años después, el movimiento de la “Nouvelle Cousine” fue ridiculizado por algunos amantes y seguidores de la tradición y de la cocina tradicional. Quizás, este rechazo se produjera por la mala interpretación de algunos chefs que no fueron capaces de comprender el verdadero espíritu de esta tendencia.

A partir del año 1980 este movimiento tan revolucionario parecía haber llegado a su fin, algunos de los cocineros más destacados del momento como Paul Bocuse, Roger Vergè, Alain Chapel, etc. evitaban a toda costa vincularse directamente con dicho movimiento. Era algo que desprestigiaba y quitaba valor a su trabajo.

Pasados unos años entra en escena un cocinero catalán, Ferrán Adriá, que fue quién rescató la esencia y la filosofía de este movimiento ya que vio en él las puertas hacia una cocina diferente. Una cocina moderna y creativa.

Fue más o menos en el año 2003 cuando se dio paso a los que hoy en día todos conocemos como “cocina de vanguardia”.

Bien es cierto que para calificar este movimiento se emplean diferentes denominaciones, sin embargo, es el propio Ferrán Adriá quien considera que el nombre que mejor define este movimiento es “cocina tecnoemocional”, y la definición más acertada es la que nos ofrece el periodista catalán Pau Arenós en la revista Apicius del 2007:

“La cocina tecnoemocional es un movimiento culinario de principios del siglo XXI liderado por Ferrán Adriá y Albert Adriá. Está formado por cocineros de distinta edad y tradición. El objetivo de sus platos es crear emoción en el comensal y para ello se valen de nuevas técnicas y tecnologías, siendo ellos los descubridores o simplemente los intérpretes, recurriendo a sistemas y conceptos desarrollados por otros [...]. Prestan atención a los cinco sentidos y no sólo al gusto y al olfato. Además de crear platos, el objetivo es abrir caminos. No plantean ningún enfrentamiento con la tradición, puesto que muchos de los platos son evolutivos, sino al contrario, muestran deuda y respeto por ella. Han iniciado un diálogo con los científicos, pero también con artistas plásticos, novelistas, poetas, periodistas, historiadores, antropólogos... Colaboran en busca de la supervivencia del producto, con los agricultores, los ganaderos y los pescadores.”

Chefs españoles de la talla de Carme Ruscalleda, Joan Roca, Martín Berasategui, entre otros, acaparan el panorama de la alta cocina española y crean tendencia a nivel mundial.

Como dice el escritor francés Weber-Lamberdière, *“los cocineros españoles han comprendido que tienen que hacer una cocina artística, independientemente de que la gente lo entienda o no”* (2010 p.145)

El acto de comer ya no es simplemente algo necesario para sobrevivir, sino que ahora se concibe como una experiencia que agrada a todos los sentidos y al intelecto.

4.4. LA COCINA CREATIVA

Para comenzar a explicar qué es la cocina creativa y que ventajas podemos obtener en el aula a través de ella, debemos comenzar desmintiendo algunos clichés o falsos mitos que se asocian a la misma. **ElTenedor** (<http://blog.eltenedor.es/>) dice:

- **La cantidad de los platos es muy reducida:** la principal función de la cocina creativa no es llenarnos, sino generar en el comensal una serie de emociones y sensaciones. Cuando la cantidad que aparece en el plato es menor ofrece la posibilidad al cliente de experimentar un mayor número de sensaciones.
- **Los cocineros de cocina creativa no saben cocinar comida tradicional:** todo lo contrario. Para romper con lo tradicional, primero debemos ser un experto en ello. La mayoría de chefs innovadores han comenzado desde muy abajo para aprender y así poder atreverse a realizar sus propias creaciones.
- **La cocina creativa es cara:** depende. En España disponemos de restaurantes de comida creativa bastante baratos. La cocina creativa no está reñida con el precio, nosotros mismo en casa podemos elaborar sencillos platos de cocina creativa por muy bajo coste.

Para Barrientos, los sentidos juegan un papel importante a la hora de comer. **IMujer** (<http://imujer.blogspot.com.es/>) revela cuál es el papel de los cinco sentidos al momento de disfrutar una comida:

- **La vista:** considerado por muchos como el primero de los sentidos. Mediante ella se identifica la presentación de lo que se va a comer. De igual forma, se pueden observar las formas, colores y texturas.
- **El olfato:** por medio de este importante sentido se pueden detectar todos los olores de lo que se degustará. Si se hace un buen uso, el olfato puede identificar algunos de los ingredientes que están presentes en la presentación.
- **El tacto:** texturas y cambios de temperatura se pueden apreciar con este sentido. Algunos conocedores sostienen que un buen plato debe estar compuesto de por lo menos tres texturas diferentes.
- **El oído:** es uno de los menos usados a la hora de sentarse a la mesa. Se puede entrenar al escuchar atentamente cómo se elabora una receta y al consumir alimentos muy crujientes.
- **El gusto:** es el que más actúa y tiene mayor participación en el momento de comer. Cabe resaltar que se deben degustar los alimentos y esto se logra ingiriéndolos lenta y pausadamente, sintiendo su sabor con toda conciencia.

Según Hernando Magadán, A:

“La cocina creativa puede definirse como el estilo que se centra en innovar, en crear a costa de todo, de nuevas especies traídas del extranjero, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar, aplastar, reconstruir, deformar, importa menos la materia prima y la elaboración que el resultado final.”

Sin embargo, la cocina que yo quiero trabajar con los niños en el aula de Educación Infantil se podría denominar “Cocina Divertida”, ya que se trata de una cocina creativa sencilla, con una estética muy característica, divertida en su elaboración y al final se convierte en un cúmulo de emociones para el niño en su degustación.

A través de la cocina divertida se puede trabajar el arte y la creatividad. Muchas obras culinarias están inspiradas en obras de arte.

Los niños en el aula de Educación Infantil pintan, dibujan, recortan, etc. crean sus propias obras de arte a partir de materiales plásticos. ¿Por qué no trabajar el arte a través de la cocina? La cocina, a través del juego, nos permite estimular los cinco sentidos de los alumnos, proporcionando una experiencia sensorial muy satisfactoria para los niños y haciéndoles sentirse parte del proyecto.

En el Decreto 122/2007, de 27 de diciembre, por el que se establece el currículo del segundo ciclo de Educación Infantil en la Comunidad de Castilla y León, se recoge la siguiente información sobre la importancia del juego en Educación Infantil:

“El juego es uno de los principales recursos educativos para estas edades. Proporciona auténtico medio de aprendizaje y disfrute; favorece la imaginación y la creatividad; posibilita interactuar con otros compañeros y permite al adulto tener un conocimiento del niño, de lo que sabe hacer por sí mismo, de las ayudas que requiere, de sus necesidades e intereses. Por lo tanto el juego y las actividades lúdicas no pueden quedar en un segundo plano para que el niño acceda a ello cuando ha terminado «el trabajo». El juego forma parte de la tarea escolar, en la escuela infantil tiene una intencionalidad educativa que no se da en otros contextos y ha de organizarse de un modo significativo y distinto del practicado fuera de la escuela.”

Debemos perderle el miedo a experimentar, a crear nuevas técnicas y métodos para alcanzar un objetivo final: desarrollar las capacidades artísticas y creativas de los niños.

5. METODOLOGÍA

Este Trabajo de Fin de Grado se ha desarrollado a partir de todo lo aprendido a lo largo del Grado de Maestro en Educación Infantil y, especialmente, en la mención de Expresión y Comunicación Artística y Motricidad.

Recopilar datos para este trabajo ha resultado una tarea ardua, ya que apenas existe información sobre el tema de “cocina creativa” relacionada con el ámbito educativo. La parte teórica, formada por la justificación y fundamentación teórica, se ha completado a través de la búsqueda bibliográfica, su selección y posterior lectura minuciosa. Durante estas lecturas he ido reuniendo toda la información que he podido sobre el área de Expresión Artística, creatividad, el arte y la cocina y la cocina creativa.

Además, he completado la búsqueda con información recabada en diferentes blogs culinarios que me han resultado de gran utilidad.

Con el fin de recabar más información elaboré un cuestionario dirigido a cocineros y cocineras profesionales, esperando que me dieran su visión sobre la cocina y el arte y, desde luego, sobre la posible extrapolación de la cocina a la escuela infantil como medio de experimentación y aprendizaje artístico. Sin embargo, no he tenido éxito en esta tarea, ya que no he conseguido recibir ninguna respuesta pese a mi insistencia. Adjunto el cuestionario en el **ANEXO 1**.

La parte práctica de este trabajo es un Proyecto de comprensión llamado “*Crear y cocinar, todo es empezar*”. Este proyecto se sustenta en la fundamentación teórica citada anteriormente y está realizado a partir de la metodología que sigue el centro escolar en el que he puesto parcialmente en práctica dicho proyecto.

En este centro escolar se trabaja a través de proyectos de comprensión y la metodología que emplean está basada en las Inteligencias Múltiples de Gardner.

Gardner (1983) define la inteligencia como “*la capacidad de resolver problemas o elaborar productos que sean valiosos*”. Al definir la inteligencia como una capacidad se convierte en una destreza que se puede desarrollar y, por este motivo, la educación es tan importante en los primeros años de vida. Las inteligencias de *Howard Gardner* son las siguientes:

- Corporal – cinestésica.
- Lingüístico – verbal.
- Lógico – matemática.
- Visual – espacial.

- Musical.
- Intrapersonal
- Interpersonal
- Naturalista.
- Espiritual.

A través de este trabajo pretendo fomentar el aprendizaje de los alumnos a través de la experimentación y la manipulación. Esto está reflejado en el Decreto 122/2007, de 27 de diciembre, por el que se establece el currículo del segundo ciclo de Educación Infantil en la Comunidad de Castilla y León:

“El lenguaje plástico supone desarrollar habilidades específicas y facilitar mecanismos de comunicación de forma individual o en grupo, con el fin de despertar la sensibilidad estética, la espontaneidad expresiva y la creatividad mediante la exploración y manipulación de diversas técnicas, materiales e instrumentos. De esta forma se le facilita el aprendizaje experimental, dando más importancia al proceso que al producto final.”

6. PROYECTO DE COMPRENSIÓN

El proyecto “*Crear y cocinar, todo es empezar*” consta de quince sesiones en las que los niños podrán conocer el mundo de la cocina creativa de primera mano, ya que van a ser ellos los creadores de sus propias obras de arte comestible.

Los protagonistas de este proyecto son los niños, que mediante experimentación descubrirán que a través de la cocina también se puede crear arte. La estimulación sensorial de los niños muy grande, provocando una gran implicación y un aprendizaje significativo.

Este proyecto está diseñado para ponerlo en práctica en el centro escolar Sagrada Familia Hijas de Jesús (Valladolid).

La metodología que sigue el centro está basada en la teoría de las “*Inteligencias Múltiples*” de Gardner. Además, en este mismo centro se trabaja por proyectos. Por estos motivos el diseño de mi proyecto está adaptado a la forma de trabajar de dicho centro.

A continuación, se presentan las sesiones de dicho proyecto.

1. TÓPICO GENERATIVO: “Arte con comida”

2. DESTINATARIOS:

Este proyecto está orientado hacia alumnado del segundo curso del segundo ciclo de Educación Infantil (4 años).

3. DURACIÓN:

El proyecto está diseñado para tener una duración de tres semanas. Las actividades se llevarán a cabo todos los días, alternándose con las actividades habituales de la clase.

4. HILOS CONDUCTORES/GRANDES INTERROGANTES:

- ¿Qué es una obra de arte?
- ¿El arte se puede comer?
- ¿Qué es un artista?
- ¿Los cocineros/as son artistas?
- ¿Qué es un chef?
- ¿Qué es emplatar?
- ¿Qué es comer sano?
- ¿Qué es ser creativo?
- ¿Qué cosas se pueden hacer con la comida?
- ¿Con la comida se pueden crear obras de arte?

5. METAS DE COMPRENSIÓN:

1. Descubrir el arte a través de la cocina.
2. Comprender e interiorizar el concepto de arte a través de la cocina.
3. Explorar sus capacidades artísticas a través de la cocina.
4. Aprender a preparar nuestros propios platos creativos.
5. Descubrir qué es la cocina creativa y explorar sus posibilidades.
6. Fomentar la utilización de la cocina como forma de lenguaje artístico.
7. Fomentar la utilización del lenguaje oral y artístico como forma de comunicación.
8. Desarrollar la creatividad de los niños/as a través de la cocina.
9. Identificar el vocabulario básico del proyecto: obra de arte, cocinar, emplatar, chef, etc.

6. ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN:

a) Sesión 1: “Captamos las ideas previas de los alumnos”

METAS	INTELIGENCIAS	ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN	EVALUACIÓN	DOCUMENTACIÓN
2, 7, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial	Mostramos a los niños/as la presentación en Power-Point sobre el arte	Atención y participación de los alumnos/as.	Presentación en Power – Point y preguntas preparadas por la maestra. <i>Se adjunta en CD</i>
7, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Naturalista	“La cocina de dibujos”	Atención y participación de los alumnos/as.	Decoración de la clase. Cestillo de tela con objetos y alimentos.

Figura 1: Sesión 1

Desarrollo de las actividades:

ACTIVIDAD 1: “Conocemos la obra de arte”

Para la realización de esta actividad se reunirá a los niños/as en la asamblea y les pondremos en el proyector (si disponemos de él) el Power – Point* muy sencillos, compuesto principalmente por imágenes, sobre el arte y la cocina. Durante el visionado la maestra debe ir formulando preguntas a los niños/as según van apareciendo las diferentes imágenes.

Las preguntas serán del tipo:

- ¿Qué creéis que es el arte?
- ¿Qué creéis que es un artista?
- ¿Qué creéis que es una obra de arte?
- ¿Esto es una obra de arte?

- ¿Y esto?
- ¿La comida puede ser arte?

Nota*: Se adjunta el Power – Point en un CD

ACTIVIDAD 2: “La cocina de dibujos”

Esta actividad se basa en el libro del autor Tullet, H. (2011). *La cocina de dibujos* (1ª ed.). Barcelona: Phaidon Press Limited.

Este libro está compuesto por diferentes “recetas de cocina” que se realizan dibujando.

Para realizar la actividad tomaremos del libro la receta “Ensalada rápida de círculos” y entregaremos a cada uno de los niños/as un folio con un plato dibujado.

La maestra irá leyendo la receta en alto mientras los alumnos/as lo realizan en su folio.

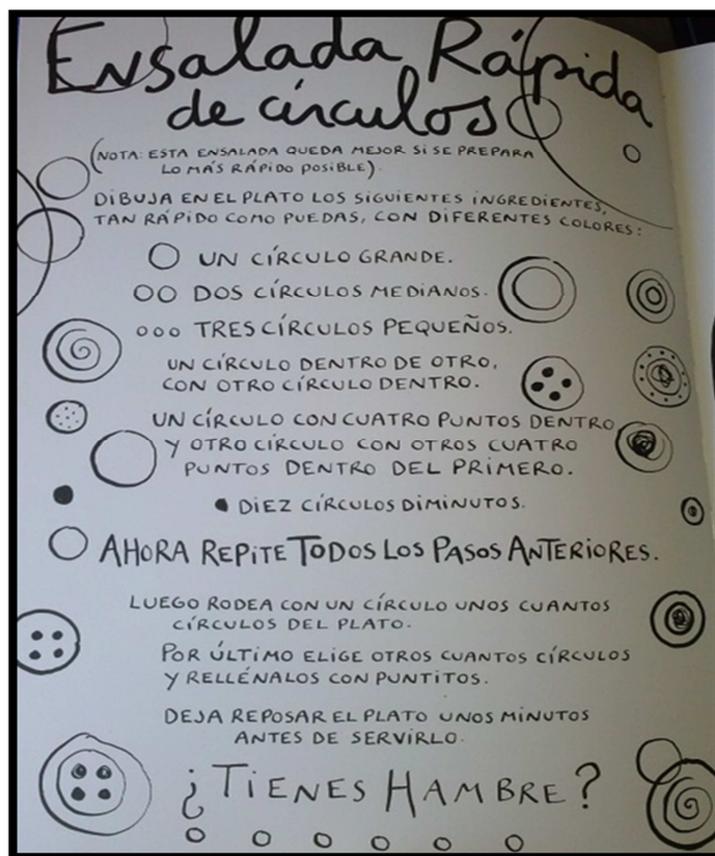


Figura 2: Receta “La cocina de dibujos”

b) Sesión 2: “Qué es un chef”

METAS	INTELIGENCIAS	ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN	EVALUACIÓN	DOCUMENTACIÓN
1, 2, 7, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial	Mostramos a los niños/as imágenes de diferentes platos y sus correspondientes chefs. Mostramos en imágenes y explicamos vestimenta de chef.	Atención y participación de los alumnos/as.	Imágenes plastificadas y numeradas. Preguntas preparadas por la maestra.
7, 9	Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Creamos nuestro propio gorro de chef.	Participación, comprensión de las explicaciones y muestra de interés de los alumnos/as.	Cartulina blanca previamente recortada. Grapadora Diferentes pegatinas para decoración.

Figura 3: sesión 2

Desarrollo de las actividades:

ACTIVIDAD 1: “¿Qué es un chef?”

Para la realización de esta actividad se reunirá a los niños/as en la asamblea y les mostraremos varias imágenes de platos y la imagen del cocinero correspondiente.

Les preguntaremos a los niños si saben qué es un chef y si ellos creen que un chef puede ser un artista.

Además, les mostraremos la indumentaria que todo chef lleva en la cocina.

ACTIVIDAD 2: “Creamos nuestro gorro de chef”

Para realizar esta actividad la maestra deberá haber cortado antes cinco tiras de cartulina por niño/a de 3cm de ancho por 20cm de largo. Dos de las tiras estarán unidas y punteadas para que los niños/as lo piquen.

Deberá haber además una tira de 5cm de ancho por cada niño/a y del largo necesario para que rodee la cabeza del niño/a. Esta será la base del gorro.

Los alumnos/as decorarán esta tira con diferentes pegatinas de gomaeva y dibujos.

Según vayan terminando los niños/as la maestra deberá ir tomando la medida de la cabeza de cada uno/a y grapar la tira de 5cm de ancho de forma que los niños/as se lo puedan colocar como sombrero. A esta misma tira la maestra deberá ir grapando las cinco tiras de 3cm de ancho de tal forma que queden dobladas, es decir, grapando juntos los dos extremos de la tira a la tira base.

c) Sesiones 3 a 6 (inclusive): “Almuerzos artísticos”

Durante estas sesiones vamos a realizar un almuerzo artístico a diario. Para llevar a cabo estas actividades es necesaria la colaboración familia – escuela, ya que algunos de los ingredientes** que emplearemos para la preparación de los platos deberán traerlos los propios alumnos/as desde sus casas (la maestra siempre debe tener alguno de esos ingredientes en clase por si alguno de los niños/as lo olvidase).

La elaboración de las recetas, en forma de taller, y su posterior degustación se llevará a cabo entre el primer y el segundo recreo (11.30h – 12.45h).

Los niños/as harán la receta sentados en sus sitios, mientras la maestra va realizándolo en una mesa frente a ellos/as. Dispondrán de los ingredientes necesarios, un plato de plástico, cuchillo de plástico y servilletas.

Todos los platos están sacados del libro “Comida divertida. Nuevas ideas creativas en la cocina” (2ª ed). Barcelona. NGV

*Nota ** : La maestra debe tener especial cuidado con las posibles alergias que presente alguno de los alumnos/as.*

METAS	INTELIGENCIAS	ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN	EVALUACIÓN	DOCUMENTACIÓN
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Elaboramos la receta “Morsa”	Atención, colaboración, muestra de interés y participación de los alumnos/as..	Ingredientes necesarios para realizar la receta. Imágenes del resultado final. Se incluye imagen de la receta completa en el ANEXO 2
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Elaboramos la receta “Caramelo salado”	Atención, colaboración, muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Ingredientes necesarios para realizar la receta. Imágenes del resultado final. Se incluye imagen de la receta completa en el ANEXO 3
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Elaboramos la receta “León salvaje”	Atención, colaboración, muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Ingredientes necesarios para realizar la receta. Imágenes del resultado final. Se incluye imagen de la receta completa en el ANEXO 4
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Elaboramos la receta “Pueblo de pan”	Atención, colaboración, muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Ingredientes necesarios para realizar la receta. Imágenes del resultado final. Se incluye imagen de la receta completa en el ANEXO 5

Figura 4: Sesiones 3, 4, 5 y 6.

d) Sesión 7: “ Creamos nuestra obra de arte comestible”

METAS	INTELIGENCIAS	ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN	EVALUACIÓN	DOCUMENTACIÓN
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Visual – espacial Intrapersonal Corporal – cinestésica	Elaboramos nuestro propio plato (obra de arte) con los ingredientes de los que disponemos	Muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Diferentes ingredientes que la maestra debe llevar al aula.

Figura 5: Sesión 7

Desarrollo de la actividad:

ACTIVIDAD 1: “Seamos chefs”

Para desarrollar esta actividad, en primer lugar, reuniremos a los niños/as en la asamblea y les explicaremos que hoy no tenemos ninguna receta para poder seguir. Deben ser ellos mismos/as quienes creen su propia obra, su propio plato.

Para ello, la maestra debe haber llevado al aula diferentes ingredientes. Deben ser elementos sencillos de manipular y que den pie a creaciones artísticas.

Además de contar con los ingredientes, los niños dispondrán de tres platos de plástico, un cuchillo de plástico, una cuchara de plástico, un tenedor de plástico, palillos, pinceles y servilletas.

Los ingredientes pueden parecerse a los siguientes:

- Diferentes frutas (algunas ya peladas y troceadas).
- Melocotón y piña el almíbar.
- Magdalenas
- Cereales
- Bolitas de chocolate (blanco, con leche y negro)
- Queso cortado
- Diferentes embutidos.
- Pan de molde.
- Pan de hogaza ya cortado.

- Tomate
- Zanahoria.
- Etc.

e) Sesiones 8 a 10 (inclusive): “Almuerzos artísticos”

Durante estas sesiones vamos a realizar un almuerzo artístico a diario. Para llevar a cabo estas actividades es necesaria la colaboración familia – escuela, ya que algunos de los ingredientes^{***} que emplearemos para la preparación de los platos deberán traerlos los propios alumnos/as desde sus casas (la maestra siempre debe tener alguno de esos ingredientes en clase por si alguno de los niños/as lo olvidase).

La elaboración de las recetas, en forma de taller, y su posterior degustación se llevará a cabo entre el primer y el segundo recreo (11.30h – 12.45h).

Los niños/as harán la receta sentados en sus sitios, mientras la maestra va realizándolo en una mesa frente a ellos/as. Dispondrán de los ingredientes necesarios, un plato de plástico, cuchillo de plástico y servilletas.

Todos los platos están sacados del libro “Comida divertida. Nuevas ideas creativas en la cocina” (2ª ed). Barcelona. NGV

*Nota ***: La maestra debe tener especial cuidado con las posibles alergias que presente alguno de los alumnos/as.*

METAS	INTELIGENCIAS	ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN	EVALUACIÓN	DOCUMENTACIÓN
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Elaboramos la receta “Ojos saltones”	Atención, colaboración, muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Ingredientes necesarios para realizar la receta. Imágenes del resultado final. Se incluye imagen de la receta completa en el ANEXO 6

1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Elaboramos la receta “Papás Noel”	Atención, colaboración, muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Ingredientes necesarios para realizar la receta. Imágenes del resultado final. Se incluye imagen de la receta completa en el ANEXO 7
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Elaboramos la receta “Osos panda”	Atención, colaboración, muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Ingredientes necesarios para realizar la receta. Imágenes del resultado final. Se incluye imagen de la receta completa en el ANEXO 8

Figura 6: Sesiones 8, 9 y 10

f) Sesión 11: “Cocinamos en casa”

METAS	INTELIGENCIAS	ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN	EVALUACIÓN	DOCUMENTACIÓN
1, 2, 5, 6, 7, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Intrapersonal	Visionado de un vídeo “Cocina con clan”	Atención y muestra de interés de los alumnos/as.	Vídeo (Se adjunta enlace)
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Cocinar con la familia la receta que hemos aprendido en el vídeo.	Colaboración familia – escuela. Resultado final (fotografía)	Receta y vídeo

Figura 7: Sesión 11

Desarrollo de las actividades:

ACTIVIDAD 1: “Cocina con clan”

Para desarrollar esta actividad reuniremos a los niños/as frente a un proyector o pizarra digital. Es necesario disponer de conexión a Internet si previamente no hemos descargado el vídeo.

Les mostraremos a los alumnos/as un capítulo del programa de cocina infantil “Cocina con clan”.

La maestra puede hacer alguna pequeña intervención durante el visionado del video si considera que han dicho algo interesante que debe ser recalcado y explicado.

La duración del vídeo es de 30 minutos.

Cuando el video termine les entregaremos a cada uno de los alumnos/as un folio con la receta de cocina que aparece en el vídeo y el enlace del mismo.

El enlace del vídeo es el siguiente:

- <https://www.youtube.com/watch?v=uvFp52eftQA>

ACTIVIDAD 2: “Creamos en la cocina con papá y mamá”

Lo que se pretende conseguir con esta actividad es la involucración de los padres en el proyecto que se está desarrollando en el aula. Además, se fortalecen los lazos familia – escuela.

Los niños/as deberán realizar en sus casas con sus familias la receta que les hemos entregado en papel y que todos hemos visto en el vídeo. Para compartir el trabajo en familia les pediremos a los padres que hagan una serie de fotografías durante la elaboración del plato y del resultado final.

También podemos sugerirles que modifiquen la receta si quieren o que añadan algo si les apetece.

Cuando a la maestra le lleguen las fotografías de todos los niños/as las expondremos en clase para que todos los niños/as puedan ver el trabajo de sus compañeros/as.

g) Sesión 12 y 13: “Almuerzos artísticos”

Durante estas sesiones vamos a realizar un almuerzo artístico a diario. Para llevar a cabo estas actividades es necesaria la colaboración familia – escuela, ya que algunos de los ingredientes **** que emplearemos para la preparación de los platos deberán traerlos los propios alumnos/as desde sus casas (la maestra siempre debe tener alguno de esos ingredientes en clase por si alguno de los niños/as lo olvidase).

La elaboración de las recetas, en forma de taller, y su posterior degustación se llevará a cabo entre el primer y el segundo recreo (11.30h – 12.45h).

Los niños/as harán la receta sentados en sus sitios, mientras la maestra va realizándolo en una mesa frente a ellos/as. Dispondrán de los ingredientes necesarios, un plato de plástico, cuchillo de plástico y servilletas.

Todos los platos están sacados del libro “Comida divertida. Nuevas ideas creativas en la cocina” (2ª ed). Barcelona. NGV

*Nota ****: La maestra debe tener especial cuidado con las posibles alergias que presente alguno de los alumnos/as.*

METAS	INTELIGENCIAS	ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN	EVALUACIÓN	DOCUMENTACIÓN
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Elaboramos la receta “Búho de chocolate”	Atención, colaboración, muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Ingredientes necesarios para realizar la receta. Imágenes del resultado final. Se incluye imagen de la receta completa en el ANEXO 9

1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Elaboramos la receta “Erizos de pera”	Atención, colaboración, muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Ingredientes necesarios para realizar la receta. Imágenes del resultado final. Se incluye imagen de la receta completa en el ANEXO 10
------------------------------	--	---	--	---

Figura 8: Sesiones 12 y 13

h) Sesión 14: “Exponemos y degustamos”

METAS	INTELIGENCIAS	ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN	EVALUACIÓN	DOCUMENTACIÓN
1, 3, 6, 7, 8	Visual – espacial Intrapersonal Corporal – cinestésica	Diseñamos nuestro plato sobre el papel teniendo en cuenta los ingredientes de los que disponemos.	Muestra de interés y participación de los alumnos/as. Capacidad de selección y creación.	Papel Lápiz Rotuladores y pinturas Témperas Pinceles Gomets
1, 3, 4, 6, 7, 8	Visual – espacial Intrapersonal Corporal – cinestésica	Llevamos a la práctica el diseño de nuestro plato y comprobamos la viabilidad del mismo.	Muestra de interés, entusiasmo y ganas de participar. Resultado del plato.	Ingredientes Platos de plástico Cubiertos de plástico Palillos Servilletas
2, 6, 8, 9	Visual – espacial Interpersonal	Mostramos al resto de compañeros/as nuestra creación y después la degustamos todos/as.	Muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Cubiertos Platos de plástico Servilletas

Figura 9: Sesión 14

Desarrollo de las actividades:

ACTIVIDAD 1: “Diseñamos”

Para poner en práctica esta actividad les proporcionaremos a los niños/as diferentes materiales plásticos con los que ellos mismos deberán diseñar y crear sobre el papel un plato.

Debemos dejar un periodo de tiempo para que los niños/as piensen y recapaciten que es lo que quieren hacer.

También podemos ayudarles si vemos que nos saben qué es lo que quieren hacer, siempre dejando que sean ellos mismos quienes libremente tomen las decisiones. Seremos sus guías si ellos/as lo precisan.

ACTIVIDAD 2: “Creamos”

Una vez terminada la actividad anterior vamos a poner en práctica lo hecho sobre el papel. Bien es cierto que posiblemente muchas de las recetas que los niños/as han plasmado en el papel no se podrán poner en práctica porque no dispondremos de todos los alimentos necesarios, sin embargo, los niños/as ya han realizado la tarea de pensar, combina y plasmar sus ideas. Es momento de dejar que la imaginación fluya.

Entregaremos a cada uno de los niños/as los elementos necesarios para realizar su propio plato: platos y cubiertos de plástico, servilletas, etc.

Posteriormente, colocaremos en una mesa accesible a todos los alumnos/as una variedad (aquellos que podamos haber reunido, teniendo siempre en cuenta que deben ser sencillos de manipular).

Les pediremos a los niños/as que observen bien lo que hay encima de la mesa y decidan qué es lo que quieren crear.

Pasados unos minutos dejaremos que libremente, pero de forma ordenada, se vayan levantando a coger lo que necesiten. Pueden levantarse siempre que lo deseen mientras cocinan.

Siempre debemos guiar a aquellos alumnos/as que no sepan que hacer y debemos ayudar a quienes lo necesiten.

ACTIVIDAD 3: “TE ENSEÑO MI OBRA”

Cuando todos los niños hayan terminado su creación recogeremos todos los desperdicios y limpiaremos toda la suciedad de las mesas.

Posteriormente cada niño colocará su creación en su mesa y, de uno en uno, les contarán al resto de la clase qué es lo que han creado, cómo lo han hecho y cuál es el nombre de su obra.

La idea de esta actividad es crear un pequeño museo, del que la maestra tomará fotografías, en el que los niños/as pueden exponer y explicar su obra para el resto de sus compañeros/as.

Cuando hayan observado la obra de todos los compañeros procederemos a comernos las obras. Todo se compartirá con los demás compañeros/as para que todos tengan la opción de probar los platos del resto de niños/as.

i) Sesión 15: “Salida”

METAS	INTELIGENCIAS	ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN	EVALUACIÓN	DOCUMENTACIÓN
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	Verbal – lingüística Visual – espacial Interpersonal Intrapersonal	Visita a restaurante	Atención, muestra de interés y participación de los alumnos/as.	Actividades realizadas en el restaurante.

Figura 10: Sesión 15

Desarrollo de las actividades:

ACTIVIDAD 1: “¡Vamos a un restaurante!”

Para realizar esta salida es necesario que antes de realizar el proyecto hayamos buscado un restaurante y, sobre todo, un cocinero profesional, dispuesto a dejarnos entrar en su cocina o en su restaurante. Si no conseguimos acceder a ningún restaurante podemos buscar alternativas, como los talleres de cocina creativa que se

organizan en diferentes lugares de la ciudad cada cierto tiempo, como, por ejemplo, el que se ha realizado durante el mes de Mayo de 2015 en el centro comercial *Río Shopping* de Valladolid, llamado “Río Gourmet Junior”.

Las salidas son una forma maravillosa de que los niños/as interioricen todos los conocimientos que han aprendido durante la elaboración del proyecto.

7. PUESTA EN PRÁCTICA DE ALGUNAS ACTIVIDADES:

A continuación voy a desarrollar las actividades que pude poner en práctica en un aula del segundo curso del segundo ciclo de Educación Infantil (4 años) durante mi periodo de prácticas.

No he podido poner en práctica todas las actividades que he planificado en mi proyecto, ya que la falta de tiempo y la necesidad de mi tutora por terminar el método me lo han impedido. Sin embargo, estoy satisfecha por haber podido desarrollar alguna de estas actividades en un aula real y comprobar si el ambicioso y novedoso tema que he elegido para desarrollar mi proyecto era adecuado o no.

7.1 Actividad 1: Visionado Power Point

Esta actividad ha sido el punto de partida de este proyecto. Se trata del visionado de una presentación Power Point con obras de arte clásicas y contemporáneas y platos de cocina creativa.

7.1.1. Dificultades:

Para la realización de esta actividad me he encontrado con algunas dificultades.

En primer lugar tuve que crear una presentación en Power Point en la que debía incluir obras de arte y platos de cocina creativa para compararlos con los niños. La presentación debía ser dinámica y llamativa, con nada de texto, así que opté por realizar una presentación en la que sólo hubiera fotografías que ocupasen toda la diapositiva. Intenté buscar obras de arte llamativas y platos que pudieran sorprender y desconcertar a los niños.

La segunda dificultad que me encontré fue la de buscar un momento apropiado para mostrar la presentación. Mi tutora siempre estaba ajetreada y encontrar tiempo fue bastante complicado.

La última dificultad que me he encontrado fue la de explicar a los niños que era lo que estaban viendo. Tuve la suerte de que unas semanas antes los niños habían visitado un museo y tenían bastante claros los conceptos sobre obra de arte.

7.1.2. Desarrollo:

Para desarrollar esta actividad informativa e introductoria reuní a todos los niños (25 en total) en la sala de pizarra digital de la que dispone el centro.

Una vez allí, les dije a los niños que íbamos a ver algo en la pantalla y que me tenían que decir que era lo que estaban viendo.

Cuando empecé a pasar las diapositivas comenzó una lluvia de ideas por parte de los niños. Yo les preguntaba qué estaban viendo y escuchaba diferentes respuestas.

Por ejemplo, cuando les mostré el David de Miguel Ángel, me dijeron que era una estatua, un señor, una escultura, etc.

Con obras del Land Art los niños se quedaron en silencio sin saber bien que responder hasta que uno de ellos rompió el silencio diciendo “Eso es otra escultura” y todos le siguieron aportando diferentes ideas.

Con las pinturas me pasó lo mismo, obtuve diferentes respuestas, algunos decían que eran dibujos, otros que eran colores, cuadros, etc.

Cuando terminamos de ver la parte dedicada a las obras de arte llegamos a la conclusión de que lo que habíamos visto era arte y ellos mismos me dijeron que los artistas son los que hacen arte, algo que me sorprendió gratamente.

Cuando empecé a mostrarles la parte en la que aparecían platos de comida los niños se quedaron impactados. Lo primero que les mostré fue un plato contemporáneo del chef Jordi Cruz, seguido de uno de la chef Carme Ruscalleda. Los niños no sabían qué era lo que estaban viendo. Obtuve diferentes respuestas que me llamaron la atención:

- Son flores
- Es una escultura

- Es arte que ha hecho un artista
- Es comida
- Se come

Me llamó mucho la atención como algunos de los niños habían asociado la estética del plato con el arte sin que yo hubiese dicho nada al respecto. Bien es cierto que previamente habían estado viendo obras de arte y quizás se viesen influenciados.

Tras mostrarles los platos de cocina contemporánea les mostré una cocina diferente; una cocina creativa dirigida a público infantil: una bicicleta hecha con verduras, animales, etc.

Fue impactante ver cómo todos los niños pegaron saltos en sus asientos, la revolución fue total. Notaba la fascinación por lo que estaban viendo.

Cuando logré que volviese a haber un poco de silencio les dije que nosotros íbamos a hacer eso que estaban viendo: arte con comida. Los niños se mostraron realmente emocionados. Esto fue un gran incentivo que hizo que mi motivación por llevar a la práctica este proyecto fuera mayor.

7.1.3. Conclusiones:

Como conclusión tras poner en práctica esta actividad me he dado cuenta de que muchas veces los maestros infravaloramos los conocimientos previos de los niños. Es cierto que con actividades como esta lo que buscamos es conocer los conocimientos previos de los alumnos pero, personalmente, en esta ocasión me han sorprendido gratamente.

7.2 Actividad 2: “La cocina de dibujos”

Esta actividad fue la segunda que realicé con los niños tras el visionado del Power Point. Está basada en el libro *“Comida divertida. Nuevas ideas creativas en la*

cocina” (2ª ed). Barcelona. NGV. He recogido de sus páginas una de sus “recetas” y la he realizado con los alumnos en el aula.

7.2.1. Dificultades:

Para poner en práctica esta actividad me he encontrado con algunas dificultades.

En primer lugar, la elección de la “receta” fue una decisión complicada. Tuve que buscar una actividad que fuese vistosa, llamativa y original pero siempre teniendo en cuenta la edad de los niños (4 años) para que la dificultad no sobrepasase a los alumnos y todos ellos pudieran realizar la actividad con éxito y satisfacción personal, evitando así la desmoralización de los niños (problema que ya había observado en alguno de los alumnos al autoexigirse demasiado). Al final decidí utilizar una receta sencilla pero llamativa, “Ensalada de círculos”.

Por otro lado me he encontré con la dificultad de planificar cómo iba a llevar a cabo la actividad. Necesitaba que todos los alumnos lo hiciesen a la vez pero no podía permitir que la clase se volviese un auténtico caos ya que los niños no me escucharían y no sabrían qué hacer. Al final decidí confiar en los niños y realizar la actividad en forma de taller.

Por último, a la hora de realizar el taller me encontré con que no todos los alumnos entendían lo que debían hacer. Algunos de ellos iban muy rápido cuando otros aún no habían comenzado. Para solucionarlo pedí a los niños que me escuchasen muy atentamente y repetí las consignas. Los niños realizaron cada paso de la “receta” después de que yo lo leyera. Esperaba unos segundos y después lo dibujaba yo en la pizarra para que aquellos que no habían comprendido tuvieran un apoyo visual.

7.2.2. Desarrollo:

Para poner en práctica esta actividad reuní a los niños en el aula y les pedí que cada uno se sentase en su sitio. Las mesas están colocadas en

forma de U ocupando toda la clase y mirando hacia la pizarra, por lo que la disposición del aula era perfecta para la realización del taller.

Les pedí a los niños que prestasen mucha atención y cuando tuve la atención de todos ellos les mostré mi libro de recetas “La cocina de dibujos”. Les dije que íbamos a cocinar sobre el papel y que el resultado sería una obra de arte. Algunos de ellos no entendían que estaba diciendo. Sin embargo, cuando les dije el nombre de la “receta”, “Ensalada de círculos”, muchos de ellos comprendieron de qué se trataba.

Les fui entregando a cada uno de ellos un folio, en el que había dibujado un plato y unos cubiertos, y una caja de pinturas por mesa.

Les expliqué que la actividad íbamos a realizarla todos juntos a la vez pero, cuando quise darme cuenta, alguno de los niños ya había comenzado a pintar en el papel.

Pedí a todos que parasen y me escuchasen, ya que no podían comenzar la receta sin que yo la leyese.

Comenzamos la receta, me coloqué junto a la pizarra, en la que dibujé un gran plato, y comencé a leer la receta.

Después de leer cada paso dejaba unos segundos para que los niños/a dibujasen lo que habían comprendido, después realizaba yo el dibujo en “mi plato” de la pizarra para que todos, y especialmente aquellos que no habían comprendido el paso, tuviesen un apoyo visual.

Cuando terminé de leer la receta les dije que podían terminarla a su gusto. Coloreando y dibujando lo que quisieran para terminar su obra de arte.

Me sorprendió mucho el esmero que pusieron los niños en la actividad. Aunque ya habíamos terminado ellos siguieron perfeccionando su obra durante unos minutos. Además, me llamó mucho la atención como ninguno de ellos había utilizado formas diferentes a los círculos para terminar su obra pese a que yo no había indicado nada al respecto.

Véase ANEXO II (resultado de algunas de las “recetas”)

7.2.3. Conclusiones:

Como conclusión tras realizar esta actividad puedo decir que me he dado cuenta de lo importante que es confiar en los niños. Muchas veces el profesorado no realiza actividades grupales por miedo a perder el control de la clase. Ese control que tanto nos atormenta a los maestros y maestras.

Sin embargo, con esta actividad, mi miedo a la pérdida del control ha disminuido notablemente. Esa dificultad que encontraba al principio ya no está. Cuando el maestro/a verdaderamente se implica y consigue que los niños se impliquen con él/ella es cuando no necesitamos preocuparnos por el control porque los niños responden y la actividad fluye. En esta ocasión esa fue la sensación que yo experimenté.

Los niños estaban muy implicados, dedicándole todo su esfuerzo a lo que estaban haciendo y, además, recibían confianza por mi parte, ya que les proporcionaba apoyo visual, repetía todas las veces necesarias y me acercaba a ellos después de cada paso para felicitarles.

También me he dado cuenta de lo importante que es la autoconfianza del maestro y la seguridad, ya que los alumnos/as la perciben desde el primer momento.

7.3 Actividad 3: “Somos chefs

Esta fue la tercera actividad que realicé con los niños/as y consistió en la elaboración de gorros de chef.

7.3.1. Dificultades:

Para realizar esta actividad me encontré con una serie de dificultades.

La primera de ellas fue la planificación de la actividad, el cómo elaborar el gorro de chef con niños de cuatro años. Estuve barajando varias opciones para crear un gorro hasta que encontré una lo suficientemente sencilla como para que todos los alumnos pudieran hacerlo.

En segundo lugar, tuve que conseguir materiales suficientes para realizar los gorros. Por suerte, el colegio me proporcionó cartulinas blancas para todos los niños/as. Tuve que comprar algunas pegatinas para que el diseño de gorro fuese tal cual lo tenía en mente.

Después de conseguir el material llegó el momento de prepararlo. Era consciente de que los niños no podrían hacer el gorro entero ellos solos porque terminarían cansándose. Por este motivo decidí dárselo medio elaborado.

Para ello, recorté una tira larga para cada uno de los niños, que sería la base del gorro y donde ellos debían colocar unas pegatinas formando su nombre y otras con diferentes frutas. Para terminar de formar el gorro recorté cinco tiras más estrechas y cortas, dejando dos de ellas unidas con una línea punteada entre ellas. De esta forma, yo les entregaría a los niños las dos tiras unidas y ellos tendrían que separarlas con un punzón. Un trabajo que supone un gran esfuerzo para ellos ya que las tiras eran bastante largas.

Cuando los niños terminasen de separar las dos tiras irían llamándome y yo les tomaría la medida de su cabeza con la tira que haría y lo graparía. Después graparía las cinco tiras más pequeñas y final alrededor de la base doblándolas, para conseguir la forma de un gorro de chef.

La elaboración de los materiales fue un trabajo que me llevó una gran cantidad de tiempo ya que quería tener todo preparado antes de realizar la actividad.

Cuando llegó el momento de realizar el taller me di cuenta de que debía explicarles a los niños qué era un chef. En la planificación de la actividad en el proyecto esto aparecía reflejado, sin embargo, no tuve tiempo suficiente para prepararlo.

7.3.2. Desarrollo:

Esta actividad se realizó en forma de taller para que todos los niños/as fueran siguiendo las instrucciones sin perderse.

Decidí realizar esta actividad después del segundo recreo, una hora antes del final de la jornada escolar ya que, de esta forma, pude

provechar el recreo para colocar todas las pegatinas para formar el nombre de cada niño y organizar el material.

Reuní a los niños en la asamblea y les dije que íbamos a hacer un trabajo muy divertido pero que primero tenían que contarme qué era lo que ellos sabían sobre una cosa. Les pregunté: “¿Alguno sabe qué es un chef?”

Algunos se quedaron dubitativos, mientras otros no dejaban de dar respuestas. Algunas de estas respuestas que llamaron mi atención fueron:

- Un señor
- Un señor que lleva un gorro muy grande
- Arguiñano
- Un cocinero
- Como los de “Masterchef”
- Hace comida
- Hace cosas que están muy ricas y se pueden comer

Después les pregunté: “¿Creéis que un chef puede ser un artista y crear obras de arte con comida?”

A esta pregunta, prácticamente la totalidad de los alumnos me respondieron con un “sí”. Les pregunté el porqué.

Me llamó la atención esta respuesta:

- Porque hace cosas bonitas que se comen.

El por qué me llamó la atención en su sencillo: el niño relacionó automáticamente la belleza con el arte. Además, otorgándole una gran importancia a los sentidos de la vista y el gusto.

Tras la asamblea les pedí a los niños que cada uno se sentase en su sitio. Me fue desplazando por las mesas entregándole a cada uno la tira de cartulina que sería la base del gorro y las pegatinas. Según iban terminando les entregaba las dos tiras unidas que tenían que separar con un punzón.

La actividad se desarrolló sin problemas. Los niños esperaban su turno y se mostraban entusiasmados cuando veían el resultado de su gorro.

Véase ANEXO 12 (resultado gorros de chef)

7.3.3. Conclusiones:

Como conclusión tras la realización de esta actividad puedo decir que me he dado cuenta del trabajo que supone organizar, planificar y preparar todo lo necesario para que una actividad salga bien. Cuando estás en un aula tienes que hacer un gran esfuerzo para que todo marche según lo previsto y así poder alcanzar el objetivo final. Cuando hay 25 alumnos que esperan lo mejor de ti no debes fallar, el esfuerzo es increíble.

El trabajo de la maestra fuera del aula es fundamental para que todo marche bien. Para realizar esta actividad yo he estado trabajando durante días en mi casa para tener todo preparado el día de llevarla a la práctica. Sin embargo, cuando llegas al aula y ves que todas esas ideas que estaban en tu cabeza salen adelante y observas las caras de satisfacción de los niños, todo el esfuerzo que ha supuesto se te olvida y te sientes gratamente satisfecha y recompensada.

El trabajo de la maestra es dar. Dar todo de sí misma. Pero a la vez, recibir, de tal forma que, al final, todo lo dado te parece una parte ínfima del trabajo.

7.4 Actividad 4: “Taller de cocina creativa I”

Esta actividad fue la primera que realicé con los niños en la que trabajamos con alimentos.

7.4.1. Dificultades:

Para poner en práctica esta actividad me encontré con varias dificultades.

En primer lugar tuve que llegar a un acuerdo con mi tutora del centro escolar para encontrar un momento a lo largo de la jornada que fuese el

más apropiado y que no interfiriese en el resto de actividades planificadas. Al final decidimos que realizar esta actividad entre los dos recreos que los niños tenían era lo más correcto.

Otra dificultad que me encontré fue planificar la actividad, ya que debía avisar a los padres sobre lo que íbamos a hacer. Les avisé mediante un comunicado vía plataforma virtual sobre lo que íbamos a hacer y sobre los ingredientes que íbamos a utilizar, pidiéndoles por favor que si alguno de los niños tenía alguna alergia me lo hiciera saber cuanto antes para modificar la receta.

Mi tutora me animó a pedir colaboración a los padres, por lo que les pedí que el día del taller de cocina cada niño trajese de casa dos rebanadas de pan de molde.

Ponerse frente a las familias es una tarea complicada ya que, debido a mi falta de experiencia, me asustaba obtener respuestas negativas. Sin embargo, todo lo que recibí fueron halagos y felicitaciones por la idea.

En tercer lugar, tuve que buscar y comprar todos los materiales e ingredientes necesarios para la elaboración de la receta.

Por último, cuando comencé a desarrollar el taller con los niños me sentí un poco asustada, ya que no sabía si la actividad podría ser viable. Poner a los niños delante de alimentos y pedirles que elaboren un plato, siguiendo los pasos necesarios, podía convertirse en un auténtico caos. Sin embargo, decidí calmarme y seguir adelante.

7.4.2. Desarrollo:

Lo primero observé cuando planifiqué esta actividad era que debía desarrollarla en forma de taller. De esta forma los niños trabajarían en gran grupo y podrían seguir los pasos de la receta con mayor facilidad.

Cuando comenzó la actividad pude observar que los niños estaban emocionados. Se respiraba un ambiente de expectación y nerviosismo.

Les pedí a los niños que cada uno cogiese el pan de molde de sus mochilas y se sentase en su sitio. Esperaron pacientemente a que yo les entregase todos los materiales e ingredientes necesarios.

Cuando todos tuvieron los materiales e ingredientes en su sitio les pedí que cerrasen los ojos y, uno por uno, fui poniéndoles su gorro de chef (elaborado anteriormente). Cuando abrieron los ojos muchos de ellos comenzaron a reír y se oía por varias zonas del aula: “*Somos como Master Chef*”, “*Master Chef Junior*”. Cuando les escuché decir esto me di cuenta de que muchos de ellos seguían estos programas de televisión y lo que estábamos haciendo les recordaba a lo que se hace en esos programas.

Los niños comenzaron a preguntarme qué era lo que íbamos a hacer, qué íbamos a cocinar. En este momento decidí enseñarles la receta “*Pueblo de pan*”. Se escucharon voces de emoción. Estaban deseando comenzar.

Les pedí que me escuchasen muy bien e hiciesen los pasos en orden. Debíamos esperar a los compañeros que no hubieran terminado un paso para continuar con el siguiente.

Me coloqué en una mesa frente a ellos, en la que tenía los mismos materiales e ingrediente que los niños, y comencé a leer la receta. Realizamos cada paso a la vez. Yo también lo hacía y les mostraba resultado.

Me sorprendió gratamente ver como los unos ayudaban a los otros cuando veían que un compañero tenía dificultades. El compañerismo y la solidaridad reinaron durante toda la actividad.

El alumno con necesidades educativas especiales recibió mi ayuda en todo momento para que el resultado de su trabajo fuese igual de satisfactorio que el de sus compañeros. Fue la guía del alumno, ya que dejé que fuera él quien realizase el trabajo pero con un mayor número de indicaciones e intervenciones por mi parte y por la de sus compañeros.

Cuando terminamos de realizar el plato los niños no dejaban de enseñárselo unos a otros. Querían mostrar y compartir su creación con los demás.

Le dije que podíamos comernos nuestra obra de arte. Tuve que empezar yo, ya que algunos de los alumnos parecían no atreverse a comer. Empecé a decir: “Me voy a comer una ventana de mi casa de pan”, “ahora las tejas... ¡qué bueno!”. Entre todos repasamos las partes de la

casa y nos centramos en los sabores y texturas de lo que estábamos comiendo.

La actividad fue un auténtico éxito.

Cuando todos terminaron de comer les pedí que entre todos debíamos dejar las mesas limpias y recogidas, como hacen los chefs profesionales. Automáticamente todos arrimaron el hombro y comenzaron a recoger.

Véase ANEXO 13 (resultado “Pueblo de pan”)

7.4.3. Conclusión:

Tras poner en práctica esta actividad me he dado cuenta, en primer lugar, de lo difícil que es planificar una actividad a la perfección. Es cierto que durante el desarrollo de la misma no tuve demasiados problemas, pero el tiempo que nos llevó elaborar la receta fue mayor del que había pensado. Podemos planificar las actividades con toda la minuciosidad que queramos, pero hasta que no estás en el aula con los alumnos no puedes saber qué es lo que sucederá.

También, gracia a esta actividad, he reforzado mi idea de “confiar plenamente en los niños”. El maestro debe saber motivar al alumno y, cuando lo ha conseguido, se siente desde el primer momento en el ambiente del aula.

Por último, me he dado cuenta de lo importante que es hablar con las familias y conseguir que colaboren en algunas de las actividades del centro y del aula. He tenido la suerte de toparme con unas familias implicadas con la educación de sus hijos y a las que reciben con los brazos abiertos cualquier idea nueva que pueda ser beneficiosa para los niños.

7.5 Actividad 5: “Taller de cocina creativa II”

Esta actividad fue la segunda y última que pude realizar con los alumnos con alimentos.

Esta fue la última actividad que realicé con los niños y, he de decir, que se decidió poner en práctica a muy pocos días de finalizar mis prácticas debido a la insistencia de alumnos y padres tras el éxito del primer taller de cocina creativa.

7.5.1. Dificultades:

La principal dificultad que me he encontrado al realizar esta actividad ha sido la falta de tiempo para preparar y planificar todo lo que debía hacer.

A sólo tres días de finalizar mis prácticas tuve que planificar para poner en práctica un nuevo taller de cocina creativa, ya que tanto padres como alumnos me lo pedían.

Fue muy satisfactorio descubrir que lo que estaba haciendo generaba tanta satisfacción en el alumnado. Sin embargo, la falta de tiempo fue una dificultad, ya que tuve que buscar todos los materiales e ingredientes necesarios para realizar el taller en muy poco tiempo.

7.5.2. Desarrollo:

Antes de comenzar a describir el desarrollo de la actividad debo decir que me decidí a realizar este segundo taller con tan poco tiempo porque los alumnos me lo pidieron y, especialmente, porque algunos de ellos no me preguntaban “¿cuándo vamos a cocinar?”, sino que me dijeron: “*¿cuándo vamos a hacer arte con comida otra vez?*”.

Esta pregunta fue la que me hizo darme cuenta de que lo que estaba haciendo tenía un verdadero sentido. La idea de trabajar el arte a través de la cocina ya no era una locura que sólo estaba en mi cabeza, sino que era algo posible. Es algo posible.

En cuanto al desarrollo de la actividad he de decir que fue más fluido que el de la anterior actividad pese a que tuve menos tiempo para prepararla y el nivel de dificultad de la receta era un poco mayor.

Los niños ya conocían la forma en la que se iba a desarrollar la actividad y se mostraban más confiados y pacientes.

Volví a realizar el mismo procedimiento que en el taller anterior, les entregué a cada uno su gorro de chef, me puse frente a ellos y les mostré la receta, en esta ocasión dulce, llamada “Búhos de chocolate”.

En una mesa delante de ellos tenía los ingredientes y materiales necesarios, con los cuales iba realizando la receta a la vez que los niños, proporcionándoles un apoyo visual.

Me llamó gratamente la atención el nivel de implicación de los alumnos. Estaban concentrados en su obra de arte, en su creación. La tranquilidad en el aula era increíble y el nivel de colaboración y solidaridad entre compañeros fue impresionante.

Véase ANEXO 14 (resultado “Búhos de chocolate”)

7.5.3. Conclusión:

La conclusión más importante que saco tras haber realizado este último taller de cocina creativa con los niños es que sí se puede. Sí se puede enseñar arte a través de la cocina.

El aprendizaje significativo se da cuando consigues involucrar a los niños en lo que están haciendo y hacerles partícipes y protagonistas de su propio aprendizaje.

Yo he observado niños felices trabajando, niños involucrados, concentrados, solidarios.

Esta actividad ha sido el punto en el que he descubierto que el proyecto que he diseñado puede ponerse en práctica al completo en un aula de Educación Infantil. Es cierto que se necesita de paciencia y mucho trabajo, pero ¿qué no supone trabajo para un maestro de Educación Infantil?

Tras esta actividad he sentido el deseo de seguir adelante. No ha podido ser por falta de tiempo, pero espero conseguirlo algún día.

7. CONCLUSIÓN

La realización de este trabajo ha supuesto un auténtico reto para mí. Desde el primer momento en que decidí elegir el tema de “cocina creativa” para realizar mi Trabajo de Fin de Grado y como forma de trabajar el arte en el segundo ciclo de Educación Infantil, tuve muy claro que debía esforzarme al máximo para defender mi idea.

Gracias a la elaboración de este documento he reafirmado muchos de los conocimientos que he adquirido a lo largo del Grado en Educación Infantil y, sobre todo, he podido descubrir y aprender muchas cosas sobre dos temas que me apasionan: el arte y la cocina.

Además, he podido transmitir estas dos pasiones a un grupo de alumnos que han demostrado un gran entusiasmo por todo aquello que les presentaba.

Estoy profundamente agradecida por haber podido mezclar dos de mis pasiones, como son el arte y la cocina, con la mayor de ellas: la docencia.

La mayor dificultad para elaborar este trabajo ha sido la búsqueda de información sobre el tema. Me he visto obligada a indagar en los dos campos de forma independiente para después fusionarlos en uno sólo.

Gracias a la puesta en práctica parcial de mi proyecto de comprensión “*Crear y cocinar, todo es empezar*”, he descubierto que con un poco de esfuerzo y valentía se puede conseguir otra educación. Una educación en la que el niño sea el verdadero protagonista de su propio aprendizaje.

El profesorado debe esforzarse en involucrar a alumno, en hacerle sentir el protagonista de lo que está haciendo. ¿Cómo se consigue esto? Mediante *nuevas ideas*.

Las escuelas hoy en día siguen llenas de profesores que prefieren seguir una editorial porque resulta mucho más sencillo y el nivel de esfuerzo y trabajo personal es mucho menor.

La enseñanza tradicional sigue reinando en las aulas, esa enseñanza en la que el área de Expresión Artística ocupa el último lugar. Sin embargo, los alumnos han cambiado, han evolucionado al mismo ritmo que la sociedad y, por el contrario, la escuela lejos de adaptarse a las nuevas necesidades e intereses de los alumnos, sigue anclada en el pasado.

Cuando decidí elegir el tema de “cocina creativa” para trabajar el arte en el segundo ciclo de Educación Infantil, pudo parecer una idea un tanto descabellada (incluso para mí). Sin embargo, cuando tras cuatro actividades realizadas con alumnos del segundo curso del segundo ciclo de Educación Infantil, escuché salir de las bocas de algunos niños la pregunta: *¿Cuándo vamos a hacer arte con comida otra vez?*, fue el momento en el que me di cuenta de que locura se había convertido en algo posible.

Sólo me queda dar las gracias al centro escolar Sagrada Familia Hijas de Jesús de Valladolid y a mi tutora de prácticas, Marta López, por darme la oportunidad de poner en práctica todas mis ideas. Y, por supuesto, agradecer a mi tutor, D. Manuel V. Tamariz, permitirme trabajar en este ambicioso proyecto que al principio nos parecía tan complicado.

Para finalizar, me gustaría añadir una cita del escritor y periodista estadounidense *Mark Twain* (1897) que creo que refleja el sentimiento que he experimentado a lo largo de la realización de este trabajo:

“Un hombre con una idea nueva es un loco hasta que la idea triunfa”.

BIBLIOGRAFÍA

- Acaso López – Bosch, M. (2000). Simbolización, expresión y creatividad: tres propuestas sobre la necesidad de desarrollar la expresión plástica infantil. *Arte, Individuo y Sociedad*. 12: 41-57
- Acaso, M. (2009) *La educación artística no son manualidades. Nuevas prácticas en la enseñanza de las artes y la cultura visual*. Madrid. CATARATA.
- Autor desconocido (2014) *Comida divertida (vol. 2) Nuevas ideas creativas en la cocina*. Colonia (Alemania) NAUMANN & GÖBEL VERLAGSGESELLSCHAFT MBH.
- Bilegas Becemil, A. (2004). *Cocina creativa o de autor. Nuevas tendencias gastronómicas* (Primera edición). Vigo. IDEASPROPIAS.
- Cemades, I. (2008). Desarrollo de la creatividad en Educación Infantil. *Revista Creatividad y Sociedad* (nº12)
- Contreras Hernández, J. Gracia Arnaiz, M. (2005) *Alimentación y Cultura*. Barcelona. ARIEL.
- De las Heras Prieto, A. Menchén Bellón, F. Cabrera, J. Torres Thomas, N. Ruíz Gávez, J. De la Herrán Gascón, A. (2010) *Apuntes de pedagogía*. Universidad Autónoma de Madrid. Madrid. CDL.
- Einstein, A. (1926) Revista “*The Saturday Evening Post*”. Estados Unidos.
- Fernández, S. (2009) *Una por mamá y otra por papá. Recetas para niños que no comen*. Madrid. EDICIONES TEMAS DE HOY.
- Hargreaves, D.J (1991) *Infancia y educación artística*. (Tercera Edición). Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. EDICIONES MORATA, S.L
- Jouary, J.P. (2012). *Ferrán Adriá, ¿cocinero o artista?: un filósofo en el Bulli*. ISBN: 9788420609485. ALIANZA EDITORIAL.

- Luján, N. (1988) *Historia de la Gastronomía*. Barcelona. PLAZA Y JANÉS.
- Martínez Llopis, M. (1989) *Historia de la gastronomía española*. Madrid. EDITORIAL NACIONAL.
- Menchén Bellón, F., Dadamia, O.M y Martínez, J. (1984) *La creatividad en la educación*. Madrid. ESCUELA ESPAÑOLA.
- Piaget, J (1989) *Fundamentals of Creative Thinking*. Lexington. LEXINGTON BOOKS.
- Soler Fiérez, E (1992) *La educación sensorial en Educación Infantil* Madrid: EDICIONES RALP.
- Rollano Vilaboa, D (2004) *Educación Plástica y Artística en Educación Infantil. Desarrollo de la creatividad: métodos y estrategias* (Primera edición). Vigo: IDEASPROPIAS.
- Marín Viadel, R. (2003) *Didáctica de la Educación Artística*. Madrid. PEARSON EDUCACIÓN.
- Molinero, C. (2003) *Meriendas Bestiales*. Zaragoza. IMAGINARIUM.
- Mortón Gómez, V.E. (2001) *Una aproximación a la educación artística en la escuela*. México. UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.
- Tullet, H. (2011). *La cocina de dibujos* (1ª ed.). Barcelona: Phaidon Press Limited.
- Twain, M. [Samuel Langhorne Clemens] (1897), *Following the Equator*. Estados Unidos. KESSINGER PUBLISHING.
- UFOO70: *Cocina creativa o de autor. Certificado de profesionalidad*. IC EDITORIAL. ISBN: 978-84-8364-742-4
- *Documento elaborado por Alberto Hernando Magadán para el Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia (CCT), llamado “Cocina Creativa”:*

http://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf

- *Información sobre qué es la cocina creativa, sus técnicas y conceptos fundamentales:*

<http://blog.eltenedor.es/mundo-gastronomico/cocina-creativa-mucho-mas-que-originalidad/>

- Jot Down Magazine. *Entrevista a Ferrán Adriá:*

<http://www.jotdown.es/2011/06/ferran-adria-%E2%80%9Cy-no-queria-ser-cocinero%E2%80%9D/>

ANEXOS

ANEXO 1: *Cuestionario*



COCINA Y ARTE

Hola, me llamo Laura Alvaro y soy estudiante de Grado en la especialidad de Maestra de Educación Infantil por la Universidad de Valladolid. Este es mi último año de carrera y estoy desarrollando mi Trabajo de Fin de Grado.

Para la realización del mismo he decidido basarme en la cocina, pero no mirándola desde el punto de vista tradicional, sino desde un punto de vista artístico. Mi intención es basarme en la cocina para que los niños/as comprendan el concepto de "obra de arte" y aprendan a valorar el arte como la creación en sí misma.

Las referencias que existen sobre este tema para Educación Infantil son muy limitadas. Por este motivo he realizado este cuestionario, con el fin de recopilar la mayor cantidad posible de información sobre "Cocina y Arte" de cocineros y cocineras profesionales.

GRACIAS.

Nombre y apellidos:

¿Qué se considera usted; artista, artesano/a, investigador/a...? ¿Por qué?

Defina "Arte" para usted:

¿Considera que la cocina es arte? ¿Por qué?

¿Ha cocinado alguna vez con niños?

- Sí
 No

En caso de respuesta afirmativa, ¿cree que podemos trabajar el arte a través de la cocina con niños/as?

¿Cree que los niños/as podrían entender el concepto de "obra de arte" a través del emplatado de un plato?

¿Usted cree que la cocina creativa puede estimular la creatividad de los niños/as?

- Sí
 No

En caso de respuesta afirmativa, ¿de qué manera cree usted que se puede conseguir?

¿Qué beneficios cree que podrían obtener de ello los propios niños/as?

¿Considera importante comenzar a trabajar la alimentación desde edades tempranas? ¿Por qué?

¿Qué o quién le estimuló para ir más allá de la cocina tradicional?

ANEXO 2: “Morsa”

Morsa

Recorte los lados de 1 rebanada de pan unos 3 cm; servirán para hacer el hocico. Unte estos trozos con mantequilla. Unte la otra rebanada de pan con el queso de untar. Ponga los trozos de pan reservados, con la mantequilla hacia abajo, sobre la loncha de queso. Y con un cuchillo afilado, recorte alrededor para obtener 2 trozos de queso exactamente iguales que los de pan. Ponga el trozo de pan entero sobre la loncha de salmón, con el lado untado con queso hacia abajo, y recorte alrededor para que sea exactamente igual que el pan. Reserve un poco de salmón para la cola.

Lave la lechuga y séquela con suavidad. Póngala en un plato. Coloque encima la rebanada de pan con salmón, de modo que la lechuga sobresalga decorativamente por debajo. Después, ponga encima los dos trocitos de pan con queso como se muestra en la fotografía. Disponga un trozo de salmón en el otro extremo del pan para hacer la cola.

Corte una lámina de las bolitas de mozzarella para que queden planas y póngalas sobre el hocico para simular los ojos. Corte 2 trocitos de aceituna y péguelos sobre las bolitas de mozzarella para hacer las pupilas. Lave el tomate, quitele el raballo, córtelo un trocito para que también quede plano y colóquelo entre los dos trocitos de pan a modo de nariz. Corte el cebollino en tiras de 5 cm y póngalos por debajo del tomate, como si fueran los bigotes.

Para 1 morsa

- 2 rebanadas ovaladas de pan de centeno
 - 1 cucharadita de mantequilla
 - 1/2 loncha de queso tierno de vaca
 - 1 cucharada de queso de untar
 - 50 g de salmón ahumado
 - 1 hoja de lechuga
 - 2 bolas mini de mozzarella
 - 1 aceituna negra
 - 1 tomate cherry
 - 2 tallos de cebollino
- Tiempo de preparación: unos 10 minutos



ANEXO 3: “Caramelo salado”

SALADO

Para 1 caramelo

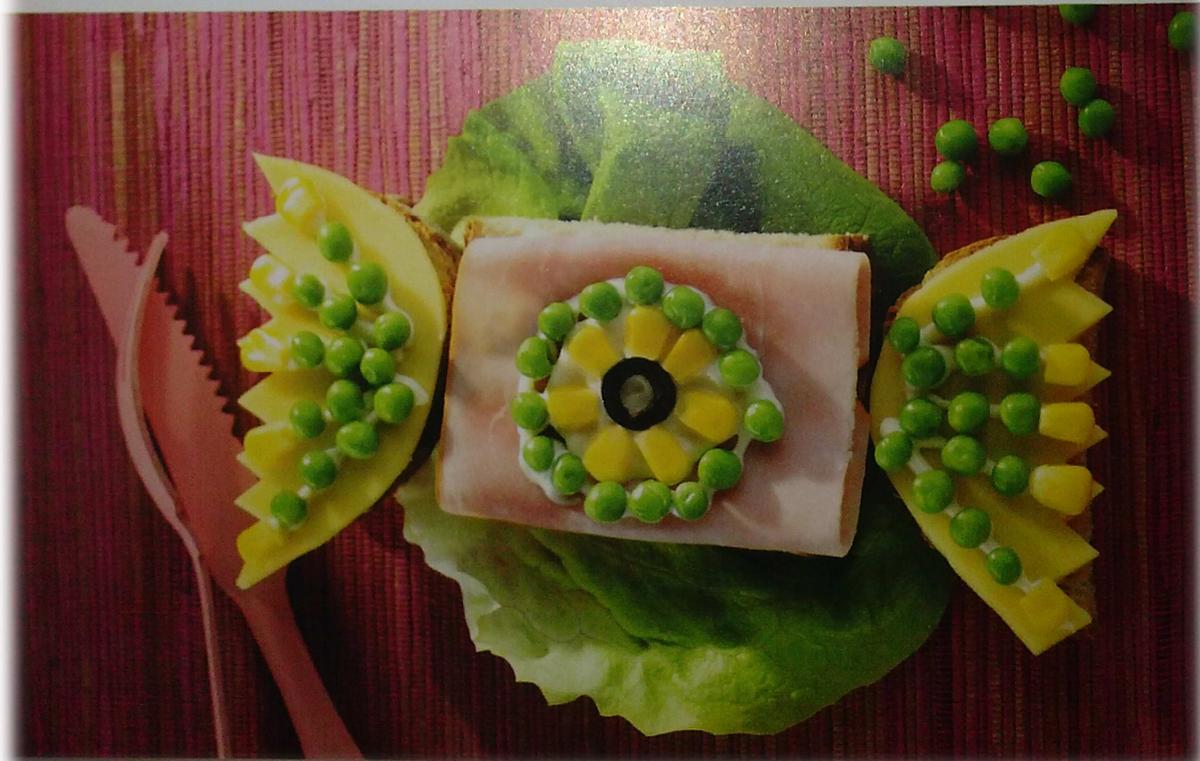
- 1 rebanada grande y ovalada de pan
- 1 hoja grande de lechuga
- 1 loncha de jamón cocido
- 1 loncha de queso
- 2 cucharadas de salsa rémoulade
- Unos cuantos guisantes y unos granos de maíz, en conserva
- 1 aceituna negra

Tiempo de preparación:
unos 15 minutos

Ponga la rebanada de pan con el lado recto en la parte inferior. Recorte algo menos de un tercio de la rebanada a cada lado. Lave la hoja de lechuga, séquela y extiéndala en un plato. Corte un trozo de la loncha de jamón algo más pequeño que el trozo central del pan. Si la loncha es muy fina, corte dos juntas. Recorte dos trozos de queso del tamaño de los trozos de pan de los lados, pero algo más largos por el lado más ancho. Luego, corte estos lados en forma de zigzag con un cuchillo afilado.

Unte los trozos de pan con la salsa rémoulade. Ponga el jamón encima del trozo central y el queso sobre los trozos de pan de los extremos. Dispóngalos sobre la hoja de lechuga como se muestra en la fotografía.

Para decorar el caramelo, ponga un poquito de salsa en el centro del jamón. Disponga encima los granos de maíz en forma de círculo. En el centro coloque una rodaja de aceituna, y alrededor del maíz, los guisantes. Decore los extremos del caramelo también con guisantes. Y en las puntas del queso pegue granos de maíz.



ANEXO 4: “León salvaje”

León



salvaje

Para 1 león

Unas hojas de escarola • 2 rebanadas de pan de molde • 1 cucharada de paté de hígado • 1 cucharadita de mantequilla • 1 loncha de queso suizo semicurado* • 1 huevo de codorniz duro • 1 aceituna negra • Un poco de salsa rémoulade • 1 rabanito • 6 tallos de cebollino • 1 trozo de pimiento amarillo • Unas ramitas de eneldo

Tiempo de preparación: unos 10 minutos

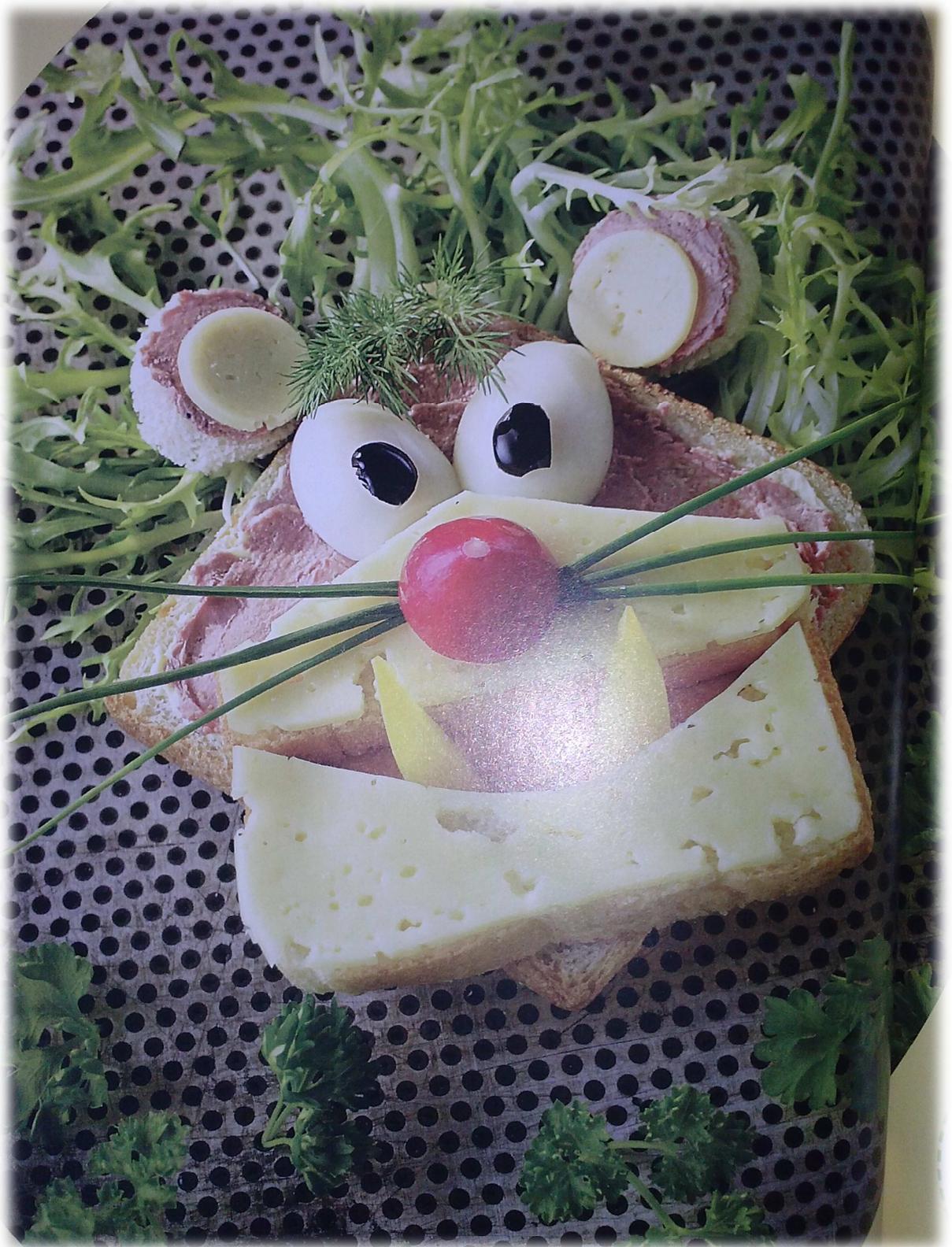
Lave la escarola, séquela y extiéndala en una fuente llana para simular la melena del león. Unte 1 rebanada de pan con el paté, reservando un poco para las orejas. Coloque la rebanada sobre la escarola, de modo que una esquina quede en la parte superior y la esquina contraria forme la barbilla del león.

Trocee la segunda rebanada de pan como se aprecia en las fotografías. Recorte 2 círculos de la parte central del pan; servirán para hacer las orejas. Y los otros dos trozos, para hacer el hocico. Unte el hocico y las orejas con mantequilla. Coloque el hocico, con la mantequilla hacia abajo, sobre la loncha de queso. Recorte el queso que sobresalga. Dele la vuelta con cuidado y colóquelo sobre la rebanada de pan como se muestra en la fotografía. Unte los círculos de pan con el paté restante. De los restos de queso recorte 2 círculos pequeños y péguelos sobre el paté. Coloque los círculos de pan a ambos lados de la cabeza del león para hacer las orejas.

Pele el huevo y pártalo por la mitad a lo largo. Coloque las mitades de huevo por encima del hocico para simular los ojos. Recorte 2 círculos pequeños de la aceituna. Péguelos con un poco de salsa sobre los trozos de huevo para hacer las pupilas.

Lave el rabanito y séquelo. Córtele un trozo por el extremo del raballo y péguelo sobre el hocico a modo de nariz. Recorte los tallos de cebollino si fuera necesario y dispóngalos debajo para simular los bigotes. Recorte 2 colmillos largos y puntiagudos de pimiento y colóquelos también. Por último, ponga un poco de eneldo entre las orejas como si fuera el flequillo.





ANEXO 5: “Pueblo de pan”

Pueblo de pan

Casa 1

Unte las dos rebanadas de pan con mantequilla, y después una de ellas también con el paté. Ponga esta en un plato para empezar la casa. Corte la segunda rebanada de pan de modo que queden 2 triángulos. Coloque 1 triángulo por encima de la rebanada de pan y cúbralo con queso rallado para que parezca un tejado de cañas. Reserve un poco de queso para hacer las cortinas de las ventanas. Ponga 5 trocitos de palitos salados juntos para hacer la puerta. Parta otro por la mitad y ponga 1 trozo en el tejado, como si fuera la chimenea. Con el resto de los palitos haga las ventanas, y con el queso rallado reservado, las cortinas. Coloque la rodaja de tomate en el centro del tejado a modo de ventana.

Para la casa 1

- 2 rebanadas cuadradas de pan de centeno
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharada de paté
- 2 cucharadas de queso rallado
- 7 palitos salados
- 1 rodaja de tomate

Para la casa 2

- 2 rebanadas cuadradas de pan de centeno Pumpernickel
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 loncha de queso suizo semicurado
- 1/2 salchicha de Frankfurt
- Unos 5 tallos de cebollino

Para la casa 3

- 2 rebanadas de pan de molde
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 loncha de jamón cocido
- 1 loncha de queso tierno de vaca
- 3 pepinillos en vinagre
- 1 rodaja de huevo duro
- Sal

Tiempo de preparación: unos 5-10 minutos por casa

Casa 2

Unte 1 rebanada de Pumpernickel con un poco de mantequilla. Colóquela sobre la loncha de queso y recorte alrededor para que el queso quede del mismo tamaño. Dele la vuelta con cuidado. Esto será la casa. Unte la otra rebanada de pan con el resto de la mantequilla. Córtela de modo que queden 2 triángulos y ponga 1 de ellos para hacer el tejado. Corte la salchicha en rodajas finas y dispóngalas solapadas en el triángulo de pan para simular las tejas. Con el segundo triángulo haga la chimenea y la puerta. Ponga la puerta de pan con el lado untado con mantequilla sobre la loncha de queso. Y la chimenea, con el lado untado con mantequilla hacia arriba. Pique 3 tallos de cebollino y péguelos en la chimenea. Con el resto del cebollino forme las ventanas, recortándolo si fuera necesario.

Casa 3

Unte 1 rebanada de pan con un poco de mantequilla. Colóquela sobre la loncha de jamón. Con un cuchillo afilado, recorte alrededor para que el jamón quede exactamente del mismo tamaño. Dele la vuelta al pan con cuidado. Esto será la casa. Para hacer el tejado, corte la segunda rebanada de pan de modo que queden 2 triángulos. Unte 1 triángulo con la mantequilla restante y póngalo sobre la loncha de queso con el lado untado hacia abajo. Recorte alrededor de modo que el queso quede exactamente del mismo tamaño, dele la vuelta con cuidado y póngalo a modo de tejado. Corte 1 pepinillo en tiras finas y forme con ellas la ventana. Corte el resto de los pepinillos en láminas gruesas. Entonces, deles forma de rectángulo y haga con ellas los postigos de las ventanas, la puerta y la chimenea. Coloque la rodaja de huevo en centro del tejado a modo de ventana. Sazone el huevo con un poco de sal.



ANEXO 6: “Ojos saltones”

Ojos saltones

Lave las hojas de albahaca y séquelas. Ponga la rodaja de tomate en un plato y salpiméntela un poco. Parta la bola de mozzarella por la mitad y recorte un poco los lados para que quede un poco puntiaguda.

Colóquelas sobre el tomate para simular los ojos y sálaslas un poco. Corte los extremos de la aceituna y póngalos encima de la mozzarella para hacer las pupilas. Coloque las hojitas de albahaca a modo de pelo o disponga el tomate sobre la hoja grande de albahaca. Rocíelo todo con un chorrito de aceite de oliva.



Para 1 cara

3 hojitas de albahaca
(o 1 hoja grande)
1 rodaja de tomate

Sal

Pimienta

1 bola mini de mozzarella
1 aceituna negra
Aceite de oliva prensado
en frío

Tiempo de preparación:
unos 5 minutos

ANEXO 7: “Papás Noel”



Lave las fresas, séquelas y quíteles el rabillo. Córtelas un poco por la parte ancha para que se sostengan de pie. Córtelas la punta y resérvelas para hacer los gorros.

Bata el mascarpone con el queso, el azúcar y el zumo de limón hasta que esté cremoso. Introduzca la crema en una manga pastelera con boquilla lisa y repártala sobre las fresas. Coloque los gorros encima. Decore los gorros con una borla de crema y los cuerpos, con botones.

Por último, coloque las gotas de chocolate en las cabezas para hacer los ojos, con un puntito blanco de crema para las pupilas. Déjelos en el frigorífico hasta que vaya a servirlos.

Papás Noel

Para 10 unidades

10 fresas grandes
50 g de mascarpone
100 g de queso de untar extragrasso
75 g de azúcar
1 chorrito de zumo de limón
20 gotas de chocolate negro
Tiempo de preparación: unos 15 minutos

ANEXO 8: “Osos panda”



Osos panda

Primero prepare la ganache y la cobertura. Para la ganache, ponga a calentar la nata hasta que hierva, sin dejar de remover y pique el chocolate negro. Eche el chocolate en la nata, retírelo del fuego enseguida y déjelo reposar 5 minutos. Remueva hasta que quede homogéneo y bátilo unos 30 minutos hasta que esté cremoso. Para la cobertura de chocolate blanco, mezcle todos los ingredientes hasta obtener una consistencia cremosa.

Pinte los muffins de chocolate con la ganache, reservando un poco, procurando que los muffins adopten una forma redondeada. Cúbralos con fideos de chocolate.

Corte los minimuffins por un lado para que queden planos. Úntelos con la cobertura, formando una cabeza con un hocico. Reserve un poco de cobertura. Coloque las cabezas sobre los cuerpos y haga un poco de presión para que queden adheridos. Déjelos en el congelador unos 30 minutos.

Mientras tanto, parta las galletas por la mitad con un cuchillo afilado. Sobre 24 mitades pinte las garras blancas con un poco de cobertura. Recorte aproximadamente una tercera parte de cada minigalleta y resérvelas.

A continuación saque los cupcakes del congelador. Con el colorante negro, pinte el pelaje negro de alrededor de los ojos. Después, la punta del hocico y, por último, la nariz. En el centro del pelaje negro ponga las gotas de chocolate a modo de ojos, y pinte puntitos blancos de cobertura en el centro de las gotas de chocolate.

Ahora, pegue con un poco de ganache dos medias galletas grandes a modo de patas. Después, pegue las medias galletas con las garras al lado del cuerpo para simular los brazos. Por último, coloque las minigalletas recortadas sobre las cabezas, como si fueran las orejas. Refrigere los ositos panda hasta que vaya a servirlos.

Para 12 osos

12 muffins de chocolate de tamaño normal (ver receta pág. 124) • 12 minimuffins de vainilla de tamaño miniatura (comprados) • 24 galletas Oreo de tamaño normal (ver receta pág. 124) • 24 minigalletas Oreo

Para la ganache

200 ml de nata líquida • 200 g de chocolate negro

Para la cobertura de chocolate blanco

60 g de mantequilla ablandada • 200 g de queso fresco extragrasso • 60 g de azúcar glas

Además

Fideos de chocolate negro • Colorante alimentario negro o marrón de tubo • 24 gotas de chocolate

Tiempo de preparación: unos 40 minutos (más 30 minutos de enfriamiento)



ANEXO 9: “Búhos de chocolate”

Parta los muffins por la parte superior para que queden planos. En un bol, mezcle la nata con el mascarpone. Incorpore el azúcar avainillado y el cacao, y remueva hasta que el azúcar se haya disuelto. Para que después las galletas queden bien adheridas, unte cada muffin por encima con 1 cucharada de la crema anterior.

Separe la galletas por la mitad con un cuchillo afilado. Pegue en los muffins las mitades de galleta que hayan quedado con el relleno, a modo de ojos. Después, pegue una gragea marrón sobre el relleno de galleta para hacer las pupilas. Debajo de los ojos, pegue 1 gragea amarilla de canto para simular el pico.

Para hacer las orejas, corte las mitades de galleta restantes en triángulos y péguelos por encima de los ojos. Pique el chocolate, derrítalo al baño María y pinte con él las orejas de los búhos.

Para 12 búhos

12 muffins de chocolate (ver receta pág. 124) • 100 ml de nata agria • 100 g de mascarpone • 2 sobres de azúcar avainillado • 40 g de cacao en polvo • 24 galletas de chocolate con relleno blanco, por ejemplo Oreo • 24 grajeas de chocolate de color marrón • 12 grajeas de chocolate de color amarillo • 50 g de chocolate negro

Tiempo de preparación: unos 20 minutos





ANEXO 10: “Erizos de pera”

Para 4 erizos

4 peras grandes, alargadas
y maduras, (Conference o
Abate Fetel, por ejemplo)
1 cucharada de zumo de limón
750 g de uvas blancas pequeñas
100 g de chocolate blanco o negro
20 uvas negras pequeñas
8 clavos de olor

Tiempo de preparación:
unos 15 minutos

Erizos de pera

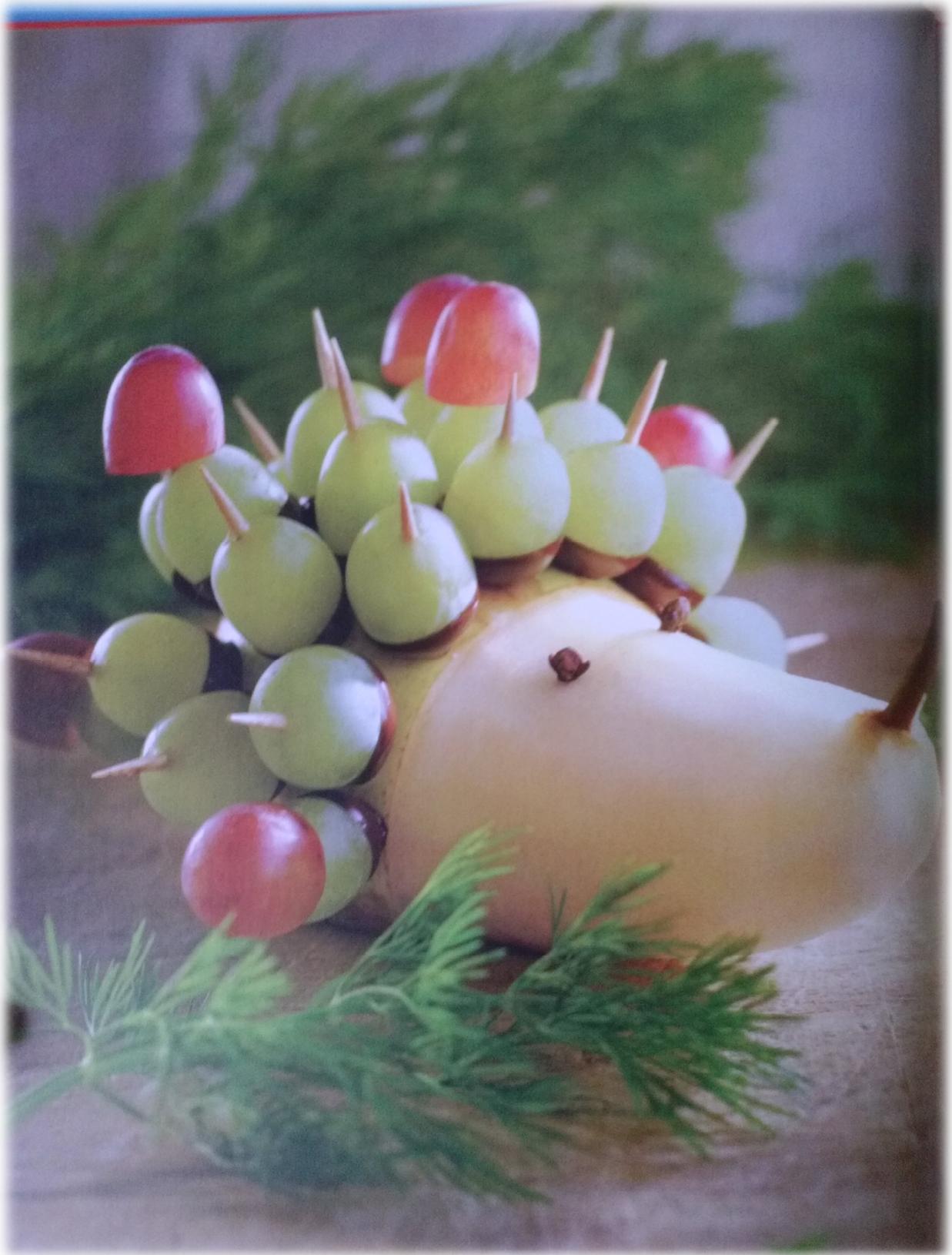


Lave y seque las peras. Déjeles el rabito y corte un trozo longitudinal en uno de los lados para que quede plano y se puedan sostener sobre este.

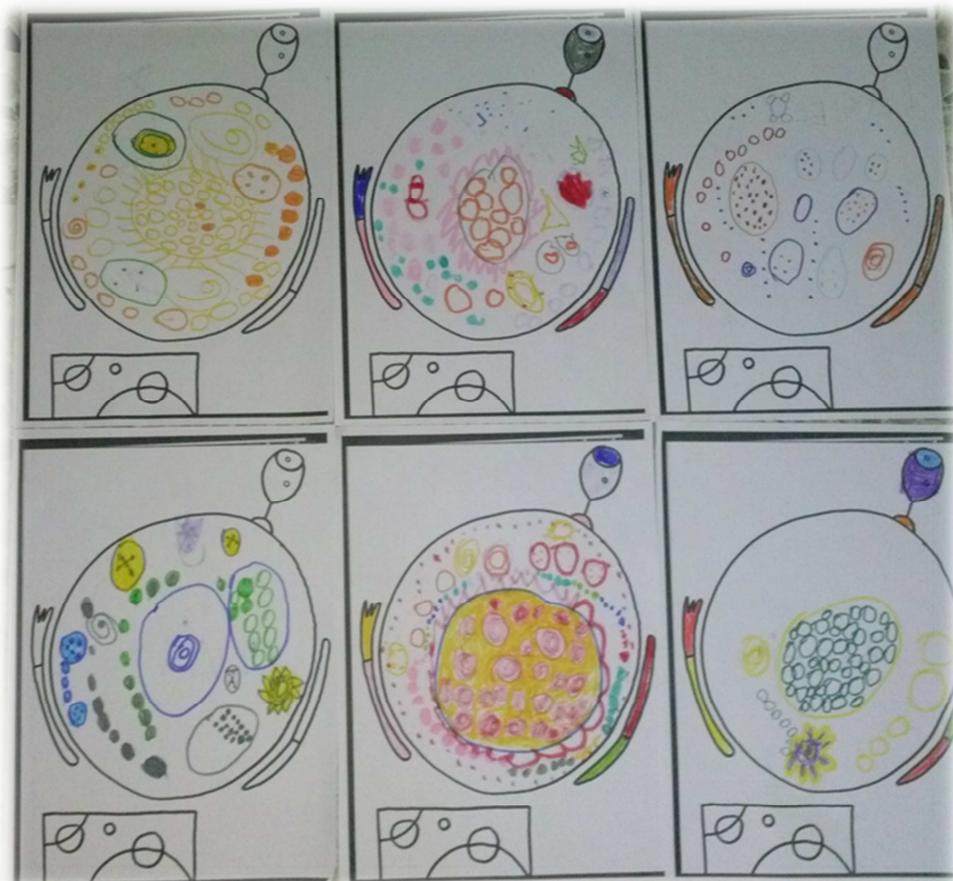
Pele el tercio más fino de la pera procurando que quede una línea recta entre el trozo pelado y el sin pelar y que el rabito quede intacto. Rocíe la parte pelada con zumo de limón para que no se oscurezca.

Lave las uvas, quíteles el rabillo y séquelas. Derrita el chocolate al baño María. Sumerja cada uva blanca hasta un tercio en el chocolate. Inserte un palillo en cada grano de modo que este sobresalga 1 cm por el lado sin chocolate y algo más por el lado con chocolate. Deje que se sequen en una rejilla.

A continuación, pinche bien juntas las uvas por toda la parte de la pera con piel, con la parte de chocolate abajo. Después, clave las uvas negras sobre algunas de las uvas blancas. Estas representarán el follaje que a menudo queda enganchado en las púas de los erizos. Por último, pinche los clavos de olor a modo de ojos.



ANEXO 11: “La cocina de dibujos”



ANEXO 12: “Gorros de chef”



ANEXO 13: “Taller de cocina creativa I: Pueblo de pan”





ANEXO 14: “Taller de cocina creativa II: Búhos de chocolate”



