

# 100 MEZCLAS 100TÍFICAS

## (La Ciencia y la Cocina = Cocina Educativa)

Carmen Anguix Herrero IES AL-BASIT – Albacete <http://www.iesalbasit.es>

Nuestra experiencia didáctica ha tenido lugar durante este curso escolar y debido al éxito y buenos resultados obtenidos, intentaremos continuar en esta línea en cursos sucesivos.

La idea principal se propuso para mejorar las competencias básicas del alumnado a través de algunos contenidos del currículo de Física y Química en 3º de la ESO y 1º de Bachillerato de Ciencias a través de un hilo conductor novedoso como es “La Ciencia y la Cocina”, considerando que es un tema de la vida cotidiana de los alumnos que está muy de moda actualmente y con una gran proyección internacional de nuestro país.

### OBJETIVOS GENERALES

1. Promover transformaciones curriculares flexibles, creativas y participativas, de acuerdo a las necesidades e intereses del alumnado, para mejorar las competencias de los alumnos.
2. Aplicar teorías, procesos, métodos y técnicas válidas, acordes con las necesidades del centro, para motivar e interesar a los alumnos.
3. Estimular la investigación como un elemento cotidiano determinante de la formación continua de los docentes a partir de su propia práctica educativa.
4. Relacionar algunos de los contenidos curriculares con la vida cotidiana (en nuestro caso con la cocina educativa).

### ACTIVIDADES:

Investigar. Mejorar las competencias básicas de los alumnos. Motivar e interesar a los alumnos. Relacionar los conceptos, procedimientos y actitudes estudiados en clase con la vida cotidiana en La Cocina Educativa). Experimentar de forma divertida. Utilizar el método científico. Trabajar colaborativamente. Trabajar entre iguales. Fomentar la igualdad entre alumnos y alumnas. Fomentar la multiculturalidad y la interculturalidad. Reutilizar material usado.

Seleccionamos una serie de prácticas que se podían hacer tanto en el laboratorio como en la cocina de cualquier casa, que no ofreciesen excesiva dificultad (todos los alumnos deberían ser capaces de su realización con cierto éxito) así como ser capaces de describir la mayoría de los procesos físicos y/o químicos (evitando todos aquellos de mayor complejidad) que se llevan a cabo.

Los contenidos desarrollados has sido principalmente: filtración, extracción, temperatura de fusión de una mezcla, cambios de estado, todo tipo de mezclas: heterogéneas (coloides, emulsiones), homogéneas, disoluciones, concentraciones, reacciones químicas, estequiometría, etc.

Se han realizado las siguientes prácticas: cocinado bizcochos, tartas, natillas, galletas, etc., mayonesa, alioli, lactonesa, mermeladas, chutneys, indicadores caseros (lombarda, remolacha, cúrcuma), descomposición del agua oxigenada con un catalizador casero como es el hígado de un animal (enzima catalasa), diferenciar una mezcla homogénea de un coloide con una láser, etc.

Además de todas las competencias básicas de la asignatura se ha trabajado especialmente la:

- Competencia digital: Utilización de ordenadores, internet, moodle, correo electrónico, power point, cámara fotográfica, video, et.

Finalizamos con una exposición en la III Feria ¡Vive la Ciencia! de Albacete y obtuvo un gran éxito, gran afluencia de público de todas las edades, coincidiendo la mayoría de las veces en calificaciones muy buenas para el proyecto, el gran trabajo desarrollado y la implicación de tantos alumnos (intervinieron todos los alumnos de 1º de Bachillerato de Ciencias: 24 alumnos).