

"Cocina con Propósito: Sabor, Servicio y Solidaridad"



PROFESORA: Ana Gimeno Lozano (CFGB Cocina y Restauración)

CENTRO: Colegio San José de Calasanz Algemés

ÍNDICE

1. Título

2. Resumen

3. Introducción

4. Desarrollo

4.1 Objetivo

4.2 Participantes

4.3 Explicación del proyecto

5. Resultados esperados (si se lleva a cabo) y evidencias previstas.

5.1 Resultados pedagógicos esperados

5.2 Evidencias previstas

5.3 Resultados sociales y pastorales esperados

5.4 Evidencias previstas

5.5 Resultados en identidad carismática esperados

5.6 Evidencias previstas

6. Conclusiones.

7. Referencias bibliográficas.

ANEXOS

1. Título

Cocina con Propósito: Sabor, Servicio y Solidaridad

2. Resumen

Este proyecto está diseñado para el alumnado del Ciclo Formativo de Grado Básico (CFGB) de Cocina y Restauración, integrando innovación pedagógica, pastoral y transformación social con un enfoque en la identidad carismática. El propósito principal de la propuesta es transformar la cocina y la restauración en instrumentos de aprendizaje activo, servicio comunitario y fomento de valores, facilitando que los estudiantes no solo adquieran habilidades técnicas, sino también humanas y sociales.

3. Introducción

La capacitación en el Ciclo Formativo de Grado Básico (CFGB) de Cocina y Restauración no solo aspira a proporcionar habilidades técnicas a los alumnos, sino también a impulsar su crecimiento integral como individuos dedicados a su ambiente. En un mundo en constante globalización y con numerosos retos sociales, resulta esencial que la formación técnica se fusione con valores humanos, sociales y espirituales.

Esta labor sugiere un aporte revolucionario al colegio mediante el proyecto **"Cocina con Propósito: Sabor, Servicio y Solidaridad"**, que fusiona los fundamentos educativos con los campos de pastoral, cambio social e identidad carismática. La meta principal es convertir el aprendizaje de la cocina en una experiencia que habilite a los estudiantes a transformarse en catalizadores de cambio en su comunidad, empleando la cocina como un instrumento para servir, meditar y modificar realidades.

En este escenario, el proyecto tiene como objetivo no solo potenciar las habilidades prácticas de los alumnos, sino también fomentar valores como la solidaridad, la empatía, el respeto y el servicio. Mediante acciones como talleres de cocina solidarios, cooperación con comedores comunitarios y la elaboración de un recetario con identidad carismática, se busca que los estudiantes vivan una experiencia educativa que vincule la teoría con la práctica y los valores con la acción.

Esta labor elabora un programa exhaustivo que satisface las demandas de los estudiantes del CFGB de Cocina y Restauración, incorporando innovación educativa, el compromiso pastoral y una perspectiva altruista, con el objetivo de potenciar tanto su aprendizaje como la realidad de la escuela y su comunidad.

4. Desarrollo.

4.1 Objetivo

1. Desarrollar competencias técnicas y prácticas en cocina y restauración:

- Capacitar al alumnado en la elaboración de alimentos, planificación de menús, gestión de recursos y presentación de platos.
- Integrar conocimientos sobre sostenibilidad alimentaria, aprovechamiento de recursos y reducción del desperdicio.

2. Fomentar valores humanos y sociales en el alumnado:

- Promover la solidaridad, empatía y el respeto hacia las personas más vulnerables de la comunidad.
- Sensibilizar al alumnado sobre la importancia de aportar soluciones a problemas sociales a través de su formación.

3. Vincular la educación con la acción pastoral y la identidad carismática del colegio:

- Relacionar la práctica culinaria con valores cristianos como el servicio, la humildad y la acogida.
- Diseñar actividades que permitan reflexionar sobre la importancia de servir a los demás desde una perspectiva espiritual.

4. Potenciar el compromiso del alumnado con la transformación social:

- Crear experiencias que conecten el trabajo del aula con las necesidades reales de la comunidad, como colaborar con comedores sociales o bancos de alimentos.
- Fomentar en los estudiantes una visión activa y comprometida frente a las desigualdades sociales.

5. Enriquecer la identidad carismática del colegio a través de la cocina:

- Diseñar un recetario solidario que refleje los valores carismáticos del centro, incorporando ingredientes y preparaciones tradicionales con un enfoque inclusivo y sostenible.
- Organizar eventos gastronómicos que integren a la comunidad escolar y local, reforzando el sentido de pertenencia e identidad del alumnado.

6. Impulsar el aprendizaje experiencial y significativo:

- Implementar metodologías innovadoras como el aprendizaje basado en proyectos (ABP) y el trabajo colaborativo para que el alumnado se involucre activamente en su formación.
- Evaluar tanto los resultados técnicos como el impacto humano y social del proyecto en la comunidad.

7. Fortalecer la relación entre el colegio y la comunidad:

- Generar alianzas con entidades externas como ONGs, Cáritas y asociaciones locales para potenciar el impacto social del proyecto.
- Posicionar al colegio como un espacio de referencia en educación técnica y compromiso social.

4.2 Participantes

Este proyecto va dirigido a diferentes grupos dentro y fuera del colegio y se detallan a continuación:

- Estudiantes del CFGB de cocina y restauración.
- Comedores sociales, bancos de alimentos, ONGs y asociaciones locales.
- Personas adultas de la comunidad como migrantes o familias en situación de vulnerabilidad.

4.3. Explicación del proyecto

1. Aula-Taller Gastronómico Solidario:

Se creará un espacio en el que el alumnado pueda planificar y preparar menús para personas en situación de vulnerabilidad, como familias necesitadas, migrantes o personas sin hogar. Estas actividades se llevarán a cabo en colaboración con **Cáritas Algemésí**, utilizando el aula de cocina como espacio de preparación, con entrega inmediata o el mismo día a través de voluntariado del colegio. Los productos de estas actividades serán proporcionados por Cáritas y por supermercados Consum.

- Metodología: El alumnado trabajará en equipo para diseñar menús nutritivos, económicos y sostenibles.
- Aprenderán sobre el aprovechamiento de alimentos para reducir el desperdicio.

2. Jornada de Cocina Intercultural y Solidaria:

Organización de talleres de cocina en los que participen personas de la comunidad (como adultos mayores o migrantes) que compartan recetas tradicionales. La jornada se realizará en noviembre, en el aula-taller de cocina del centro, y los productos serán costeados mediante aportaciones solidarias del AMPA y colaboración con el supermercado Consum de la zona.

- Objetivo:
 - Promover el aprendizaje cultural y la inclusión.
 - Fomentar el respeto por la diversidad a través de la gastronomía.

3. Creación de un Recetario Solidario con Identidad Carismática:

El alumnado elaborará un recetario con recetas desarrolladas durante el proyecto. Cada receta estará asociada a un valor cristiano o carismático del colegio (solidaridad, humildad, servicio).

- Metodología: Se realizarán reflexiones grupales para vincular cada receta con los valores trabajados.
- El recetario se publicará en formato digital o físico, para compartirlo con las familias y la comunidad.

4. Participación en Jornadas de Comedores Sociales y Bancos de Alimentos:

El alumnado colaborará directamente con entidades locales (Cáritas) para la distribución de los alimentos preparados en el aula.

- Objetivo:
 - Sensibilizar al alumnado sobre las necesidades sociales de su entorno.
 - Conectar la formación técnica con el impacto social.

Espacios de Reflexión en el Aula

Durante el proyecto, se incluirán momentos de diálogo y reflexión, dinamizados por el profesorado del ciclo, como agentes pastorales que conocen al alumnado, en los que pueda analizar su experiencia y profundizar en los valores trabajados.

Actividades:

- Reflexiones grupales sobre cómo el acto de cocinar puede convertirse en un gesto de servicio y amor al prójimo.
- Vinculación de historias y enseñanzas cristianas con el trabajo realizado.

5. Resultados esperados (si se lleva a cabo) y evidencias previstas.

Si el proyecto "*Cocina con Propósito: "Sabor, Servicio y Solidaridad"* se implementa en el centro, se prevé alcanzar los siguientes resultados:

5.1 Resultados pedagógicos esperados:

- Mejora de las competencias profesionales básicas del alumnado del CFGB de Cocina, especialmente en:
 - Organización del trabajo en cocina real.
 - Aplicación de técnicas culinarias de aprovechamiento y sostenibilidad.
 - Elaboración de menús saludables y económicos.
- Incremento de la motivación y la implicación activa de los estudiantes gracias al componente solidario.

5.2 Evidencias previstas:

- Rúbricas de evaluación de las prácticas culinarias.
- Fotografías y vídeos de las elaboraciones realizadas.
- Recetario digital elaborado por los estudiantes.
- Informes de autoevaluación y coevaluación.

5.3 Resultados sociales y pastorales esperados.

- Preparación y entrega de raciones de alimentos a entidades locales de ayuda social (Cáritas Algemesí).
- Sensibilización de la comunidad educativa sobre el desperdicio alimentario y la importancia de la solidaridad.
- Participación de familias y voluntariado en la organización de las campañas solidarias.

5.4 Evidencias previstas:

- Registros de alimentos preparados y distribuidos.
- Agradecimientos y valoraciones de las entidades beneficiarias.
- Testimonios de estudiantes y familias implicadas.

5.5 Resultados en identidad carismática esperados:

- Refuerzo de valores como la generosidad, la empatía, el trabajo en equipo y la conciencia social.
- Visibilización de la misión y el carisma del centro en la comunidad local.

5.6 Evidencias previstas:

- Materiales de difusión (carteles, redes sociales del colegio).
- Actas de reuniones y reflexiones finales de los grupos de trabajo.
- Reconocimiento del proyecto en la memoria anual del centro.

6. Conclusiones

Tras la elaboración de este proyecto, la autora llega a las siguientes conclusiones:

1. La formación profesional básica puede y debe ser un vehículo de transformación social y educativa si se orienta al servicio de la comunidad.
2. El aprendizaje activo, cuando se combina con la acción solidaria, contribuye de manera muy eficaz al desarrollo integral de los estudiantes.
3. La cocina es un ámbito privilegiado para trabajar valores como la empatía, la sostenibilidad y el compromiso, favoreciendo la conexión entre el conocimiento técnico y el crecimiento personal.
4. La puesta en marcha de **“Sabores con Propósito”** puede suponer un impulso significativo para la identidad carismática del centro, proyectando su misión más allá de las aulas.

Por todo ello, se considera que este proyecto representa una aportación innovadora y coherente con la realidad y las necesidades del colegio.

7. Referencias Bibliográficas

Bibliografía

- Díaz Barriga, F., & Hernández, G. (2002). Estrategias docentes para un aprendizaje significativo. McGraw-Hill.
- Tobón, S. (2013). Competencias, aprendizaje y evaluación por proyectos. Ecoe Ediciones.
- Marco pedagógico de Referencia de la provincia.

Páginas web

- Fundación Banco de Alimentos: <https://www.bancodealimentos.es/>
- FAO – Pérdida y desperdicio de alimentos: <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste>
- Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP): <https://www.eduteka.org/ABP>

ANEXOS

Anexo 1. Modelo de ficha de autoevaluación del alumnado

Proyecto: Cocina con Propósito: Sabor, Servicio y Solidaridad.

Nombre del estudiante: _____

Fecha: ____ / ____ / _____

Reflexión personal

- Marca con una "X" el nivel que consideres que has alcanzado en cada aspecto:

Aspecto Evaluado	Bajo	Medio	Alto
He participado activamente en todas las actividades			
He trabajado bien en equipo			
He mejorado mis habilidades de cocina			
He comprendido la importancia de ayudar a otras personas			
He respetado las normas de higiene y seguridad			

- Lo que más me ha gustado del proyecto:

- Lo que menos me ha gustado o me ha resultado difícil:

- Algo que he aprendido y me gustaría seguir practicando:

Anexo 2. Rúbrica de evaluación de prácticas culinarias

Proyecto: Cocina con Propósito: Sabor, Servicio y Solidaridad.

Nombre de

Criterio	4 - Excelente	3 - Bueno	2 - Suficiente	1 - Necesita mejorar
Organización del puesto de trabajo	Mantiene su puesto ordenado y limpio de forma constante.	Generalmente ordenado y limpio, con algún descuido puntual.	Mantiene cierto orden, pero con frecuentes descuidos.	Desorden generalizado y falta de limpieza.
Técnicas culinarias aplicadas	Domina y aplica correctamente todas las técnicas	Aplica bien las técnicas, con algún error menor.	Aplica las técnicas con varias imprecisiones.	Aplica incorrectamente las técnicas o necesita mucha ayuda.
Presentación y emplatado	Presentación excelente, atractiva y cuidada.	Presentación correcta y cuidada.	Presentación básica, sin detalles de acabado.	Presentación descuidada o inadecuada.
Trabajo en equipo y actitud	Colabora de forma activa y respetuosa con todos los compañeros.	Colabora habitualmente, con alguna dificultad puntual.	Participa de forma irregular y necesita recordatorios.	Muestra escasa colaboración o actitud negativa.
Higiene y seguridad alimentaria	Cumple estrictamente todas las normas.	Cumple la mayoría de normas con responsabilidad.	A veces descuida aspectos de higiene y seguridad.	Reitera faltas importantes de higiene y seguridad.

El estudiante: _____

Fecha: ___ / ___ / _____

Anexo 3. Propuesta de calendario de actividades y fases del proyecto

Fase	Actividad principal	Fechas estimadas
Fase 1 – Preparación	- Reuniones con entidades colaboradoras - Planificación de recetas - Organización de materiales y recursos	Septiembre - Octubre
Fase 2 – Formación	- Talleres sobre cocina sostenible y solidaria - Dinámicas de concienciación y sensibilización	Octubre - Noviembre
Fase 3 – Producción	- Elaboración de los menús solidarios en el taller de cocina	Noviembre - Diciembre
Fase 4 – Distribución	- Entrega de alimentos a entidades sociales - Documentación audiovisual	Diciembre (Navidad) y marzo (Cuaresma)
Fase 5 – Difusión	- Creación del recetario digital - Publicación en redes y web del colegio	Enero - Abril
Fase 6 – Evaluación	- Autoevaluación y coevaluación - Reflexión grupal y propuestas de mejora	Abril - Mayo

Proyecto: Cocina con Propósito: Sabor, Servicio y Solidaridad.