

EXPERIENCIAS EDUCATIVAS ALIMENTACIÓN DE SECUNDARIA

INS Biel Martí, Pobra Sa (Islas Baleares)

Ficha de clasificación	
Título de la experiencia	Restaurante matemático saludable
Idioma	Castellano
Nivel educativo	Secundaria (2º Ciclo)
Materia	Interdisciplinar
Naturaleza-duración	Proyecto. 1 hora semanal durante un trimestre.

1. ¿QUIÉN HA PARTICIPADO?

- **Nivel/es donde se ha dado la experiencia**

Tercero de eso

- **Profesorado implicado (número, área y niveles) y organización interna (espacios de Coordinación, horarios, etc...)**

Profesora de matemáticas de tercero de ESO en coordinación con la profesora de ciencias sociales y el profesor de biología.

- **Instituciones implicadas (dentro y fuera de la comunidad escolar)**

VSF, IES BIEL Martí.

- **Participación de las familias**

Han colaborado en el seguimiento en casa

2. ¿QUÉ HEMOS HECHO Y CÓMO?

- **Breve resumen de la experiencia (dos / tres párrafos)**

Cada grupo realiza el diseño de un restaurante matemático saludable en base a unas fases concretas.

Fase 1: Diseño del restaurante con la temática creativa que a los alumnos les aparezca más interesante. Creación de un menú variado con primer, segundo plato y postre pensando en criterios saludables y que sean capaces de cocinar o aprender a cocinar ellos.

En cada plato se deberá proporcionar la receta para 4 personas y realizar los cálculos para adaptarlas a otra cantidad de comensales (proporcionalidad). Se investigara el coste de cada plato, el local, el personal a contratar y las posibles ofertas (presupuesto). Determinaran la cantidad de azúcares y grasas que contiene el menú (porcentajes).

Fase 2: Creación de la página web del restaurante .Diseño geométrico del restaurante (floorplanner) y opciones de decoración. (Semejanza geométrica, áreas y volúmenes).

Fase3: Presentación de los productos finales.

Presentación de la web y el diseño geométrico del floorlanner. Presentación del presupuesto. Realización de un video cocinando el menú y en el que se incluye algún lema de la alimentación saludable. (Después de una explotación agrícola donde se produce pan de forma artesanal)

Finalmente se servirá el menú de cada grupo de 4 alumnos de tercero de eso a un grupo de 4 o 5 alumnos de primero en la sala de actos donde cada grupo tendrá su mesa de restaurante. Financia 1.

3. IMPACTOS Y APRENDIZAJES

- **¿Qué cambios hemos generado (en la comunidad, en el alumnado, en el profesorado, en la cultura del centro, etc.)?**

Conciencia respecto de la alimentación, la composición y origen de los alimentos.

Valoración de los procesos respecto de la creación de una pequeña empresa a partir de una idea concreta.

- **Valor añadido / aspectos innovadores de la experiencia**

Gran potencial creativo y colaborativo. Tener que llevar a cabo la experiencia implementando el menú en un entorno real, con compañeros como comensales, hace que sea muy interesante poder valorar todo lo planificado en el proyecto.

- **Resistencias / dificultades encontradas**

Dotar de un presupuesto real para poder servir el menú sin que esto suponga un coste no asumible a las familias. El centro aportó en esta dotación. Financia 2