

# Cocina y matemáticas

Xavier Fernàndez Berges

CEIP L'Estació – Sant Feliu de Guíxols

Grup Perímetre

# Cocina y matemáticas

- Contexto real y próximo
- Situación – problema
- Contenidos: fracciones, proporciones, medidas de masa, capacidad, tiempo...
- Conexiones con otras áreas: entorno, salud...
- Comprensión y expresión

# Cocina y matemáticas

*“Para enseñar fracciones hay que cortar pasteles y manzanas. De lo contrario, los estudiantes suman numerador con numerador y denominador con denominador y no entienden nada”*

# Cocina y matemáticas

## 1. Pinchos de frutas



# Cocina y matemáticas

## **PINCHOS DE FRUTA**

### **Para 4 pinchos:**

4 trozos de plátano

8 trozos de manzana

4 trozos de ciruela

gajos de mandarina

uva de mesa

# Cocina y matemáticas

## **PINCHOS DE FRUTA**

Para cada pincho:

1/8 de plátano

2/16 de manzana

1/6 de ciruela

2 gajos de mandarina

1 grano de uva de mesa

# Cocina y matemáticas

- “¿Cuánta fruta necesitáis para hacer los pinchos de vuestro grupo?”
- ¿Qué fracciones representarían la fruta que hemos necesitado para hacer los pinchos para toda la clase?
- ¿Cuántas piezas de fruta son?”

# Cocina y matemáticas





# Cocina y matemáticas



# Cocina y matemáticas



# Cocina y matemáticas



# Cocina y matemáticas





# Cocina y matemáticas



# Cocina y matemáticas

## Y más...

- Elaborar alguna receta tradicional (por ejemplo, panellets)
- A partir de una elaboración, escribir la receta
- Pensar y elaborar el menú de una merienda, o la comida durante una excursión
- Anotar durante una semana todo lo que comen y beben nuestros alumnos, haciendo un tratamiento estadístico cuantitativo y comparándolo con las proporciones recomendadas por dietistas. Hacer incidencia en el consumo de frutas y verduras.
- Calcular todas las combinaciones posibles a partir del menú de un restaurante próximo. Valorar las más apetecibles y las más saludables

# Cocina y matemáticas

- Preparar una fiesta/merienda/desayuno e ir a comprar. Precios, presupuestos, prioridades. Menaje reutilizable o desechable...
- Hacer canapés. Pensar en la mejor manera de montarlos. Usar pan de molde cortado a lo largo. Formas geométricas diferentes con superficies equivalentes. Fracciones
- ¿Cómo se corta el queso? Preparar una degustación
- Preparar un proyecto sobre la alimentación.
- Simular que vamos a montar un pequeño negocio de restauración...

# Cocina y matemáticas

Hay que tener en cuenta:

- La normativa vigente en cada Comunidad Autónoma sobre manipulación de alimentos en las escuelas
- Normas básicas de higiene
- No correr riesgos. Nada de huevos en clase, ni cocciones peligrosas como fritos, procurar tiempos muy cortos entre preparación y consumo...
- Aprovechar situaciones amplias e interdisciplinares confiere realismo a la actividad. No hace falta que en el horario ponga “mates” para trabajar matemáticas en la escuela.
- A menudo podremos buscar el apoyo y la colaboración de las familias; podremos aprovechar para trabajar la interculturalidad a partir de fiestas, comidas y costumbres.
- Muchas cadenas de supermercados disponen de venta por internet. Nos puede ser muy útil para buscar ingredientes y precios reales.



# Cocina y matemáticas

**Si la comida no es real o no se come,  
todo pierde sentido.**

Pasamos de tener situaciones – problema  
muy interesantes a realizar simples  
ejercicios de aplicación.