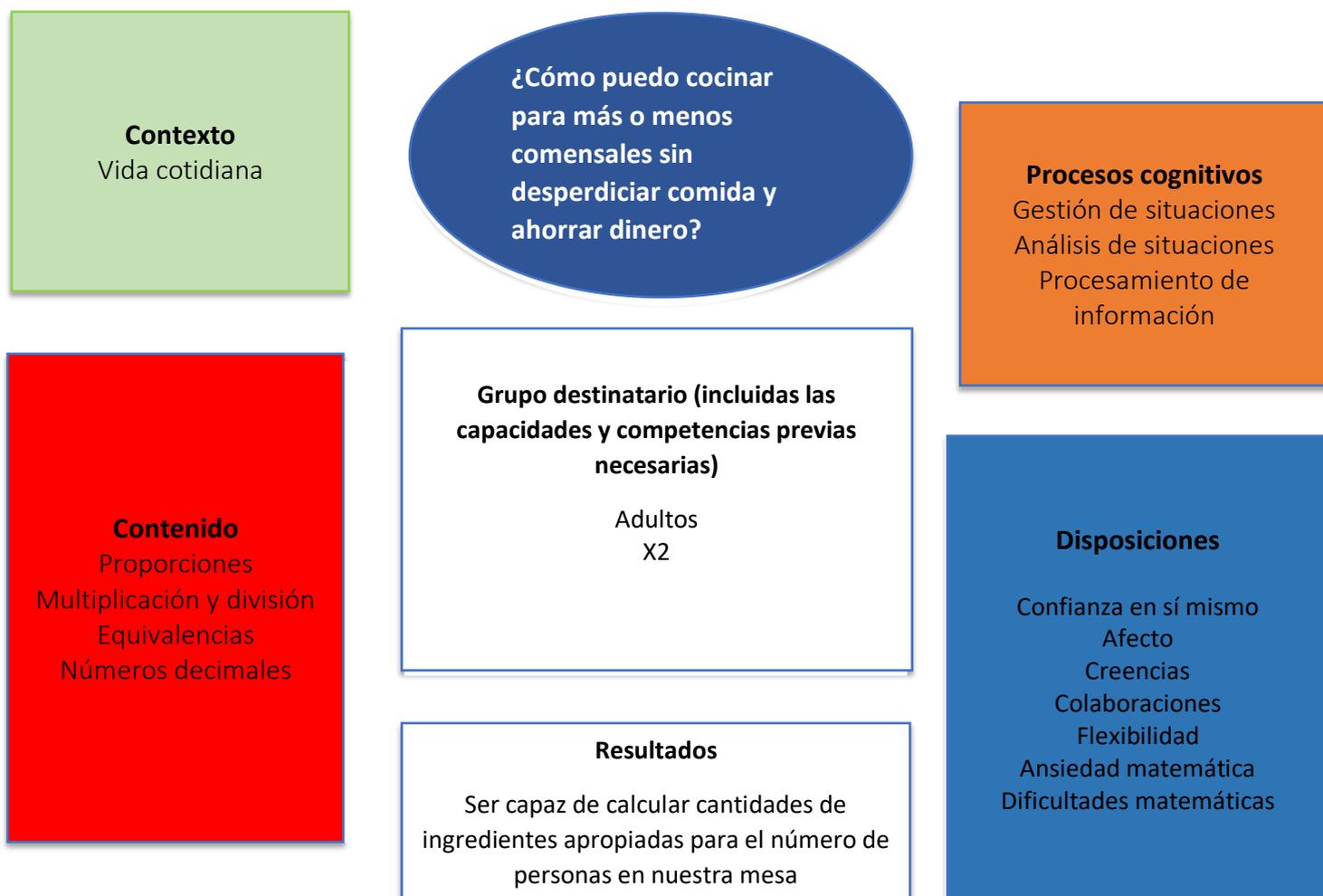


¡CAMBIANDO DE PLANES!

Calcula cómo adaptar una receta en función del número de comensales.

Para cocinar platos sabrosos para compartir con familiares y amigos, a menudo usamos libros de recetas o consultamos recetas en línea. A menudo, los ingredientes enumerados no se ajustan perfectamente al número de personas para las que estamos cocinando. Para evitar desperdiciar alimentos innecesariamente y, en consecuencia, dinero, esta situación común se puede resolver mediante el uso de las matemáticas. Conocer las proporciones y saber utilizarlas nos permite ajustar las cantidades de ingredientes a utilizar al número de nuestros comensales, ahorrando dinero y obteniendo recetas sabrosas y equilibradas.

Resumen: "¡CAMBIANDO DE PLANES!"



Información principal	
Contenido	<p>Proporciones Números naturales y decimales Unidades de medida y equivalencias Multiplicación, división, suma y resta</p>
Grupo destinatario	<p>Adultos y adultos jóvenes, estudiantes que...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hacen frente a operaciones simples de un solo paso, como contar, realizar operaciones aritméticas básicas para hacer frente a situaciones cotidianas; • Reconocen y comprenden representaciones cuantitativas simples y comunes y utilizan la información para tomar decisiones; • Interesados/as en cocinar • Esta situación también se puede proponer a aquellos/as que están pasando por una clase de cocina, y al tener la oportunidad de tener una cocina será posible concluir la experiencia con la actividad práctica.
Intención de aprendizaje	<p>Alfabetización numérica para fines personales y privados Alfabetización numérica para cuestiones profesionales</p>
Duración	4 UE+
Material y recursos	Fichas; Diagramas; vídeo; Cocina y todo lo necesario para preparar alguna comida
Tamaño del grupo	De 5 a 10 alumnos/as - trabajo en grupos pequeños: 2 a 3 alumnos/as
Planteamiento del problema	Cómo ajustar la cantidad de ingredientes de una receta si hay más o menos comensales presentes
Cuestiones de trabajo	¿Cómo varían los ingredientes a medida que cambia el número de invitados/as?
Resultados y resultados del aprendizaje	<p>Los/as estudiantes conocerán y podrán usar las proporciones correctamente. Si se dedica tiempo a esto, el concepto de estimación también puede fortalecerse, al menos acostumbrándolos/as a predecir un resultado que luego tendrá que ser verificado a través de un procedimiento matemático en cualquier caso.</p> <p>También conocerán y serán capaces de interpretar las unidades de medida más frecuentes en las recetas (masa y capacidad)</p>

Referencia al Marco Nacional de Cualificaciones	EQF3/4
--	--------



Plan de trabajo

Hora (lecciones)	Descripción del contenido/actividades	Material	Información metodológica y didáctica ¹
45'	<u>1. Revisión</u> Revisión de operaciones básicas (suma, resta, multiplicación y división) con números naturales y decimales.	Hojas relacionadas con el tema y ejercicios para resolver	Aula invertida seguida de un enfoque de igual a igual
60'	<u>2.1 Aprender</u> Noción de proporcionalidad (directa e inversa); Cómo resolver proporciones.	Tarjetas de enseñanza; Problemas y situaciones relacionadas con la vida real ya preparados (resueltos con proporciones)	Lección frontal + ejercicio en grupo
60'	<u>2.2. Aprender</u> Unidades de medida y equivalencia.	Diagramas; Video y ejercicio	Trabajo en grupo asistido por el profesor/a
120' +	<u>3. Formación</u> Los ejercicios que comprenden los temas anteriores se centraron en el problema en cuestión, es decir, la adaptación de recetas y el uso de ingredientes a medida que los invitados/as presentes cambian.	Ejercicios, véase el apéndice 1 + 2	Trabajo individual y grupal; Cada grupo tiene diferentes ejercicios y al final del trabajo comparten los problemas, la estrategia de resolución y los resultados utilizando un enfoque de igual a igual.
240'+	<u>4. (eventualmente) Actividad práctica</u> Actividad práctica en laboratorio de cocina.	Cocina y todo lo necesario para preparar alguna comida; Recetas	Trabajo en pareja en situación específica: algunos tienen que adaptar las recetas a un aumento de invitados otros a una disminución

¹ Para obtener una descripción y explicación de los tipos de tareas, HIT y otra información de antecedentes, consulte la guía docente

60'	<p>5. Discusión del trabajo realizado y la información obtenida.</p> <p>La discusión, además de hacer un balance de la situación con respecto a la confianza con la que los/as estudiantes abordan el tema una vez que las lecciones han terminado, también se puede utilizar para evaluar su capacidad para estimar los resultados haciendo preguntas pequeñas e intuitivas.</p>		
-----	--	--	--

Sugerencias para el profesor/a

La situación examinada, que es bastante común incluso para aquellos/as que no cocinan como profesión. Gira en torno a las matemáticas y las proporciones antes mencionadas. A menudo, sin embargo, los/as estudiantes experimentan ansiedad matemática que les detiene en situaciones similares a éstas. Un buen enfoque podría ser no centrarse demasiado en el cálculo per se al no presionar a los/as estudiantes desde este punto de vista, sino más bien estimularlos/as a razonar sobre los resultados esperados y la estrategia que creen que es más adecuada para tratar un problema que surge en la vida profesional, pero también en la vida cotidiana.

Entre los métodos sugeridos está el aula invertida, cuya explicación breve aunque completa se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://www.cambridge.org/elt/blog/2020/07/01/how-to-get-your-flipped-classroom-started/>.

Una vez que se conoce a los/as estudiantes desde un punto de vista didáctico y desde un punto de vista de la dinámica interna de clase, se puede proceder con la organización de grupos de trabajo. Para que el método tenga éxito y para que cada estudiante se beneficie de la experiencia, se debe prestar atención a ciertos aspectos, en particular a la predisposición de algunos/as a asumir la actitud de un líder, una figura fundamental en la realización del trabajo. También es aconsejable asignar otros roles a los/as estudiantes para crear un clima que fomente la colaboración y evite la exclusión de algunos/as. El trabajo realizado de forma independiente por los/as estudiantes es supervisado constantemente por el/la profesor/a que, observando el progreso y la dinámica de grupo, puede hacer consideraciones sobre la efectividad de las elecciones hechas y posiblemente decidir cómo adaptar la experiencia en el futuro dentro del mismo grupo de clase. Los objetivos deben estar claros desde el principio precisamente para permitir a los/as estudiantes organizar el trabajo de manera ordenada y efectiva.



Claramente, es importante que los/as estudiantes sepan matemáticas, sean capaces de aplicarlas y tal vez incluso sean buenos/as en computación; Sin embargo, es cada vez más importante estimularlos/as a razonar, a cuestionarse a sí mismos/as y a cuestionar si lo que están haciendo, si el resultado que están obteniendo, tiene sentido o no. El/a profesor/a, conociendo a los/as estudiantes, puede tratar de hacer esto a lo largo de las lecciones, con el objetivo de guiarlos/as cada vez más hacia el pensamiento y el juicio autónomos.



Apéndice

Anexo 1: UNIDADES DE MEDIDA Y EQUIVALENCIAS:

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

<https://www.youtube.com/watch?v=ZNX-a-5jGeM>

<https://www.metric-conversions.org/it/>

Apéndice 2: EJEMPLOS DE RECETAS:

https://www.alberghiera-it.translate.google.com/translate/MostraRicetta.asp?id_ricetta=1687& x tr sl=it& x tr tl=en& x tr hl=it

https://www.alberghiera-it.translate.google.com/translate/MostraRicetta.asp?id_ricetta=1421& x tr sl=it& x tr tl=en& x tr hl=it

https://www.alberghiera-it.translate.google.com/translate/MostraRicetta.asp?id_ricetta=1004& x tr sl=it& x tr tl=en& x tr hl=it

