

## Toolkit – Actividades para desarrollar/promover atractivamente las STEM

<b>Nombre de la Buena práctica o actividad</b>	El pastel de Navidad
<b>Resumen</b>	<p>Para celebrar la temporada navideña (en una clase de inglés) se les pide a los estudiantes que participen en la actividad de grupo "El pastel de Navidad". Los estudiantes se dividen en pequeños grupos (3 por grupo) y buscan en Internet el perfecto "pastel de Navidad" - analizan los ingredientes de la receta rellenando una tabla (qué ingredientes utilizar, cantidades y calorías). En grupos siguen buscando aquellos ingredientes que se puedan reemplazar para que sea un pastel más saludable.</p> <p>En grupos deciden quién trae cada ingrediente para poder realizar el pastel o quién finalmente realiza el pastel en casa y lo traen a clase para un concurso de degustación.</p> <p>Los pasteles están en una exposición con la lista de ingredientes disponibles para que todos puedan votar después de probarlos y evaluar el sabor, el uso de ingredientes más saludables y el aspecto general del pastel.</p>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aprender cada paso para cocinar el pastel de Navidad perfecto (siguiendo una receta)</li> <li>- Calcular la ingesta de calorías y compararla con la recomendada para un trozo de tarta.</li> <li>- Cocinar un pastel más saludable (mirar las etiquetas de los productos y decidir qué es lo mejor)</li> </ul>
<b>Destinatarios</b>	Estudiantes de 10 a 12 años de edad; padres y sus hijos
<b>Desarrollo/ descripción de la implementación</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los estudiantes buscan en google su pastel de Navidad perfecto.</li> <li>2. Realizan también una investigación navegando por la red sobre las calorías de cada ingrediente (datos nutricionales).</li> <li>3. Realizan una lista de todos los ingredientes necesarios para cocinar el pastel. Cuaderno para anotar la receta y la elección de los ingredientes</li> <li>4. Hoja de recuento de calorías; balanza; Lista de precios y etiquetas de los ingredientes que se utilizarán en la receta</li> <li>5. Cada grupo preparará una presentación sobre sus opciones para cocinar el mejor y el más saludable pastel de Navidad.</li> <li>6. Cada grupo calificará el pastel del resto de compañeros (pero no la de ellos) en base a los ingredientes, calorías y precio de los ingredientes, para que podamos encontrar la mejor.</li> </ol>
<b>Duración</b>	90 min (con cocción)
<b>Materiales necesarios para la implementación</b>	Enumerar todos los materiales decididos por el grupo
<b>Contexto de implementación</b>	Temporada navideña de clases de inglés / Celebrando la Navidad
<b>Resultados esperados</b>	Cuáles son los resultados esperados y qué consejos útiles pueden existir



**CREATEskills**

Social Learning for STEM in Primary Education

(2017-1-PT01-KA201-035981)



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

<b>Factores de innovación y éxito</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Motiva a los estudiantes para aprender y usar el inglés (leer la receta y entender cada paso)</li><li>- Se relaciona con una actividad de la vida real</li><li>- Los estudiantes utilizan Internet en una actividad de aprendizaje</li><li>- Matemáticas (cálculos de las calorías del pastel según los ingredientes)</li><li>- Ciencias (compare los ingredientes de la receta y compárelos con otros que puedan mejorar la receta para que sea un pastel más saludable, con pocas calorías)</li><li>- Artes (la presentación del pastel)</li><li>- Alfabetización en salud / Alfabetización financiera, económica y empresarial (comparación de precios, etiquetas y productos más saludables)</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> Promueve el pensamiento crítico y las habilidades del siglo XXI y las habilidades de aprendizaje</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Promueve el aprendizaje práctico, experimental y basado en problemas</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Promueve el trabajo en equipo colaborativo y el uso interdisciplinario de los conocimientos y habilidades científicas</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Basado en enfoques centrados en el estudiante</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Basado en pedagogías motivadoras como el aprendizaje basado en la investigación</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Enfoque en enfoques de aprendizaje social</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Actúa como herramienta didáctica</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Favorece la interdisciplinariedad entre las asignaturas STEM</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Requiere la participación activa y creativa de maestros, estudiantes y padres de familia de una manera cooperativa.</li></ul>
<b>Riesgos / retos</b>	Tardan demasiado tiempo en buscar la mejor receta; pruebe más de una vez a hornear un pastel perfecto.
<b>Evaluación</b>	La herramienta/estrategia de evaluación a adoptar para medir la eficacia de la actividad: <ul style="list-style-type: none"><li>- Evaluación en línea por parte de los estudiantes</li><li>- Exposición, degustación y votación del mejor pastel</li></ul>
<b>Transferibilidad</b>	Esta actividad puede ser adaptada en cualquier país, con cualquier ingrediente en particular (por ejemplo, hornear pan...).
<b>Links / Recursos</b>	<a href="http://www.all-about-portugal.com/tronco-de-natal-recipe/">http://www.all-about-portugal.com/tronco-de-natal-recipe/</a>
<b>Palabras clave</b>	Pastel de Navidad