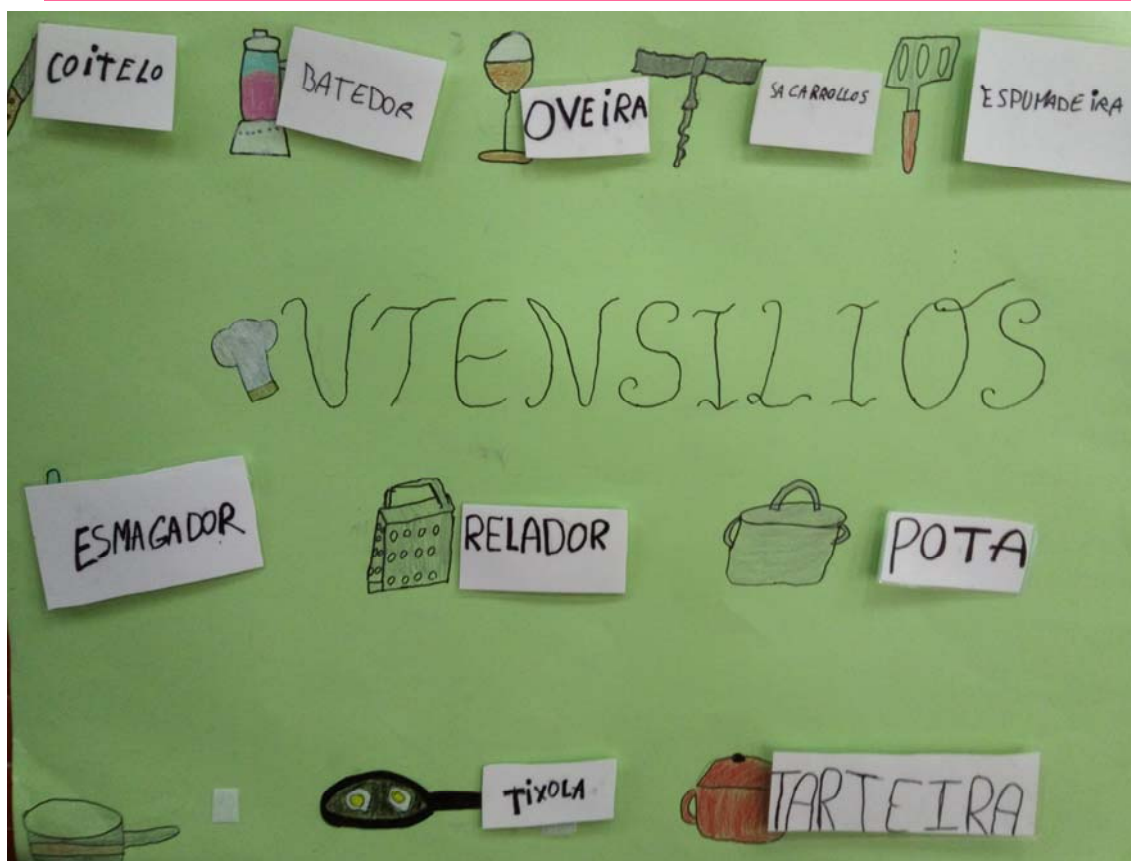


# INVESTIGAMOS E CREAMOS NA COCINA



Proxecto de Grupo/Nível – 3º de Primaria

VI CONCURSO DE  
TRABALLO POR PROXECTOS

María Esther Vázquez Blanco  
Silvia Pérez Madariaga

CEIP Plurilingüe de Louro

## **INDICE**

a. Introducción: xustificación e planificación curricular .....	1
b. Obxecto ou temática de investigación proposto .....	4
c. Breve descripción do proceso de deseño e elaboración da proposta .....	4
d. Documentación elaborada para profesorado e alumnado .....	5
e. Relación das tarefas máis importantes realizadas ao longo do proxecto polo alumnado.....	6
f. Recursos utilizados e enumeración detallada das principais fontes consultadas para a investigación.....	9
g. Implicación da comunidade educativa .....	11
h. Difusión de traballos entre a comunidade educativa .....	12
i. Avaliación realizada en relación cos criterios de avaliación e as competencias clave. Procedementos empregados.....	13
k. Función e participación da biblioteca escolar .....	16
l. Anexos gráficos e materiais elaborados.....	16

SETEMBRO					OUTUBRO					NOVEMBRO					DECEMBRO					XANEIRO					FEBREIRO					MARZO					ABRIL					MAIO					XUÑO				
3	4	5	6	7	1	2	3	4	5				1	2	3	4	5	6	7		1	2	3	4					1					1	1	2	3	4	5			1	2	3	3	4	5	6	7
10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	8	9	10	11	12	6	7	8	9	10	10	11	12	13	14
17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	11	12	13	14	15	11	12	13	14	15	15	16	17	18	19	13	14	15	16	17	17	18	19	20	21
24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	18	19	20	21	22	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26	20	21	22	23	24	24	25	26	27	28
					29	30	31			26	27	28	29	30	31					28	29	30	31		25	26	27	28		25	26	27	28	29	29	30				27	28	29	30	31					

## DESGLOSE CALENDARIO

## Semana 23 a 26 de abril:

- Preguntas de investigación, exploración de coñecementos previos e visita inicial á biblioteca.

## Mes de maio. Traballo por áreas:

- Coñecemos a pirámide da alimentación. Ciencias da natureza.
- Creamos as nosas receitas. Xogos de lingua – o rei busca un cociñeiro, escribimos receitas asquerosas... Lingua galega.
- Resolvemos problemas matemáticos na cociña. Matemáticas.

## 29 de abril a 17 de maio. Tempo de traballo de proxecto colaborativo:

- Coñecemos o vocabulario da cociña. Elaboración de lap-books para o alumnado de infantil.

## 20 a 31 de maio. Tempo de traballo de proxecto colaborativo:

- Entrevistamos a cociñeiros profesionais.

## 3 a 14 de xuño. Tempo de traballo de proxecto colaborativo:

- Realizamos o libro de cociña da aula.
- Gravamos os vídeos para os tutoriais de cociña. Edición pendente.

## PROFESORADO PARTICIPANTE

- Titora: Silvia Pérez Madariaga. Dende as áreas de ciencias da natureza e matemáticas. Coordinadora da biblioteca.
- Lingua galega (coordinación): Ester Vázquez Blanco.

## DESGLOSE CURRICULAR

## COMPETENCIAS

1. CCL. Expresión oral e escrita sobre cociña. Uso de vocabulario e expresións axeitadas. Escritura e conversas sobre receitas e procesos culinarios.
2. CM. Aplicación do razoamento matemático á cociña. Cálculo de cantidades, fraccións e decimais, conversión de unidades.
3. CD. Uso das TIC para investigación e para difusión das súas receitas.
4. CPAA. Xestión dos grupos cooperativos e dos roles nos mesmos. Organización de tarefas e tempos. Autoavaliación.
5. CEC. Coñecemento e posta en valor do patrimonio gastronómico. Recollida de receitas e análise de hábitos e tradicións.

## OBXECTIVOS

### DE ETAPA:

1. Desenvolver hábitos de traballo individual e de equipo, de esforzo e de responsabilidade, así como actitudes de confianza en si mesmo/a, sentido crítico, iniciativa persoal, curiosidade, interese e creatividade na aprendizaxe.
2. Coñecer e utilizar de xeito apropiado a lingua galega.
3. Desenvolver as competencias matemáticas básicas e iniciarse na resolución de problemas que requiran a realización de operacións elementais de cálculo e estimacións e ser quen de aplicarlos ás situacións da súa vida cotiá.
4. Coñecer aspectos da cultura galega, nomeadamente das tradicións e hábitos gastronómicos e de alimentación e aspectos de ciencias da natureza relacionados coa alimentación e a saúde.
5. Iniciarse na utilización, para a aprendizaxe, das tecnoloxías da información e da comunicación, desenvolvendo un espírito crítico ante as mensaxes que reciben e elaboran.

## CONTIDOS

- B1.4. Actitude de escoita adecuada ante situacións comunicativas, respectando as opinións de quen fala e sen interrupcións inadecuadas.
- B1.5. Participación e cooperación nas situacións comunicativas (expresións espontáneas, informacións, conversas reguladores da convivencia, discusións ou instrucións) con valoración e respecto das normas que rexen a interacción oral (petición e quendas de palabra, mantemento do tema, respecto ás opinións das demais persoas, posturas e xestos adecuados).
- B2.3. Comprensión de información relevante en textos para aprender e para informarse, tanto os producidos con finalidade didáctica como os de uso cotián (receitas de cociña).
- B2.7. Uso dirixido da biblioteca para obter información e modelos para a lectura.
- B2.9. Uso da biblioteca respectando as súas normas de funcionamento e valorándoa como fonte de información e de ocio e participación en actividades literarias.
- B2.10. Valoración das normas de funcionamento da

## CRITERIOS DE AVALIACIÓN

- B1.4. Manter unha actitude de escoita adecuada, respectando as opinións dos e das demais.
- B1.5. Participar nas diversas situacións de interacción oral que se producen na aula amosando valoración e respecto polas normas que rexen a interacción oral.
- B1.8. Amosar respecto e cooperación nas situacións de aprendizaxe en grupo.
- B2.7. Usar de xeito dirixido a biblioteca para obter información e modelos para a lectura e elaboración de receitas.
- B2.7. Usar as bibliotecas de aula, e de centro, respectando as normas básicas de funcionamento.
- B3.1. Usar, as estratexias de planificación, textualización e revisión do texto.
- B3.4. Elaborar textos sinxelos que combinen a linguaxe verbal e a non verbal: receitas de cociña.
- B3.5. Usar de xeito guiado, programas informáticos de procesamento de texto.
- B3.6. Utilizar recursos gráficos e paratextuais que faciliten a comprensión dos textos.
- B3.7. Coidar a presentación dos traballos escritos e valorar a lingua escrita como medio de comunicación e de expresión creativa.
- B5.2. Ler textos e obras en galego relacionadas coa temática e adaptadas á idade e en diferentes soportes.

## ESTÁNDARES DE APRENDIZAXE

- LGB1.3.1. Participa nunha conversa entre iguais, comprendendo o que di o interlocutor e intervindo adecuadamente.
- LGB1.3.2. Sigue unha exposición da clase e extrae o sentido global e as informacións máis relevantes, preguntando se é necesario para verificar a súa comprensión.
- LGB1.3.3. Elabora e produce textos orais sinxelos (explicacións, breves exposicións, narracións curtas...) presentando as ideas cunha coherencia lineal elemental e responde preguntas aclaratorias elementais sobre o seu contido.
- LGB1.3.4. Participa no traballo en grupo.
- LGB1.4.1. Atende as intervencións dos e das demais, en conversas e exposicións sen interromper.
- LGB1.4.2. Respecta as opinións da persoa que fala.
- LGB1.8.1. Amosa respecto ás ideas e achegas dos e das demais e contribúe ao traballo en grupo.
- LGB2.1.2. Identifica a estrutura e contidos dunha receita de cociña.
- LGB2.1.3. Busca, localiza e selecciona información concreta nunha receita.
- LGB2.1.6. Emprega o dicionario, de xeito guiado, para resolver as dúbidas de vocabulario que atopa na receitas e textos de cociña.
- LGB2.5.1. Usa de xeito dirixido a biblioteca para obter información e modelos para a lectura e elaboración de receitas.

## ASPECTOS ORGANIZATIVOS

- A metodoloxía base será ABP, con agrupamentos que funcionen baixo a fórmula de Aprendizaxe Cooperativa.
- Empregaremos os grupos base acordados a nivel de claustro para este nivel.
- As dúas mestras participantes coordinaranse na secuencia de contidos e actividades.

### **b. Obxecto ou temática de investigación proposto.**

A temática de investigación e aprendizaxe proposta será a cociña. O proxecto xurde a partir dunha conversa sobre os nosos pratos favoritos: ¿sabemos como se fai esa comida que tanto nos gorenta?, ¿seriamos capaces de elaborala? Decidimos poñernos mans á obra e investigar o fascinante mundo da cociña, tanto a través de lecturas (libros de cociña, recetarios, diarios de profesionais deste mundo) como a pé de fogón, aprendendo a realizar os nosos pratos preferidos e recolléndoos nun libro de cociña da aula, que pasará tamén a formar parte dos fondos da biblioteca, poñendo así o noso granciño de area para axudar a aqueles que veñan detrás coa mesma inqueda.

### **c. Breve descrición do proceso de deseño e elaboración da proposta.**

Como dicíamos, dunha conversa de aula aparentemente banal sobre os nosos pratos favoritos, xurdiu a inqueda por adentrarnos neste mundo. Manifestaron o seu interese por aprender de cociña e a cociñar e, ante a perspectiva tanto de poder cociñar na aula como de elaborar o seu propio libro de cociña, a chama da motivación prendeu con forza. Así, as dúas profesoras participantes, vista a potencialidade de converxencia co currículo do nivel, decidimos poñernos mans á obra e elaborar un proxecto de investigación e acción. Neste proceso levamos a cabo os seguintes pasos:

- Boceto de programación. Relación de obxectivos e contidos de cada área potencialmente abordables a través do proxecto.

- Revisión de fondos bibliográficos e documentais de apoio existentes na biblioteca escolar e posibles apoios web.
- Elaboración conxunta da secuencia de contidos e actividades de cada área.
- Elaboración conxunta do cronograma.
- Elaboración da proposta de grupos cooperativos, ferramentas de auto-xestión dos mesmos, roles e responsabilidades.
- Desenvolvemento en aula. Xuntanzas quincenais de coordinación e axuste.
- Avaliación continua e final.

#### **d. Documentación elaborada para profesorado e alumnado.**

##### Documentación para o profesorado:

- Documento de programación didáctica do proxecto.
- Ferramentas de avaliación.

##### Documentación para o alumnado:

- Material didáctico de cada unha das áreas.
- Ferramentas e documentos de xestión dos grupos cooperativos.
- Plantillas e organizadores para construción de receitas de cociña.

##### Documentación elaborada polo alumnado:

- Lapbooks da cociña e da mesa para trasladar o vocabulario o coñecementos básicos de cociña ao alumnado de infantil.
- Guieiros de entrevista aos cociñeiros profesionais que visitaron a aula.
- Libro de receitas da aula.
- Vídeo titorial de receitas.

## e. Relación das tarefas máis importantes realizadas ao longo do proxecto polo alumnado.

### Na área de lingua galega:

- Estudo e coñecemento do vocabulario da cociña (alimentos, utensilios, verbos de cociña, comidas do día).

Estudamos, por bloques temáticos, o vocabulario principal da alimentación e a cociña en galego. Traballamos de entrada co libro de texto, pero enseguida con recursos da biblioteca coma o libro dos *Bolechas* sobre a cociña e recursos TIC como os *Brincaletras*. Esforzámonos en identificar e depurar os numerosos castellanismos que empregamos neste ámbito. Como aportación á comunidade educativa, elaboramos uns lapbooks para que os compañeiros/as de infantil coñezan xa o vocabulario normativo dende pequeniños.

- Realización de lecturas e actividades de dinamización e creación artístico-literaria relacionadas coa temática.

Limos fragmentos dos libros do *Cociñeiro Martiño* e a novela *Correo urxente* de Paula Carballeira. A partir da novela fixemos actividades de composición literaria e axudamos ao Rei do Cociñeiro Martiño a deseñar un anuncio co que atopar un bo cociñeiro para a corte. Tamén escribimos receitas noxentas baseadas nas propostas dos cadernos de escritura de *Hematocrítico* (ver recursos).

### Na área de ciencias da natureza:

- Coñecemento da pirámide da alimentación.

Dende esta área puxemos o fundamento científico ao tema. Achegámonos á pirámide da alimentación e fixemos diferentes actividades interactivas como



construír a pirámide colocando os alimentos no seu lugar. O modelo de pirámide e actividades foi tomado dos materiais do proxecto *Os alimentos de Obradoiro Santillana*.

- Actividades de fomento de actitudes para valorar a importancia dunha alimentación sa e equilibrada.

Foi unha reflexión transversal: revisamos as diferentes comidas que facemos no día; o nivel de equilibrio das nosas dietas; elaboramos menús saudables; falamos da importancia de complementar unha boa alimentación cun nivel axeitado de actividade física; analizamos a axuda e colaboración que prestamos nas tarefas da cociña; a cantidade de residuos que xeran as nosas merendas, etc.

#### Na área de matemáticas:

- Resolución de problemas matemáticos da vida cotiá no ámbito da cociña que impliquen as operacións básicas propias do nivel: cantidades nas receitas, conversión de unidades, repartos e porcións (suma, resta, multiplicación, división, combinación de operacións, fraccións e decimais, unidades de estimación e medida de peso, volume e capacidade). Traballamos tanto con fichas específicas de problemas como con retos reais que se presentaron á hora de adaptar as cantidades e medidas das receitas que cociñabamos aos comensais da nosa aula.

#### Nas horas de elaboración cooperativa compartidas:

- Elaboración dos lapbooks da cociña e da mesa.  
Elaboramos lapbooks con vocabulario sobre: verduras, carnes, peixes, sobremesas, utensilios de cociña, accións na cociña e a mesa.

- Elaboración dos guieiros de entrevista aos cociñeiros que visitaron a aula.

Antes da visita dos cociñeiros fixemos completos guieiros con tódalas nosas curiosidades: como son as cociñas dos barcos, como se cociña co mar bravo sen que caia todo, que tipo de enerxía se emprega, como se mantén a comida fresca, como se fai pan cada día, que fan os cociñeiros dos barcos cando rematen de cociñar e recoller, como se “fai a compra”, etc.

- Elaboración real de diferentes pratos: pizzas, xeados, biscoitos; sos ou con axuda de cociñeiros profesionais.

Unha veciña cociñeira de profesión puxo referente real a tódolos verbos e utensilios que aprendemos. Fixemos unhas estupendas mini pizzas de coliflor, para o que empregamos reladores, batedores, escachamos, mesturamos, deixamos arrefriar... De tódalas receitas que recompilamos nas nosas casas e aprendemos en diferentes libros, seleccionamos catro para cociñar na aula: unha pizza de xamón e queixo, unha pizza doce, bombóns xeados e un biscoito de chocolate.

- Elaboración do libro de receitas da aula.



O libro de receitas recolleu as receitas máis importantes para nós: a comida favorita da casa de cada un e as receitas que cociñamos na aula.

- Elaboración do vídeo tutorial de receitas.

Deixamos vídeos gravados do proceso de elaboración de cada unha das receitas que cociñamos, coa idea de editalos e montar vídeo titoriais para compartir en *Youtubeir@s*.

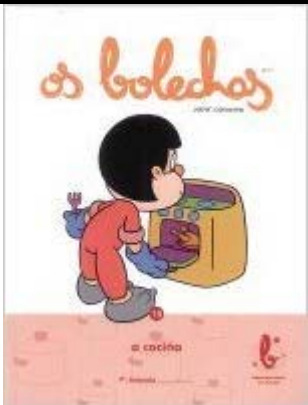
f. Recursos utilizados e enumeración detallada das principais fontes consultadas para a investigación.

Recursos didácticos empregados polas docentes:


<p>Cuadernitos de escritura divertida. Hematocrítico e Olga Capdevila. Blackie books. Selección e tradución de actividades de cociña e receitas.</p>	
<p>A merendar! Os alimentos. Santillana Proxectos.</p>	

Para o coñecemento do vocabulario de cociña:

Fondos da biblioteca:


<p>Os Bolechas. A Cociña. Pepe Carreiro. Bolanda.</p>	
---	--

Recursos web:


<p>Brincaletas dos utensilios da cociña e da mesa. Ceip de Vilaxoán. <a href="http://www.edu.xunta.gal/centros/ceipvilaxoan/?q=system/files/utiles.html">http://www.edu.xunta.gal/centros/ceipvilaxoan/?q=system/files/utiles.html</a></p>	
--	--

Para aprender a cociñar e coñecer receitas:

Fondos da biblioteca:

<p>Cociñando con bolboretas no bandullo. Diana Fernández e David Díaz. Xerais.</p>	
--	---

Recursos web:

<p>Canle de Cociñando con bolboretas no bandullo. <a href="https://www.youtube.com/channel/UCknz5aS3nDmpAG90DfPLW_w">https://www.youtube.com/channel/UCknz5aS3nDmpAG90DfPLW_w</a></p>	
---	--

Para coñecer e practicar coa pirámide da alimentación:

Recursos web:

<p>Brincaletas da pirámide dos alimentos. Ceip de Vilaxoán. <a href="http://www.edu.xunta.gal/centros/ceipvilaxoan/?q=system/files/piramide2.html">http://www.edu.xunta.gal/centros/ceipvilaxoan/?q=system/files/piramide2.html</a></p>
---

Para a animación e dinamización lectora:

Fondos da biblioteca:

<p>Correo urxente. Paula Carballeira. Rodeira.</p>	
<p>O cociñeiro Martiño. Iago López. Xerais.</p>	
<p>O cociñeiro Martiño e as cenorias desaparecidas. Iago López. Xerais.</p>	

### **g. Implicación da comunidade educativa.**

A colaboración da comunidade é un elemento fundamental para dotar de significatividade ao proxecto e transcender as portas da aula, convertendo o saber nunha ferramenta con utilidade e potencialidade real contextualizada na vida diaria.

Procurouse buscar tanto vías de participación como de difusión, nas que, nun proceso circular de dar e tomar, o proxecto bebese do saber comunitario e ofrecese o seu retorno.

Estas foron as vías de participación da comunidade no proxecto:

- Participación das familias. Recollida por parte do alumnado do proceso de elaboración das “receitas favoritas” en cada familia para integralas no libro de cociña da aula.
- Participación de especialistas pertencentes ás familias da aula. Visita e entrevista a un avó cociñeiro.
- Participación de especialistas da comunidade. Visita dunha veciña do concello que desenvolve a profesión de cociñeira nun barco de salvamento marítimo. Aproveitamos para lanzar unha posible motivación para outro proxecto e coñecer de primeira man o traballo de salvamento no estreito, zona á que está destinado o barco desta cociñeira.

#### **h. Difusión dos traballos entre a comunidade educativa.**

- Difusión do libro de cociña da aula:
  - o Un exemplar impreso para cada familia.
  - o Un exemplar impreso para cada cociñeiro colaborador no proxecto.
  - o Varios exemplares impresos para a biblioteca do centro.
  - o Publicación na web para descarga libre por parte da comunidade.

<https://bibliodelouro.blogspot.com/2019/06/cocinando-lingua.html>

- Difusión dos vídeo-tutoriais de cociña coas principais receitas do libro (en proceso de edición):
  - o Publicación no blog e canle de Youtube do centro.
  - o Publicación na rede Youtubeir@s, no apartado de vídeo tutoriais en galego.

#### **i. Avaliación realizada en relación cos criterios de avaliación e as competencias clave.**

##### **Procedementos empregados.**

A avaliación de competencias e estándares dentro dun proceso de traballo por proxectos de carácter cooperativo, se aspira realmente a ter o carácter aberto que se lle presume e outorgar ao alumnado o papel central na aprendizaxe, esixe unha avaliación que recoñeza ese mesmo protagonismo. Así, a avaliación ten un compoñente moi importante de coavaliación e autoavaliación por parte do alumnado, complementada cun rigoroso proceso de seguimento e documentación por parte do docente, cunha finalidade eminentemente formativa e de axuste continuo do proceso. A continuación damos contas dos procedementos e ferramentas empregados:

##### **COAVALIACIÓN (ferramentas de avaliación cooperativas):**

###### O caderno de equipo:

O caderno de equipo é a peza fundamental na autoorganización, control do desenvolvemento e avaliación do proceso de aprendizaxe por parte do equipo cooperativo de base. O caderno de equipo ten na súa estrutura diferentes apartados de xestión e organización do traballo do mesmo: nome e logotipo do equipo, as normas consensuadas, os roles e compromisos asumidos por cada quen, etc. Mención especial

requiren aquí aqueles apartados especificamente vencellados a accións de avaliación compartida por parte dos integrantes do grupo.

- Diario de sesións, no que dan conta de cada un das tarefas grupais que realizan.
- Diario de conflitos, no que o equipo reflexiona en conxunto sobre os conflitos que xorden ao longo do traballo en común, así como sobre as propostas e estratexias que levaron a cabo para superalos. O obxectivo é a mellora da convivencia a través da reflexión consciente e compartida, así como a progresiva adquisición e mellora de estratexias de resolución de conflitos.
- Revisión do funcionamento do equipo, no que se reflexiona sobre o funcionamento global do equipo, o respecto ás normas, o funcionamento dos roles, o grao de consecución dos compromisos individuais, o grao de consecución dos obxectivos de aprendizaxe propostos e propostas de mellora. Soe realizarse unha ou dúas veces por trimestre.

#### **AUTOAVALIACIÓN:**

##### Documentos de autoavaliación:

O caderno de equipo complétase ou complementábase con guieiros de reflexión individual sobre a aportación de cada membro ao avance e progreso do grupo, o desempeño dos roles e compromisos asumidos e o grao de progreso nas aprendizaxes e adquisición de competencias. O resto dos membros pode ratificar ou matizar posteriormente a autoavaliación de cada persoa.



## **HETEROAVALIACIÓN (ferramentas de avaliación dos docentes):**

### O caderno de equipo:

Os docentes revisan periodicamente o caderno de equipo e téñeno en conta como unha fonte de información esencial á hora de tomar as decisións pertinentes de avaliación sumativa formal. Para que o seu emprego por parte do alumnado non sexa un mero trámite e adquira o rigor e continuidade que require, é fundamental facer seguimento e incentivar a diario o emprego do mesmo e a participación de tódolos membros do equipo no proceso coas aportacións pertinentes.

### Diarios de clase:

Cada docente rexistra no seu diario os datos relevantes da súa observación diaria e directa do desempeño individual e grupal do alumnado nos equipos cooperativos.

### Rúbricas:

O desenvolvemento do proxecto de traballo conleva tarefas competenciais compartidas. Trátase de tarefas cun sentido real e significativo para o alumnado nas que se traballan competencias diversas e variadas (realizar unha entrevista, calcular as cantidades dunha receita, dar formato a unha receita para o libro de cociña, cociñar diferentes pratos, ensinarlle o vocabulario dos alimentos en galego aos compis de infantil, etc.). Unha ferramenta moi útil para a avaliación destes desempeños complexos son as rúbricas. Contouse cunha rúbrica para cada unha das tarefas de elaboración real: elaboración dos lapbooks, exposición en infantil, entrevistas a cociñeiros, realización do libro de cociña da aula, elaboración real das receitas seleccionadas.

## **k. Función e participación da biblioteca escolar.**

Neste e nos demais proxectos que levamos a cabo ao longo do curso, a biblioteca é un espazo fundamental. En canto non empregamos libros de texto como base dos proxectos, a biblioteca convértese no centro físico fundamental de documentación, complementada por internet a través do traballo coas TIC.

Unha vez xurde a pregunta de investigación que guiará todo o proxecto: ¿como se elaboran os nosos pratos favoritos?, a biblioteca é a primeira visita obrigada. Dedicamos sempre unha sesión a visitala cos grupos cooperativos de base, buscando todas as fontes documentais que podan ser relevantes no noso proxecto de traballo na aula. Cada grupo trae á aula todo o material que considera de interese, decidindo entre todos cales desas aportacións permanecerán temporalmente en empréstanos como biblioteca de aula do proxecto (neste caso permaneceron o libro de vocabulario dos *Bolechas* e o libro de cociña infantil *Cociñando con bolboretas no bandullo*, co que traballamos a estrutura textual e disposición visual das receitas e do que chegamos a cociñar varias sobremesas.

Os docentes buscan, así mesmo, obras literarias relacionadas coa temática, das que se traballan fragmentos na aula, con carácter motivador de cara ao tema e ás diferentes actividades e se fomenta a súa lectura individual completa na casa ou na biblioteca. Así, os libros do *Cociñeiro Martiño* ou a novela de Paula Carballeira *Correo urxente*, no que podemos ler a correspondencia que mantén un cociñeiro dun comedor escolar.

### **ANEXOS GRÁFICOS E MATERIAIS ELABORADOS:**

Na seguinte entrada do blog do centro pódese descargar en .pdf o libro de cociña da aula, así como ver imaxes de diferentes actividades estrela do proxecto:

<https://bibliodelouro.blogspot.com/2019/06/cocinando-lingua.html>