



MEMORIA DO PROXECTO “ A QUÍMICA NA COCIÑA”

II CONCURSO DE TRABALLOS POR PROXECTOS

Título do proxecto	A Química na cociña
Autores	Nuria Martínez de Alegría Alonso
Nome do arquivo	<i>“A Química na Cociña”</i>

INDICE

1	Memoria xustificativa	3
1.1	Historia do proxecto. Xustificación	3
1.2	Calendario de realización.	4
1.3	Relación de participantes.....	5
1.4	Contidos curriculares e competencias básicas	6
2	Obxecto da investigación proposta.....	9
3	Descrición do proceso.....	11
3.1	Recursos utilizados.....	12
3.2	Difusión dos traballos entre a comunidade educativa.	13
3.3	Avaliación final. Indicadores.....	14
3.4	Función e participación da Biblioteca escolar en todo o proceso.	15
3.5	Conclusión.....	16
4	Resultados do proxecto.....	17
4.1	Unidade didáctica	17
4.2	Presentación do proxecto en Power Point	17
4.3	Material visual das clases teórico- prácticas	17
4.4	Material visual do concurso	17
4.5	Comentarios persoais dos alumnos	17
4.6	Presentación en Prezzi	17
4.7	Sitios Web	17

1 Memoria xustificativa

1.1 Historia do proxecto. Xustificación

O CIFP Manuel Antonio de Vigo foi durante os seus 36 anos de vida, Universidade Laboral, IES, e dende hai catro anos é centro integrado, no cal conviven cinco familias: Química, Sanitario, Téxtil, Hostalaría e turismo e Industrias Alimentarias.

Actualmente as familias aparentemente dispares, conviven paralelamente unhas con outras, razón pola cal, buscamos un nexo común entre elas.

Neste centro nunca se puxo en marcha un Proxecto destas características, e creemos que é o momento de fusionar tres especialidades aparentemente dispares pero moi vencelladas na práctica unha da outra.

Xa fai algúns anos que se fala da cociña de fusión, na cal se experimenta continuamente os procesos que se producen nos distintos tipos de preparación dos alimentos, para así crear produtos novidosos.

Esta cociña ten seguidores e detractores, pero o certo é, que non deixa indiferente a ninguén.

Ferran Adriá, é un dos grandes referentes da cociña de fusión a nivel internacional, e a súa cociña está formada por unha parte de cociñeiros e outra de químicos, e entre eles crean o produto final, que fai famoso a Adriá.

A través da súa experiencia, nos axudará a sentar as bases deste proxecto, e a facer realidade os nosos obxetivos. A súa teoría, **"A cociña e Química dende o principio ata o fin"**, será o noso lema durante todo o proxecto.

O que pretendemos é vincular a tres especialidades, Química, Hostalaría e Turismo.

Este proxecto, resultou premiado na Resolución de 20 de xuño de 2014 da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se conceden os premios para o desenvolvemento de proxectos de innovación tecnolóxica ou científica e proxectos de innovación didáctica no ámbito da Formación Profesional en centros públicos dependentes da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria (convocados na Resolución de 24 de marzo de 2014).



1.2 Calendario de realización.

Cronograma	Actividades	Duración (Sesións)
17. 01.2014	Os fluídos e a viscosidade As esferificacións	1
31.01.2014	Traballo con Agar-agar, Kappa e Lecitina.	1
07.02.2014	Uso do Agar-agar no laboratorio Químico	1
10.02.2014	Comprobación no laboratorio de química dos resultados das placas MSA	1
14.02.2014	Cata a ciegas Os aditivos e colorantes alimenticios naturais, clorofila, cúrcuma, azafrán, pemento.	1
06.06.2014	O uso do Nitróxeno Líquido	2
18.11.2014	Master Class, restaurante Ruxe Ruxe	2,5
19.11.2014	Charla de portas abertas con ANFACO	2,5
21.11.2014	Concurso "Tes Química na Cocina"	2
21.11.2014 ata o 02.12.2014	Preparación do concurso	1
03.12.2014	Concurso	5

1.3 Relación de participantes

Centro coordinador

Centro coordinador: CIPFP Manuel Antonio de Vigo			Código de centro
Coordinador do proxecto			
Nome	Apelidos	Enderezo electrónico	Especialidade
Nuria	Martínez de Alegría Alonso	Nuriamartinez.de.alegría	Coordinadora da Biblioteca
Profesorado participante			
Nome	Apelidos	Enderezo electrónico	Especialidade
Patricia	Fresco Barbeito	patriciafresco@edu.xunta.es	Turismo
Manuel	Abalo Martínez	mabalo@edu.xunta.es	Turismo
Higino	Vázquez Aguín	hva2@edu.xunta.es	Turismo
María del Pilar	Lorenzo Díaz	marialorenzodiaz@edu.xunta.es	Turismo
Javier	Oubiña Otero	javieroubina@edu.xunta.es	Hostalaría
Jesús	Ramos Barcia	ramosbarcia@edu.xunta.es	Hostalaría
Angela	Iglesias Obelleiro	angela.iglesias.obelleiro@edu	Química
Gael	Perez Alonso	gael@edu.xunta.es	Química

Empresas ou entidades participantes

Empresas ou entidades participantes			
Denominación da empresa	CIF	Persoa de contacto	Enderezo electrónico
Restaurante Ruxe-Ruxe	E27785757	Gerson Iglesias	info@ruxeruxe.es
ANFACO	G36625309	Carlos	

Alumnos participantes

Alumnos participantes
Ciclo Superior de Laboratorio de Análisis y Control de Calidad
2º de Dirección de Cocina.
Ciclo medio de Cocina e Gastronomía
2º Ciclo Superior de Axencias de Viaxes e Xestión de Eventos



1.4 Contidos curriculares e competencias básicas

ADAPTACIÓN DO PROXECTO OS MÓDULOS IMPARTIDOS POLOS DOCENTES

- *Polo tipo de proxecto, consideramos que encaixa perfectamente no **Ciclo Superior de Cociña**, e dentro do ciclo, nos módulos de:*

PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA.

UD3 Técnicas de Cocción

Obxectivos específicos

- Identificar e clasificar vos diversos métodos de cocción.
- Realizar ás diversas técnicas de cocción atendendo ás características das materias primas na cocina.

Resultados de aprendizaxe do currículo

- Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre ás transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e ás características do produto final.

UD 5 Produtos Culinarios.

Obxectivos específicos

- Identificar e clasificar ás tendencias actuais nas cocinas
- Preparar pratos seguindo ás tendencias actuais.

Resultados de aprendizaxe do currículo

- Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cocina creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.

- *No **Ciclo Superior de Axencias e Xestión de Eventos** e dentro do ciclo, nos módulos de:*

MÓDULO DE MÁRKETING TURÍSTICO

UD 6 A comunicación e a publicidade e as relacións públicas e outras ferramentas



comunicativas

Obxectivos específicos

- Análise e descrición da comunicación como outra ferramenta do mix e análise da publicidade como estratexia do proceso comunicativo entre consumidor, empresa turística e outros elementos do sistema.

Resultados de aprendizaxe do currículo

- Identifica os elementos do márketing mix e recoñece a súa aplicación no sector turístico.
- Recoñece o proceso de decisión de compra das persoas consumidoras e analiza as súas motivacións e as súas necesidades

MÓDULO DE PROTOCOLO E RELACIÓNS PÚBLICAS

UD 5 Relacións Públicas e atención ó cliente I: A Comunicación non verbal

Obxectivos específicos

- Aplicación dos fundamentos e dos elementos das relacións públicas no ámbito turístico

Resultados de aprendizaxe do currículo

- Aplica os fundamentos e os elementos das relacións públicas no ámbito turístico, así como as técnicas asociadas seleccionadas.
- Establece comunicación coa clientela utilizando técnicas e adaptándoas.

- *No Ciclo Superior Laboratorio de análise e de control de calidade e dentro do ciclo, nos módulos de:*

MÓDULO DE MOSTRAXE E PREPARACIÓN DA MOSTRA

UD 6 Preparación da mostra II: Procedementos de preconcentración e separacións térmicas: evaporación, destilación. Separacións difusionais: extracción

Obxectivos específicos

- Preparación da mostra II: Procedementos de preconcentración e separacións térmicas: evaporación, destilación. Separacións difusionais: extracción

Resultados de aprendizaxe do currículo

- Prepara os equipamentos de tratamento de mostras e as instalacións auxiliares do laboratorio, aplicando as normas de competencia técnica.
- Prepara a mostra tendo en conta a relación entre a técnica e a análise ou o ensaio que se vaia realizar.

ANÁLISES QUÍMICAS

MÓDULO UD 9 Principais técnicas de análise de produtos lácteos.

MÓDULO UD 10 Principais técnicas de análise de produtos vitivinícolas.

MÓDULO UD 11 Principais técnicas de análise de produtos cárnicos, peixe e marisco.

Obxectivos específicos

- Esquemas de elaboración dos viños. Historia, fichas de análise de viños, principais características, grado alcohólico, densidade relativa e masa volumétrica.
- Definicións e composición. Clasificación: caracteres morfolóxicos, zona de captura, composición Proteínas. Lípidos. Glúcidos. Vitaminas e minerais. Control de calidade, clasificación en función da conservación.

Resultados de aprendizaxe do currículo

- Clasifica materiais e reactivos para a análise química, e recoñece as súas propiedades e o comportamento químico.
- Prepara disolucións, e xustifica cálculos de masas e concentracións.
- Aplica técnicas de análise cuantitativa, e xustifica os tipos de reaccións que teñen lugar e as súas aplicacións nas devanditas análises.
- Analiza funcións orgánicas e describe o tipo de reacción que ten lugar.
- Valora resultados obtidos da análise, e determina a súa coherencia e a súa validez.

2 Obxecto da investigación proposta

O proxecto terá tres fases:

- **Saber: coñecer, entender.**

Os profesores serán fundamentais neste proxecto, xa que eles serán o nexo de unión entre estas tres especialidades, dende o seu saber, poderán transmitir as ferramentas básicas para que os alumnos poidan experimentar por eles mesmos.

Propoñemos dúas charlas con expertos, ANFACO, organización empresarial independente, de ámbito nacional, cuya labor se centra en la representación y defensa de los intereses de más de 200 empresas pertenecientes a todos los eslabones del complejo mar-industria e unha Master Class con Gerson Iglesias do Restaurante Ruxe-Ruxe, para que todos os alumnos poidan enriquecerse coas súas experiencias, e tómallo como punto de partida para noso proxecto.

Os profesores, comezarán o proxecto, facendo a presentación no Taller de cociña.

Para todo o proceso se utilizarán os recursos documentais seguintes:

Documentos utilizados		
Documentos imprimidos	Documentos dixitais	Documentos audiovisuais
Libros técnicos, especializados	Recursos de información en internet	Documentos, reportaxes
Artigos especializados	Páxinas Web	

Realizaronse seis sesións, nas que de forma conxunta, as dirixirán os profesores de química e cociña, no taller de cociña, no de química e na aula técnica de Turismo.

Os alumnos de Turismo realizarán o diario das sesións, serán os reporteiros e deixarán constancia do acontecido no taller o laboratorio.

- **Facer: crear, construír, descubrir, innovar.**

As sesións serán preparadas con antelación polos profesores, seleccionaranse os experimentos e elaboracións culinarias en función dos contidos das programacións. O docente de cociña crea elaboracións, e o docente de Química explica e razoa os porqués das formas, cores, consistencia, e cales son as aplicacións no laboratorio químico de produtos utilizados comunmente na cociña, ou incorporados á cociña moderna ou de fusión, etc...

Para estas sesións, e concretamente para as sesións de cociña de fusión, necesitaremos algúns aparatos que non dispoñemos en centro, e o prestou Gerson Iglesias do Ruxe-Ruxe.

Cando finalicen as sesións Teórico-prácticas, propoñemos un proxecto entre os alumnos de Química, Cociña e Turismo, un concurso, en grupos formados por dous alumnos de cociña, un de química e un de Turismo, eles crearán dous pratos, utilizando as ferramentas aprendidas na aula e durante as sesións previas.

Para incentivar este proceso, ao finalizar, realizarase unha cata para seleccionar os mellores, e que estes poidan incorporarse ao menú do restaurante " Casa Marcelo" de Santiago de Compostela.

▪ **Anunciar: informar, participar, comunicar.**

Todo este proceso ha sido fotografado, gravado e colgado no blog do centro, ademais de noutras redes sociais de doado alcance ao resto dos alumnos e docentes do noso centro educativo, e de calquera outro centro.

A memoria final que contén:

- A unidade didáctica con todos os materiais utilizados nas sesións.
- Presentación en Power Point.
- Presentación en Prezzi.
- Documento gráfico das sesións académicas.
- Documento gráfico do concurso.
- Opiniones persoais dos alumnos.
- links a redes sociais...



3 Descripción do proceso.

Cronograma	Actividades	Descrición	Duración (Sesións)
17. 01.2014	Os fluídos e a viscosidade As esferificacións	Análise dos líquidos e fluídos, e as súas características. A técnica das Sferificacións, con Coca cola, Yogurt, mermelada de frambuesa...	1
31.01.2014	Traballo con Ágar-ágar, Kappa e Lecitina.	Análise das propiedades e características das xelatinas vexetais de orixe marina o Ágar-ágar, da Kappa e a Lecitina. Preparación de receitas con estes ingredientes.	1
07.02.2014	Uso do Ágar- ágar no laboratorio Químico	Análise de aire a través das placas MSA, feitas cunha mezcla que contén á gar-ágar. Análise das nosas mans mediante placas PCPA	1
10.02.2014	Comprobación no laboratorio de química dos resultados das placas MSA	Observación e análise dos resultados das mostras de aires recollidas por diversos lugares do CIFP.	1
14.02.2014	Cata a ciegas Os aditivos e colorantes alimenticios naturais, clorofila, cúrcuma, azafrán, pemento.	Realización de dúas catas para comprobar a importancia da estimulación dos sentidos de forma directa. Análise dos aditivos e colorantes alimenticios naturais.	1
06.06.2014	O uso do Nitróxeno Líquido	Realización de diferentes experimentos para observar como actúan os alimentos cando entran en contacto co Nitróxeno.	2
18.11.2014	Master Class, restaurante Ruxe Ruxe	Gerson Iglesias, nos preparou catro elaboracións con conservas como base, e utilizando diferentes técnicas de fusión.	2,5
19.11.2014	Charla de portas abertas con ANFACO	Carlos nos describiu as propiedades e características das conservas de peixes e mariscos, así como a elaboración e conservación destas.	2,5
21.11.2014	Concurso "Tes Química na Cocina"	Organización dos grupos participantes no concurso. Cada grupo interpretará dous pratos realizados na Masterclass, que conteña mexillón ou navallas en conserva e usando técnicas de cocina de fusión.	2
21.11.2014 ata o 02.12.2014	Preparación do concurso	Traballo na aula sobre a selección e preparación dos pratos do concurso	1
03.12.2014	Concurso	9 grupos participantes, formados por catro alumnos, 2 de cocina e 1 de Química e 1 de turismo. O premio consiste nunha viaxe a MADRID FUSIÓN	5

3.1 Recursos utilizados.

"Un recurso é todo material susceptible de ser usado como apoio do ensino". O que fai que un material sexa útil para a aprendizaxe non é o seu soporte tecnolóxico, nin o seu deseño específico para situacións de aprendizaxe, senón a súa ordenación a unha finalidade pedagóxica e a un proxecto didáctico". (Apunte de cátedra 25/03/2010).

A continuación os recursos utilizados para o noso proxecto son:

Recursos didácticos persoais, inclúe a todo o sistema de influencias educativas participantes no proxecto.

Recursos didácticos materiais:

Materiais imprimidos: Textos formais ou alternativos, prensa escrita, documentos ou revistas de cociña.

Materiais audiovisuais: videos.

Materiais informáticos: programas axeitados, presentacións power, materiais a través da rede.

Materias primas: Para poder realizar as elaboracións.

Espazos utilizados para realizar o proxecto

A cociña, cos útiles e materiais necesarios para realizar as elaboracións previstas.

O laboratorio de química, cos útiles e materiais necesarios para realizar as preparacións previstas.

A aula técnica de turismo. Cos equipos informáticos preparados para o traballo na aula

3.2 Difusión dos traballos entre a comunidade educativa.

Presentación do proxecto en Eduga 2015

PROGRAMA DE ACTIVIDADES			
Mércores, 25 de febreiro:	Xoves, 26 de febreiro:	Venres, 27 de febreiro:	
10,00 Apertura das instalacións 10,00 O Garaxe Hermético. Clase Maxistral de Banda Deseñada (mesa redonda en dereito), <i>Kiko da Silva</i> 10,30 Gabinete ORIENTA: "Técnicas de prevención no uso inadecuado das TICs e videoxogos na adolescencia" 11,15 e-Habilis: "Promoción do emprego e formación no ámbito municipal", <i>Antonio Carro Mariño</i>, responsable de desenvolvemento de e-Habilis 12,00 Inauguración oficial de EDUGAL 2015 12,30 Antonio Seijo e Skylight en concerto. 13,30 Peche das instalacións 16,00 Apertura das instalacións 16,30 Gabinete ORIENTA: "Técnicas de estudio" 18,00 Xornadas Técnicas. E ADEMAIS: Alumnos da Escola de Arte Dramático. Interpretación de 4 pezas curtas de teatro durante toda a mañá. Alumnos do IES Manuel Antonio. Departamento Têxtil – A continuidade dos oficios artesanais da moda: creación de Tocados de festa (pola mañá) Departamento Sanidade – A formación Sanitaria actual (pola tarde) Escola de Enxeñería Industrial. I Competición de Robots. 19,30 Peche das instalacións	10,00 Apertura das instalacións 11,00 Gabinete ORIENTA: Taller "¿A dónde voy? ¿Dónde quiero estar?" 12,00 e-Habilis: "Caso de éxito na xestión do coñecemento no sector empresarial: Técnicas de retención do talento", <i>Brais Martínez Francisco</i>, product manager de e-Habilis 13,30 Peche das instalacións 16,00 Apertura das instalacións 16,30 Gabinete ORIENTA: "Erasmus Plus" 17,30 Xornadas Técnicas. "Habilidades da xestión da carreira", <i>José Raposeiras Correa</i>, catedrático de Orientación Educativa E ADEMAIS: Alumnos da Escola de Arte Dramático. Actividade escénica Alumnos do IES Manuel Antonio. Departamento Hostalaría e Turismo – Elaboración de cócteles e aperitivos. A Química na coxina de vangarda (pola mañá) Departamento Industrias Alimentarias – Elaboración e degustación de doces en vaso (pola tarde) Escola de Enxeñería Industrial. I Competición de Robots. 19,30 Peche das instalacións	10,00 Apertura das instalacións 10,00 O Garaxe Hermético. Charla: "Creación de Banda Deseñada" <i>Kiko Dasilva</i> 11,00 Gabinete ORIENTA: "Redución de Riscos de consumo de drogas en zonas de ocio" 11,00 Escola de Enxeñería Industrial: "Carreiras de Enxeñaría e Arquitectura" "Carreiras de ámbito xurídico social" 12,00 CIFP Carlos Oroza: Demostración Showcooking 13,30 Peche das instalacións 16,00 Apertura das instalacións 16,30 Gabinete ORIENTA: Taller "Comunicación non verbal en entrevistas laborais" 18,30 Conservatorio de Música Manuel Quiroga, Actuación 19,00 Clausura de EDUGAL 2015 E ADEMAIS: Alumnos da Escola de Arte Dramático. Taller de escenografía: Imitación de materiais (duración 1 h.). Para grupos de 10 persoas. Alumnos do IES Manuel Antonio. Departamento Química – A Química nas túas mans (pola mañá) Escola de Enxeñería Industrial. I Competición de Robots. 19,30 Peche das instalacións	

T. 986 866 376 / edugal@aempe.com / www.edugal.es



3.3 Avaliación final. Indicadores

Centro coordinador. Plan de avaliación. Indicadores.

Indicadores	Procesos	Obxectivos acadados
Elaboración de materiais a través de TIC	Realizarase unha unidade didáctica e un diario do proxecto, que se plasmará a través do blog do centro, do caderno electrónico e do álbum de fotos que poñerán en marcha os alumnos de turismo.	http://www.edu.xunta.es/centros/cifpmanuelantonio/?q=taxonomy/term/135 http://www.edu.xunta.es/fp/rede-fp-hostalaria
Traballo cooperativo	Cooperación entre profesores de distintas especialidades, traballo en grupo, co-operación entre alumnos, colaboración entre alumnado, profesorado e un experto externo.	Detallado no punto 1.3 das actividades realizadas, e visualízase no vídeo que se anexa
Participación activa do alumnado	Aprendizaxe centrada no alumno, metodoloxías de participación activa, aprendizaxe baseada en casos prácticos cunha retroacción directa e insitu	Detallado no punto 1.3 das actividades realizadas, e visualízase no vídeo que se anexa
Titoría	Titoría académica (proactiva e reactiva), supervisión, seguimento durante o tempo que dure a creación do proxecto e, titoría persoal e titoría de orientación profesional unha vez que finalicen o curso en Marzo e accedan á FCT, podendo dirixilos a empresas de características similares a "Ruxe Ruxe" no suposto que así o decidan o de ANFACO.	Na actualidade temos un alumno facendo a FCT no Ruxe Ruxe. En Marzo comenzará a realizar as prácticas outro alumno dos participantes no proxecto
I+D en metodoloxías educativas	Incorporar metodoloxías que impliquen participación do alumno, e de diferentes especialidades profesionais.	Detallado no punto 1.3 das actividades realizadas, e visualízase no vídeo que se anexa
Avaliación	Avaliación de competencias, habilidades e capacidades. Unha vez finalizado o proxecto, reuniranse todos os grupos e profes implicados, para analizar o proxecto e tomar nota do que funcionou e o que non, ca finalidade de realizar estratexias para novos proxectos.	Análise do proxecto, tanto profesores como os alumnos, para valorar o realizado e proponer melloras para futuros proxectos.
Xestión de experiencias	Xornadas de intercambio con outros docentes das mesmas familias, coordinación entre materias, posta en común da experiencia. Presentación do proxecto no claustro para captar interesados na continuidade destas experiencias.	Link ao proxecto colgado na Rede Galega de Formación Profesional de Hostalaría http://www.edu.xunta.es/fp/rede-fp-hostalaria Presentación do proxecto en EDUGA 2015
Formación en competencias	Razoar ou traballar en grupo precisa dun coñecemento de referencia sobre o que razoar pero tamén de técnicas e métodos formativos que permitan desenvolver esa capacidade ou mesmo destreza ou habilidade. Neste proxecto unimos tres grupos moi diferentes e que no centro educativo viven paralelos uns doutros, cos resultados obtidos, poderemos valorar se os nosos alumnos alcanzan as destrezas para o razoamento e traballo en grupo	No concurso final do proxecto, pódese ver como os diferentes alumnos dos diferentes ciclos formativos poden participar nun proxecto común e acadar resultados óptimos.

3.4 Función e participación da Biblioteca escolar en todo o proceso.

Dende fai catro anos, o noso centro educativo tornou de IES a CIFP, e os cambios que se produciron nas aulas, tamén o fixeron na nosa Biblioteca.

O noso alumnado e maior, e os usos que fai dos nosos espazos, moitas veces limítase a uso dos ordenadores e a estudo.

De ahí a importancia de sacar a Biblioteca do espazo que ten reservado para ela no centro, e facela visible nos pasillos, nas aulas e nos talleres.

Necesitabamos que os alumnos falaran de nos, que tievesen un proxecto, e unha razón para misturarse cos diferentes alumnos doutras especialidades, e que visitaran a Biblioteca en busca de materiais para o seu proxecto o en busca de apoio para facelo.

Por todo isto surdiu este proxecto...e acadamos as expectativas.

Funcions da Biblioteca:

- A coordinadora foi a creadora do proxecto.
- nexo común entre os profesores de Química, Turismo e Cociña.
- Xestión da visita dos expertos que colaboraron con nos.
- Xestión da reserva de espazos, aulas e talleres para o seu uso.
- Xestión do almacenamento da información e documentación xerada.
- Apoio técnico para a realización do concurso.
- Creación con dous membros do equipo de Biblioteca de toda a cartelería utilizada o longo do proxecto.

Nada de esto tería sido posible sen os profesores e os alumnos que participaron neste proxecto, tanto os meus compañeiros da Biblioteca como os profes que confiaron en mi dende o primeiro momento, por iso quero dar as grazas a todos eles.

3.5 Conclusión.

Ao longo do curso 2014 realizouse este proxecto de innovación educativa. Durante este tempo, **dende a biblioteca**, os profesores involucrados e os alumnos, fomos reflexionando, avanzando e consolidando os coñecementos que formulamos para este proxecto. As conclusións ás que se foi chegando durante este apaixonante traballo motiváronnos para avanzar no coñecemento e o interese pola cociña de fusión, e as ganas por poñer en práctica os coñecementos adquiridos.

Sobre a base do traballo realizado podemos concluír que:

1. As relacións xeradas entre os alumnos dos distintos ciclos formativos foron francamente positivas.
2. As relacións entre os profesores involucrados, o tándem profesor de Química e Cociña dentro dunha mesma aula traballando os mesmos contidos, foi moi proveitoso, e achegou unha visión totalmente diferente do que ata agora viran os alumnos.
3. A atención e atracción do proxecto conseguiu que se realizará o concurso final, cunha grande afluencia de concursantes, loitando polo recoñecemento persoal e o premio final.
4. Poder colaborar co restaurante Ruxe Ruxe, achegou unha visión fresca e actual do mercado e da liña de traballo que se está a levar a cabo nestes momento.
5. O proxecto supuxo un esforzo moi importante por parte dos profesores e alumnos, xa que parte deste se realizou fóra de horas lectivas, pero entendemos que ese esforzo pagou a pena, atendendo aos resultados obtidos.
6. A parte máis complexa do proxecto, foi que se desenvolveu durante o ano 2014, pero en dous cursos académicos, o que xerou problemas de organización e xestión de alumnos e profes participantes.

4 Resultados do proxecto

Os resultados e produtos obtidos a partir da realización deste proxecto de innovación foron os seguintes:

4.1 Unidade didáctica

Prema [ligazón](#)

4.2 Presentación do proxecto en Power Point

Prema [ligazón](#)

4.3 Material visual das clases teórico- prácticas

Prema [ligazón](#)

4.4 Material visual do concurso

Prema [ligazón](#)

4.5 Comentarios persoais dos alumnos

Prema [ligazón](#)

4.6 Presentación en Prezzi

Prema na [ligazón](#)

4.7 Sitios Web

A desenvolvemento e información do proxecto “Química na Cociña” podémolo atopar nas seguintes ligazóns:

www.edu.xunta.es/fp/rede-fp-hostalaria/novas/12490

www.edu.xunta.es/centros/cifpmanuelantonio/taxonomy/term/135