

<b>MUNDO: APRENDER A HACER</b>
<b>ESCENARIO: LA COCINA.</b>
<b>UNIDAD DIDÁCTICA UTENSILIOS DE COCINA</b>
<b>OBJETIVOS</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Desarrollar la autonomía personal, la resolución de problemas y la toma de decisiones en relación a la alimentación.</li><li>2. Conocer los principales elementos y utensilios de cocina.</li><li>3. Conocer el uso de los pequeños electrodomésticos más usuales para la alimentación y su ubicación en el entorno de la cocina.</li><li>4. Conocer el uso de algún electrodoméstico que facilita la autonomía personal.</li></ol>
<b>CONTENIDOS</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Utensilios de cocina y pequeños electrodomésticos para la alimentación: Batidora, exprimidor, tostadora.</li><li>2. Ubicación de los utensilios de cocina y pequeños electrodomésticos en la cocina.</li><li>3. Uso de los utensilios y los pequeños electrodomésticos en la realización de comidas de preparación sencilla. Secuenciación temporal.</li><li>4. Conocimiento y uso de la lavadora: botón de encendido, control de temperatura y selección de la ropa según tipo de lavado.</li></ol>
<b>ACTIVIDADES MULTIMEDIA</b> <p><b>Nivel 1:</b> Que el alumno practique en la realización de la preparación de alguna comida con los utensilios y pequeños electrodomésticos más usuales.</p> <p><b>Nivel 2:</b> Que el alumno coloque los utensilios y pequeños electrodomésticos en su lugar correcto en la cocina.</p> <p><b>Nivel 3:</b> Que el alumno realice la secuencia temporal precisa para la realización de comidas sencillas.</p> <p><b>Nivel 4:</b> Que el alumno use la lavadora teniendo en cuenta el tipo de lavado, la temperatura y los botones de utilización de la misma.</p>
<b>METODOLOGÍA EN EL AULA</b> <p>Realizar alguna comida con dichos utensilios y pequeños electrodomésticos. Identificación de los utensilios y pequeños electrodomésticos desde fotos y dibujos. Aprender su nombre.</p> <p>Relacionarlos con la comida para la que los utilizamos.</p> <p>Clasificación de los utensilios y pequeños electrodomésticos según donde se encuentran en la cocina: cajones, armarios, etc.</p>

## EVALUACIÓN

**Nivel 1:** que el alumno conozca el nombre de la cuchara, la tostadora, la batidora y el exprimidor y que comida podemos realizar con ellos.

**Nivel 2:** Que el alumno coloque los utensilios y pequeños electrodomésticos en su lugar correcto en la cocina.

**Nivel 3:** Que el alumno ordene secuencialmente los pasos a seguir para la preparación de un zumo, de un puré y de una tostada con los utensilios y pequeños electrodomésticos necesarios.

**Nivel 4:** Que el alumno ponga la lavadora correctamente usando los botones necesarios, introduciendo la ropa adecuada según el tipo de lavado y la temperatura precisa.