

PROPUESTA DIDÁCTICA PARA EL PROFESORADO	8
--	----------

Introducción	10
--------------	-----------

Características de la propuesta didáctica	14
---	-----------

Contenidos correspondientes a Educación Secundaria Obligatoria	18
--	-----------

Orientaciones para el profesorado	22
-----------------------------------	-----------

Actividad 1. ¿Qué sabemos de lo que hace nuestra madre a lo largo del día?	25
--	-----------

Actividad 2. Un mapa conceptual	25
--	-----------

Actividad 3. ¿Por qué decimos que la cocina es un laboratorio?	27
---	-----------

Actividad 4. El descubrimiento del fuego y el arte de cocinar	28
--	-----------

Actividad 5. Las sustancias que utilizamos para preparar un buen plato	29
---	-----------

5.1. Las propiedades culinarias de las sustancias	29
---	-----------

5.2. Las mezclas y las disoluciones	29
-------------------------------------	-----------

5.3. Preparación de una mermelada	30
5.4. Los coloides en casa	31
5.5. La diferencia entre una sustancia pura y una mezcla	34
Actividad 6. Los cambios en la cocina	34
6.1. Una investigación sobre los cambios en la cocina	34
6.2. ¿Qué pasa cuando hacemos caramelo?	35
6.3. El Baño María	38
Actividad 7. Cambios químicos en la cocina	39
7.1. ¿Qué pasa cuando hacemos un requesón?	41
7.2. Las frutas y las verduras se oscurecen	41
Actividad 8. La realización de una buena receta	42
Actividad 9. Más sobre los cambios químicos en la cocina	43
9.1. La acción de la levadura en un bizcocho	43
9.2. La fabricación de requesón	44
9.3. ¿Has cortado alguna vez un ajo?	45
9.4. ¿Por qué las frutas y las verduras se oscurecen?	46
Actividad 10. Revisemos nuestras ideas iniciales	47
Actividad 11. Evaluación mutua	48

Actividad 12. La caseína de la leche	48
Actividad 13. La olla a presión	48
Actividad 14. Completa un texto	49
Actividad 15. Análisis de textos	49
Actividad 16. Actividad final	55
Bibliografía	56
MATERIAL PARA EL ALUMNADO	60