

Los pinchos catalanes

- Ⓢ Niveles: primaria y ESO.
- Ⓢ Material: tarjetas con imágenes de primeros, segundos y terceros platos, palillos chinos.
- Ⓢ Competencias: competencia comunicativa lingüística y audiovisual, competencia artística y cultural, competencia de aprender a aprender, competencia de autonomía e iniciativa personal, competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico y competencia social y ciudadana.
- Ⓢ Áreas: ámbito de lenguas, conocimiento del medio natural, social y cultural, educación para el desarrollo personal y la ciudadanía.
- Ⓢ Materias: lenguas, ciencias de la naturaleza, ciencias sociales, geografía e historia, educación para el desarrollo personal y la ciudadanía, educación visual y plástica.
- Ⓢ Objetivos: Transmitir la concepción de una alimentación sana y equilibrada.



- Ⓢ Actividades de aprendizaje:
 1. Repartimos varias tarjetas y palillos y explicamos que han de organizar un menú de verano, otoño, o de invierno...
 2. Se explica a los alumnos como organizar un menú equilibrado que contenga verduras, carne o pescado y fruta.
 3. También podemos explicar la importancia de consumir productos locales próximos, y teniendo en cuenta la estación en que estamos encontramos aquellos alimentos poder consumir aquellos alimentos que la naturaleza nos proporciona en ese momento y que son los que el cuerpo nos pide y por tanto, que necesita