

Euskera

Idoia Cía Goyén y sus "peques" del CP Nicasio de Landa, Primer Premio de la Confederación de Sociedades Científicas de España por su Taller de alta cocina "El Bullicasio"... con sorpresa de Ferrá Adriá.



El pasado 6 de junio Idoia Cía Goyén, profesora del CP Nicasio de Landa de Pamplona, recibió el Primer Premio del concurso ENCIENDE, organizado por la Confederación de Sociedades Científicas de España por promover la enseñanza de las ciencias en la didáctica escolar.

"Con la idea de unir cocina y ciencia nos encontramos de manera irremediable con Ferran Adrià y la cocina de El Bulli. El alumnado de Educación Infantil del C.P. Nicasio de Landa de Pamplona viene trabajando desde hace años de forma sistemática en el centro el Taller de Cocina. A medida que nos sumergimos en este mundo, cada paso que damos, quedamos impregnados por la sensibilidad y la magia de Ferran Adrià de tal forma que llega un momento, muy al principio, que nos es imposible mirar hacia otro lado. Por ello convertimos nuestro Proyecto en uno nuevo denominado TALLER DE ALTA COCINA "EL BULLICASIO", comenta Idoia Cía Goyén, impulsora de esta iniciativa ganadora.



Idoia Cía Goyén recibiendo el premio en el Simposio ENCIENDE celebrado en Madrid

Los objetivos fundamentales que se persiguen con el proyecto son:

- Utilizar el Taller de Cocina para trabajar con la ciencia de una forma divertida.
- Observar y experimentar estableciendo relaciones entre aquello que ya conocen y los nuevos aprendizajes.
- Iniciarse en la construcción del pensamiento científico a través de experiencias en las que se aplican los principios básicos del método científico.
- Desarrollar y utilizar las capacidades matemáticas en la interpretación y producción de elaboraciones de Alta Cocina.
- Experimentar con los alimentos. Observar las reacciones que se producen al entrar en contacto unos con otros y las modificaciones que se producen en su estructura molecular a través de la intervención y manipulación.

En todas las actividades planteadas se han aplicado los principios básicos del método científico haciendo preguntas a los niños sobre los fenómenos que están observando, planteando sus propias hipótesis y comprobándolas experimentalmente para, a continuación, comunicar los resultados de forma gráfica.



Los productos utilizados son, de una parte, conocidos por los niños, utilizando tanto productos autóctonos como productos vinculados a su contexto cultural, y de otra, productos no convencionales, no conocidos por los niños y que intervienen y modifican la estructura molecular de los alimentos (*lecitina, metilcelulosa, agar-agar, cloruro cálcico, alginato sódico, xantana, barbapapá, yuba, cru, nitrógeno líquido y lyo*). Las técnicas conceptuales relacionadas con el mundo científico han girado en torno a los conceptos de **Aire y Agua**.



Durante la celebración del Simposio, el propio Ferran Adrià dio una sorpresa y dedicó unas palabras de apoyo para el proyecto y para la plataforma, que se pueden ver en este [video](#).

**¡Enhorabuena a toda la comunidad educativa del
CP Nicasio de Landa!**