

Primaria

Ciencias de la Naturaleza 1

Programación

Unidad 3

1. Presentación de la unidad
2. Objetivos didácticos
3. Contenidos de la unidad/Criterios de evaluación/Estándares de aprendizaje evaluables
4. Selección de evidencias para el portfolio
5. Competencias: descriptores y desempeños
6. Tareas
7. Estrategias metodológicas
8. Recursos
9. Herramientas de evaluación
10. Medidas para la inclusión y atención a la diversidad
11. Autoevaluación del profesorado

1. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD

Título

Los alimentos

Descripción de la unidad

El núcleo motivador son los alimentos. En esta unidad trabajaremos los diferentes tipos de alimentos, los alimentos de origen vegetal y de origen animal, los alimentos frescos y elaborados y el proceso de elaboración de un producto desde que se recoge hasta que ellos pueden comprarlo en las tiendas. Un punto de interés será la presentación de grupos de alimentos con los que los alumnos podrán concienciarse de la necesidad de tomar alimentos variados a fin de cuidar su salud y favorecer su crecimiento. Se trabajará con nombres y con imágenes de alimentos muy cercanos al niño con la finalidad de que los puedan aplicar a su vida cotidiana.

La lámina inicial relacionará los alimentos con las fechas navideñas que van a vivir los niños en los próximos días.

Partiremos de los conceptos previos del niño a través de la imagen y el diálogo. Los contenidos que se trabajan en esta unidad son:

- Diferentes tipos de alimentos.
- Alimentos de origen vegetal y animal.
- Alimentos frescos y elaborados.

Temporalización

Noviembre Diciembre

2. OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Adquirir unas ideas generales sobre los tipos de alimentos.
- Conocer el origen vegetal y animal de los alimentos.
- Conocer la diferencia entre alimentos frescos y elaborados, así como el proceso de elaboración de algunos alimentos.
- Comprender informaciones y adquirir vocabulario sobre los alimentos.

3. CONTENIDOS DE LA UNIDAD / CRITERIOS DE EVALUACIÓN / ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES

Contenidos	Criterios de evaluación	Estándares de aprendizaje evaluables
<ul style="list-style-type: none"> • Características de una alimentación variada y beneficiosa para la salud. • Hábitos de alimentación saludable. • Conocimiento de los dulces característicos de la Navidad. • Conocimiento de los diferentes grupos de alimentos y su importancia para mantener una alimentación sana. • Reconocimiento del origen de los alimentos, discriminando si su origen es vegetal o animal. • Uso de criterios a la hora de clasificar los alimentos en grupos. • Reconocimiento de las diferencias de los productos naturales y elaborados. • Comprensión del proceso de elaboración de algunos alimentos desde su origen hasta su consumo. • Conocimiento y valoración de las tradiciones de algunos países en cuanto al consumo de algunos alimentos o platos elaborados. • Comprensión de informaciones, adquisición de vocabulario adecuado de los alimentos y expresarse de manera 	1. Conocer los beneficios de una alimentación variada.	1.1. Reconoce la importancia de una alimentación variada y adquiere los hábitos necesarios para tener una alimentación saludable.
	2. Identificar los dulces navideños.	2.1. Nombra y reconoce alimentos característicos de la Navidad.
	3. Conocer los diferentes grupos de alimentos.	3.1. Identifica y nombra los diferentes grupos de alimentos. 3.2. Reconoce los alimentos de cada grupo.
	4. Conocer el origen de los alimentos.	4.1. Reconoce y diferencia los alimentos de origen vegetal. 4.2. Reconoce y diferencia los alimentos de origen animal.
	5. Relacionar los alimentos de origen animal con el animal del que provienen.	5.1. Relaciona e identifica los alimentos con el animal de origen.
	6. Conocer las diferencias entre los productos frescos y elaborados.	6.1. Nombra y discrimina los productos frescos de los elaborados.
	7. Conoce el proceso de la elaboración de alimentos.	7.1. Conoce los pasos de la elaboración de algunos alimentos.
	8. Conocer algunas comidas tradicionales de diferentes países.	8.1. Reconoce algunas comidas tradicionales de otros países.
	9. Adquirir un vocabulario adecuado relacionado con los alimentos.	9.1. Utiliza un vocabulario adecuado al nombrar alimentos.
	10. Defender opiniones y desarrollar actitudes de respeto y colaboración a la hora de trabajar en grupo.	10.1. Participa activamente en los ejercicios de aprendizaje cooperativo.

<p>correcta.</p> <ul style="list-style-type: none">• Iniciativa y perseverancia a la hora de defender opiniones, y desarrollo de actitudes de respeto y colaboración al trabajar en grupo.		
--	--	--

4. SELECCIÓN DE EVIDENCIAS PARA EL PORTFOLIO

Los estándares de aprendizaje muestran el grado de consecución de los criterios de evaluación desde la propia descripción y concreción del criterio. Para facilitar el seguimiento del desarrollo de cada estándar, buscaremos evidencias de los alumnos que muestren su evolución en cada uno de ellos.

En el anexo de evaluación se propone un portfolio de evidencias para los estándares de aprendizaje. El cuadro siguiente sugiere una selección de algunas de estas posibles evidencias. Los docentes podrán sustituirlas por otras que consideren más relevantes para el desarrollo de su grupo.

Libro del alumno (LA) / Propuesta didáctica (PD) / Recursos fotocopiables (RF)

Estándares de aprendizaje evaluables	Selección de evidencias para el portfolio
1.1. Reconoce la importancia de una alimentación variada y adquiere los hábitos necesarios para tener una alimentación saludable.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades de la PD. • Ficha de refuerzo de los RF para reconocer una alimentación sana.
2.1. Nombra y reconoce alimentos característicos de la Navidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades del LA para reconocer los dulces navideños. • Actividades de la PD para diferenciar y nombrar alimentos característicos de la Navidad.
3.1. Identifica y nombra diferentes grupos de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividad del LA, que trabaja con la imagen, para conocer y clasificar grupos de alimentos. • Actividades de la PD. • Ficha de refuerzo de los RF para clasificar alimentos.
3.2. Reconoce los alimentos de cada grupo.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividad del LA de repaso de la unidad. • Actividades de la PD.
4.1. Reconoce y diferencia los alimentos de origen vegetal.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividad del LA, que trabaja con la imagen, para conocer y relacionar alimentos con su origen. • Actividades de la PD. • Fichas de refuerzo y de ampliación de los RF para clasificar alimentos.
4.2. Reconoce y diferencia los alimentos de origen animal.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividad del LA, que trabaja con la imagen, para conocer y relacionar alimentos con su origen. • Actividades de la PD. • Fichas de refuerzo y de ampliación de los RF para clasificar alimentos.

5.1. Relaciona e identifica los alimentos con el animal de origen.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades del LA para trabajar con la clasificación de alimentos según el origen animal. • Fichas de refuerzo y de ampliación de los RF para clasificar alimentos.
6.1. Nombra y discrimina los productos frescos de los elaborados.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades del LA para identificar y clasificar alimentos frescos y elaborados, actividad de repaso de la unidad y actividad de «Tarea». • Actividades de la PD. • Fichas de refuerzo y de ampliación de los RF para clasificar alimentos.
7.1. Conoce los pasos de la elaboración de algunos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividad del LA para ordenar el proceso de elaboración de un producto. • Actividades de la PD.
8.1. Reconoce algunas comidas tradicionales de otros países.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividad del LA en el apartado de inteligencias múltiples. • Actividad de la PD en el apartado de inteligencias múltiples. • Actividad de aprendizaje cooperativo propuesta en la PD.
9.1. Utiliza un vocabulario adecuado al nombrar alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades del LA. • Actividades de la PD.
10.1. Participa activamente en los ejercicios de aprendizaje cooperativo.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades de aprendizaje cooperativo propuestas en la PD.

5. COMPETENCIAS: DESCRIPTORES Y DESEMPEÑOS

Competencia	Descriptor	Desempeño
<i>Comunicación lingüística</i>	Expresar oralmente, de manera ordenada y clara, cualquier tipo de información.	Uso correcto de términos relacionados con la alimentación. Descripción oral de los procesos de elaboración de algunos alimentos.
	Manejar elementos de comunicación no verbal, o en diferentes registros, en las diversas situaciones comunicativas.	Interpretar una información con imágenes.
<i>Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología</i>	Desarrollar y promover hábitos de vida saludable en cuanto a la alimentación y el ejercicio físico.	Establece las consecuencias sobre la protección de la salud. Reconoce y nombra diferentes alimentos saludables.
<i>Competencia digital</i>	Manejar herramientas digitales para la construcción de conocimiento.	Utiliza herramientas digitales para la realización de las actividades.
<i>Aprender a aprender</i>	<i>Inteligencias múltiples:</i> Desarrollar las distintas inteligencias múltiples.	Realiza visualmente discriminaciones en las imágenes.
<i>Competencias sociales y cívicas</i>	Mostrar disponibilidad para la participación activa en ámbitos de participación establecidos.	Participa activamente en los trabajos en grupo.
	<i>Educación en valores:</i> Aprender a comportarse desde el conocimiento de los distintos valores.	Respetar a las tradiciones y preferencias en el consumo de alimentos.
<i>Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor</i>	Priorizar la consecución de objetivos grupales a intereses personales.	Participa activamente en las actividades de aprendizaje cooperativo.
<i>Conciencia y expresiones culturales</i>	Elaborar trabajos y presentaciones con sentido estético.	Cuida la presentación y la limpieza en sus trabajos.

6. TAREAS

Libro del alumno (LA) / Propuesta didáctica (PD) / Recursos fotocopiables (RF) / Libro digital (LD)

Tarea 1: Leemos el texto que acompaña a la ilustración de la cena navideña y trabajamos la imagen y el texto

- Identificamos ideas previas en el LA y sugerencias metodológicas en la PD.
- Realizamos las actividades del LA, del LD y de la PD de «Qué sabemos».

Tarea 2: Conocemos los diferentes tipos de alimentos

- Conocemos las sugerencias metodológicas de la PD.
- Observamos las imágenes y las relaciones existentes entre los alimentos.
- Realizamos las actividades del LA y las actividades de la PD.
- Completamos con actividades de las fichas de refuerzo y de ampliación de los RF.

Tarea 3: Trabajamos las diferencias entre los alimentos de origen animal y los de origen vegetal

- Conocemos las sugerencias metodológicas e identificamos las ideas previas con la PD.
- Distinguimos entre alimentos de origen vegetal y animal con las actividades del LA y las actividades propuestas en la PD
- Completamos con actividades de las fichas de refuerzo y de ampliación de los RF.
- Exponemos la curiosidad sobre los alimentos de la PD.
- Aplicamos las estrategias de aprendizaje cooperativo tal y como se propone en la PD.

Tarea 4: Trabajamos las diferencias entre los alimentos frescos y los elaborados

- Conocemos las sugerencias metodológicas con la PD.
- Exponemos las diferencias entre los productos frescos y elaborados, y trabajamos con la imagen, con el LA y con la PD.
- Describimos los pasos para la elaboración de un producto con el LA y la PD.
- Realizamos las actividades sobre la clasificación de los alimentos frescos y elaborados del LA y de la PD.
- Completamos con actividades de las fichas de refuerzo y de ampliación de los RF.

Tarea 5: Repaso de la unidad

- Realizamos las actividades de repaso de la unidad del LA.
- Realizamos las actividades de la PD.
- Trabajamos en cooperativo como propone la PD.
- Recopilamos las actividades para el portfolio del alumno.

Tarea 6: Tarea

- Conocemos las sugerencias metodológicas de la PD.
- Realizamos las actividades del LA y de la PD.

Tarea 7: Repaso trimestral

- Conocemos las sugerencias metodológicas de la PD.
- Realizamos las actividades del LA y de la PD.

- Recopilamos las actividades para el portfolio del alumno.

7. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

En el desarrollo de las tareas se emplean diversas estrategias metodológicas:

- Las actividades que se proponen en esta unidad permiten que el profesor observe cómo sus alumnos rodean, unen, colorean, subrayan y así sepa el nivel en el que se encuentran y su grado de habilidad para ejecutarlas. Según las necesidades del alumnado, insistiremos más en el refuerzo o en lo que aprenden de nuevo.
- La lámina motivadora y las actividades de la página «Qué sabemos» nos ayudarán a comprobar los conocimientos previos de los alumnos y partir de ellos.
- Exposición del profesor. Las explicaciones de los contenidos de la unidad deberán ir acompañados de ejemplos cercanos al niño o ayudados por material manipulativo.
- Trabajo reflexivo individual en el desarrollo de las actividades individuales.
- Trabajo en grupo cooperativo: hacer grupos de 3 o 4 alumnos y utilizar las estructuras de cooperativo sugeridas en la guía del profesor para trabajar los principios de definición de objetivo grupal, interdependencia positiva e interacción cara a cara.
- Puesta en común en gran grupo, después del trabajo individual o grupal.
- Adquisición de hábitos. Debido a su edad, los niños no tienen suficiente autonomía ni tienen asimilados los hábitos de alimentación; por ello, el profesor debe actuar como orientador.

8. RECURSOS

Los siguientes materiales de apoyo pueden reforzar y ampliar el estudio de los contenidos del área de Ciencias de la Naturaleza:

- Recursos fotocopiables de la propuesta didáctica, con actividades de refuerzo, de ampliación y de evaluación.
- Cuaderno complementario al libro del alumno.
- Lectura del libro *La casita de verdurita* de Ana Alonso. Colección Pizca de Sal, Ed. Anaya.
- Materiales: murales, cartulinas, pinturas...
- Mural de la unidad, en el que se muestra un hipermercado con variedad de alimentos.
- Canción: «¿Animal o vegetal?».

Recursos digitales

- Libro digital: los alumnos podrán reforzar o ampliar los contenidos estudiados utilizando los recursos digitales disponibles.
- CD que acompaña a la propuesta didáctica, con los recursos fotocopiables.
- A continuación se recogen algunos enlaces web:
 - <http://anayadigital.es>
 - Los alimentos: http://www.juntadeandalucia.es/averroes/mochiladigital/contenidos/internet_aula/alquimia/a/00/animaciones/a_fa02_00.html

9. HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN

- Prueba de evaluación de la unidad (en los recursos fotocopiables de la unidad y en el libro digital).
- Registro de evaluación (en el anexo de evaluación).
- Otros recursos: rúbrica, diana, etc. (en el anexo de evaluación).

10. MEDIDAS PARA LA INCLUSIÓN Y ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- ¿Qué dificultades y potencialidades preveo en el grupo durante el desarrollo de la unidad?
- ¿Cómo voy a minimizar las dificultades?
- ¿Qué necesidades individuales preveo en el desarrollo de la unidad?
- ¿Qué recursos y estrategias manejaré para atender las necesidades individuales?

11. AUTOEVALUACIÓN DEL PROFESORADO

- ¿Qué porcentaje de alumnos han alcanzado los objetivos de aprendizaje de la unidad?
- ¿Qué es lo que mejor ha funcionado en esta unidad?
- ¿Qué cambiaría en el desarrollo de la unidad el próximo curso? ¿Por qué?