

Primaria

Ciencias da Natureza 1

Programación

Unidade 3

1. Presentación da unidade
2. Obxectivos didácticos
3. Contidos da unidade/Criterios de avaliación/Estándares de aprendizaxe avaliáveis
4. Selección de evidencias para o portfolio
5. Competencias: descritores e desempeños
6. Tarefas
7. Estratexias metodolóxicas
8. Recursos
9. Ferramentas de avaliación
10. Medidas para a inclusión e atención á diversidade
11. Autoavaliación do profesorado

1. PRESENTACIÓN DA UNIDADE

Título

Os alimentos

Descrición da unidade

Nesta unidade traballaremos as bases dunha alimentación sa e os hábitos que se deben adquirir para iso. Presentaranse os alimentos desde o punto de vista da súa función no organismo co fin de que comprendan a necesidade de tomar alimentos diversos e variados para non enfermarse e crecer de forma saudable. Un punto de interese será a conservación dos alimentos e a importancia de inxerilos en boas condicións. Traballarase con nomes e con imaxes de alimentos moi próximos ao neno.

A lámina inicial relacionará os alimentos cos lugares de venda destes.

Partiremos dos conceptos previos dos nenos a través da imaxe e o diálogo. Os contidos que se traballan nesta unidade son:

- Clases de alimentos.
- Os alimentos e a saúde.
- A dieta sa.

Temporalización

Xaneiro Febreiro

2. OBXECTIVOS DIDÁCTICOS

- Coñecer as funcións dos alimentos.
- Adquirir os principais hábitos de hixiene en relación cos alimentos.
- Coñecer as diferentes formas de conservación dos alimentos.
- Comprender a importancia de manter unha dieta sa e coñecer as principais normas para iso.

3. CONTIDOS DA UNIDADE / CRITERIOS DE AVALIACIÓN / ESTÁNDARES DE APRENDIZAXE AVALIABLES

Contidos	Criterios de avaliación	Estándares de aprendizaxe avaliáveis
<ul style="list-style-type: none"> • Coñecemento dos diferentes grupos de alimentos. • Coñecemento da función dos alimentos no organismo. • Discriminación e clasificación dos alimentos que achegan vitaminas, fortalecen os músculos, achegan enerxía e fortalecen os ósos. • Adquisición de hábitos de alimentación saudable. • Coñecemento das formas de conservación dos alimentos. • Coñecemento dunha apropiada conservación dos alimentos. • Comprensión da necesidade de practicar unha alimentación sa. • Coñecemento da necesidade de manter unha boa hixiene con respecto á alimentación. • Uso da capacidade visual e de orientación para resolver labirintos • Comprensión de informacións, adquisición de vocabulario adecuado dos alimentos e expresarse de xeito correcto. 	1. Coñecer os diferentes grupos de alimentos e a súa función no organismo.	1.1. Recoñece os diferentes grupos de alimentos. 1.2. Identifica e nomea os grupos de alimentos e relaciónaos coa súa función no organismo.
	2. Identificar os alimentos e relacionalos co seu grupo e función.	2.1 Identifica e nomea os diferentes alimentos. 2.2. Recoñece os alimentos de cada grupo.
	3. Coñecer as normas de hixiene en relación coa alimentación.	3.1. Adquire e valora os hábitos de hixiene para unha alimentación sa.
	4. Coñecer as formas de conservación dos alimentos.	4.1. Identifica as formas de conservación dos alimentos.
	5. Coñecer a importancia dunha adecuada alimentación en relación coa saúde.	5.1. Coñece o significado de dieta sa. 5.2. Adquire e valora os hábitos dunha alimentación sa.
	6. Oriéntase espacialmente na resolución dun labirinto.	6.1. Aplica a capacidade visual-espacial ao resolver un labirinto.
	7. Adquirir un vocabulario adecuado relacionado cos alimentos.	7.1. Utiliza un vocabulario adecuado ao nomear alimentos.
	8. Defender opinións e desenvolver actitudes de respecto e colaboración á hora de traballar en grupo.	8.1. Participa activamente nos exercicios de aprendizaxe cooperativa.

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Iniciativa e perseveranza á hora de defender opinións, e desenvolvemento de actitudes de respecto e colaboración ao traballar en grupo. | | |
|---|--|--|

4. SELECCIÓN DE EVIDENCIAS PARA O PORTFOLIO

Os estándares de aprendizaxe mostran o grao de consecución dos criterios de avaliación desde a propia descrición e concreción do criterio. Para facilitar o seguimento do desenvolvemento de cada estándar, buscaremos evidencias dos alumnos que mostren a súa evolución en cada un deles.

No anexo de avaliación propónse un portfolio de evidencias para os estándares de aprendizaxe. O cadro seguinte suxire unha selección dalgunhas destas posibles evidencias. Os docentes poderán substituílas por outras que consideren máis relevantes para o desenvolvemento do seu grupo.

Libro do alumno (LA) / Proposta didáctica (PD) / Recursos fotocopiáveis (RF)

Estándares de aprendizaxe avaliábeis	Selección de evidencias para o portfolio
1.1. Recoñece os diferentes grupos de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades da PD.
1.2. Identifica e nomea os grupos de alimentos e relaciónaos coa súa función no organismo.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividade do LA, que traballa coa imaxe, para coñecer e relacionar alimentos coa súa función no organismo. • Actividades da PD. • Fichas de reforzo e de ampliación dos RF para clasificar os alimentos segundo a súa función.
2.1. Identifica e nomea os diferentes alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades da PD.
2.2. Recoñece os alimentos de cada grupo.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades do LA para recoñecer os alimentos segundo a súa función. • Actividade do LA de repaso da unidade. • Actividades da PD. • Fichas de reforzo e de ampliación dos RF.
3.1. Adquire e valora os hábitos de hixiene para unha alimentación sa.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividade do LA. • Actividades da PD.
4.1. Identifica as formas de conservación dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades do LA. • Actividades da PD. • Fichas de reforzo e de ampliación dos RF para clasificar alimentos segundo a súa conservación.
5.1. Coñece o significado de dieta sa.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades do LA para traballar a dieta equilibrada. • Fichas de reforzo e de ampliación dos RF.

5.2. Adquire e valora os hábitos dunha alimentación sa.	<ul style="list-style-type: none">• Actividades do LA e actividade de repaso da unidade.• Actividades da PD.• Fichas de reforzo e de ampliación dos RF para clasificar alimentos.
6.1. Aplica a capacidade visual-espacial ao resolver un labirinto.	<ul style="list-style-type: none">• Actividade do LA no apartado de intelixencias múltiples.• Actividade da PD no apartado de intelixencias múltiples.
7.1. Utiliza un vocabulario adecuado ao nomear alimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Actividades do LA.• Actividades da PD.
8.1. Participa activamente nos exercicios de aprendizaxe cooperativa.	<ul style="list-style-type: none">• Actividades de aprendizaxe cooperativa propostas na PD.

5. COMPETENCIAS: DESCRITORES E DESEMPEÑOS

Competencia	Descritor	Desempeño
<i>Comunicación lingüística</i>	Expresar oralmente, de xeito ordenado e claro, calquera tipo de información.	Uso correcto de termos relacionados coa alimentación. Descrición oral dunha dieta sa.
	Manexar elementos de comunicación non verbal, ou en diferentes rexistros, nas diversas situacións comunicativas.	Interpretar unha información con imaxes.
<i>Competencia matemática e competencias básicas en ciencia e tecnoloxía</i>	Desenvolver e promover hábitos de vida saudable en canto á alimentación e ao exercicio físico.	Toma decisións e responsabilízase delas á hora de manter unha dieta equilibrada e sa.
<i>Competencia dixital</i>	Manexar ferramentas dixitais para a construción de coñecemento.	Utiliza ferramentas dixitais para a realización das actividades.
<i>Aprender a aprender</i>	<i>Intelixencias múltiples:</i> Desenvolver as distintas intelixencias múltiples.	Oriéntase visualmente na imaxe dun labirinto.
<i>Competencias sociais e cívicas</i>	Mostrar dispoñibilidade para a participación activa en ámbitos de participación establecidos.	Participa activamente nos traballos grupais.
	<i>Educación en valores:</i> Aprender a comportarse desde o coñecemento dos distintos valores.	Ter actitude responsable e positiva ao cambio de hábitos de alimentación.
<i>Sentido de iniciativa e espírito emprendedor</i>	Priorizar a consecución de obxectivos grupais a intereses persoais.	Participa activamente nas actividades de aprendizaxe cooperativa.
<i>Conciencia e expresións culturais</i>	Elaborar traballos e presentacións con sentido estético.	Coida a presentación e a limpeza nos seus traballos.

6. TAREFAS

Libro do alumno (LA) / Proposta didáctica (PD) / Recursos fotocopiáveis (RF) / Libro dixital (LD)

Tarefa 1: Lemos o texto que acompaña á ilustración do mercado e traballamos a imaxe e o texto

- Identificamos ideas previas no LA e suxestións metodolóxicas na PD.
- Realizamos as actividades do LA, do LD e da PD de «Que sabemos».

Tarefa 2: Coñecemos a función dos alimentos

- Coñecemos as suxestións metodolóxicas da PD.
- Observamos as imaxes e lemos o texto para relacionar os diferentes alimentos co seu grupo e función.
- Realizamos as actividades do LA e as actividades da PD.
- Completamos con actividades das fichas de reforzo e de ampliación dos RF.
- Aplicamos as estratexias de aprendizaxe cooperativa tal e como se propón na PD.
- Expoñemos a curiosidade sobre a chegada dalgúns alimentos ao organismo da PD.

Tarefa 3: Traballamos a relación entre os alimentos e a saúde

- Coñecemos as suxestións metodolóxicas e identificamos as ideas previas coa PD.
- Lemos o texto coas indicacións que se deben levar a cabo para estar sans en relación cos alimentos.
- Completamos con actividades das fichas de reforzo e de ampliación dos RF.
- Aplicamos as estratexias de aprendizaxe cooperativa tal e como se propón na PD.

Tarefa 4: Coñecemos algunhas formas de conservación dos alimentos

- Coñecemos as suxestións metodolóxicas da PD.
- Expoñemos as diferenzas entre as diferentes formas de conservación dos alimentos.
- Expoñemos a interpretación dunha etiqueta e a importancia da data de caducidade dos alimentos.
- Realizamos as actividades sobre a conservación dos alimentos do LA e da PD.
- Completamos con actividades das fichas de reforzo e de ampliación dos RF.

Tarefa 5: Traballamos que se coñece como dieta sa

- Coñecemos as suxestións metodolóxicas da PD.
- Realizamos as actividades sobre a conservación dos alimentos do LA e da PD.
- Completamos con actividades das fichas de reforzo e de ampliación dos RF.

Tarefa 6: Repaso da unidade

- Realizamos as actividades de repaso da unidade do LA.
- Realizamos as actividades da PD.
- Traballamos de xeito cooperativo como propón a PD.
- Recompilamos as actividades para o portfolio do alumno.

Tarefa 7: Tarefas

- Coñecemos as suxestións metodolóxicas da PD.
- Realizamos as actividades do LA e da PD.
- Aplicamos as estratexias de aprendizaxe cooperativa tal e como se propón na PD.

Tarefa 8: Repaso trimestral

- Coñecemos as suxestións metodolóxicas da PD.
- Realizamos as actividades do LA e da PD.

7. ESTRATEXIAS METODOLÓXICAS

No desenvolvemento das tarefas empréganse diversas estratexias metodolóxicas:

- As actividades que se propoñen nesta unidade permiten que o profesor observe como os seus alumnos rodean, unen, colorean, subliñan e así saiba o nivel no que se encontran e o seu grao de habilidade para executalas. Segundo as necesidades do alumnado, insistiremos máis no reforzo ou no que aprenden de novo.
- A lámina motivadora e as actividades da páxina «Que sabemos» axudarannos a comprobar os coñecementos previos dos alumnos.
- Exposición do profesor. As explicacións dos contidos da unidade deberán ir acompañadas de exemplos próximos aos nenos ou axudados por material manipulativo.
- Traballo reflexivo individual no desenvolvemento das actividades individuais.
- Traballo en grupo cooperativo: facer grupos de 3 ou 4 alumnos e utilizar as estruturas de traballo cooperativo suxeridas na guía do profesor para traballar os principios de definición de obxectivo grupal, interdependencia positiva e interacción cara a cara.
- Posta en común en gran grupo, despois do traballo individual ou grupal.
- Adquisición de hábitos. Debido á súa idade, os nenos non teñen suficiente autonomía nin teñen asimilados os hábitos de alimentación; por iso, o profesor debe actuar como orientador.

8. RECURSOS

Os seguintes materiais de apoio poden reforzar e ampliar o estudo dos contidos da área de Ciencias da Natureza:

- Recursos fotocopiáveis da proposta didáctica, con actividades de reforzo, de ampliación e de avaliación.
- Caderno complementario ao libro do alumno.
- Materiais: murais, cartolinas, pinturas...
- Mural da unidade, no que se mostra un hipermercado con variedade de alimentos.
- Mural da roda dos alimentos.

Recursos dixitais

- Libro dixital: os alumnos poderán reforzar ou ampliar os contidos estudados utilizando os recursos dixitais dispoñibles.
- CD que acompaña a proposta didáctica, cos recursos fotocopiáveis.
- A continuación recóllense algúns enlaces web:

- <http://anayadigital.es>
- Alimentación e saúde:
<http://proyectos.cnice.mec.es/arquimedes/movie.php?usuario=2&nivel=1&movie=fp005/gm001/md003/ut001/0flash/movie.swf>
- Os alimentos sans: http://servicios.educarm.es/cnice/epssd1/sd1_00_00.html

9. FERRAMENTAS DE AVALIACIÓN

- Proba de avaliación da unidade (nos recursos fotocopiáveis da unidade e no libro dixital).
- Rexistro de avaliación (no anexo de avaliación).
- Outros recursos: rúbrica, diana, etc. (no anexo de avaliación).

10. MEDIDAS PARA A INCLUSIÓN E ATENCIÓN Á DIVERSIDADE

- Que dificultades e potencialidades prevexo no grupo durante o desenvolvemento da unidade?
- Como vou minimizar as dificultades?
- Que necesidades individuais prevexo no desenvolvemento da unidade?
- Que recursos e estratexias manexarei para atender as necesidades individuais?

11. AUTOAVALIACIÓN DO PROFESORADO

- Que porcentaxe de alumnos alcanzaron os obxectivos de aprendizaxe da unidade?
- Que é o que mellor funcionou nesta unidade?
- Que cambiaría no desenvolvemento da unidade o próximo curso? Por que?