

REAL FOOD VERSUS JUNK FOOD



WE ARE
CLIMATARIANS



Climatarians eat with the climate in mind

JUSTIFICACIÓN GENERAL SOBRE EL PROYECTO

Nuestra sociedad actual vive inmersa en una serie de condicionamientos que aceptamos, en muchas ocasiones como válidos, sin cuestionar lo beneficiosos o poco saludables que pueden ser para la salud de nuestra salud, así como para el cuidado de nuestro planeta.

Nuestro proyecto “Real food versus Junk food” (We are climatarians) “Comida real versus comida basura” (somos climatarians), surge tras la necesidad de concienciar a nuestros alumnos y alumnas sobre los alimentos que ingieren diariamente, su procedencia y el modo en el que estos alimentos afectan a nuestra salud. Del mismo modo, se pretende que el alumnado aprenda la diferencia entre comida real, es decir, comida no procesada, y comida basura para poder desarrollar los criterios necesarios a la hora de seleccionar los alimentos a ingerir en su vida diaria.

Este proyecto enlaza directamente con el Programa de Hábitos de Vida Saludable 'Creciendo en Salud', el cual tiene como objetivo promover, entrenar y capacitar al alumnado para el desarrollo de habilidades cognitivas-conductuales que, de forma adaptada a cada edad, les permitan adoptar estilos de vida saludables, mediante la toma de decisiones razonadas en el marco de entornos no siempre favorables a la protección y al fomento de la salud.

Por otro lado, otro de los elementos de vital importancia en este proyecto está relacionada directamente con la necesidad de mostrar a nuestro alumnado la importancia de cuidar nuestro planeta y con esta finalidad utilizamos el término “Climatarian”.

La palabra “climatarian” se refiere a las personas que hacen campaña para detener el calentamiento global cambiando sus hábitos alimenticios. Para un “climatarian”, no importa tanto el tipo de alimento que es ingerido sino que el objetivo es seleccionar alimentos que hayan generado el menor impacto ambiental durante la producción. Por tanto, la ingesta de comida “real” o poco o nada procesada cumpliría ambos propósitos; cuidar nuestro planeta y cuidar nuestra salud.

Pero, a medida que aumenta la conciencia de la sociedad sobre el problema del cambio climático, el término climatarian está empezando a tener un significado mucho más profundo, abarcando todo tipo de comportamiento. Los climatólogos no sólo comen pensando en cuántas emisiones pueden haber generado sus alimentos, sino también en cómo pueden proteger al planeta.

Objetivos generales

- Conocer alimentos de temporada.
- Conocer en qué consiste la dieta mediterránea.
- Iniciarse en la elaboración de un menú saludable
- Conocer platos saludables de la cultura tradicional. . Platos elaborados con productos de temporada.
- Distinguir entre los alimentos saludables y no saludables.
- Diferenciar la comida basura de la comida saludable.
- Conocer los motivos de la importancia del consumo de frutas y verduras y las consecuencias de un consumo insuficiente.
- Conocer la procedencia de los alimentos.
- Conocer los beneficios que supone el realizar alguna actividad física en los escolares.
- Diferenciar alimentos en buen estado y alimentos en mal estado.
- Crear conciencia en las familias y el alumnado del concepto de calidad en la selección de los productos alimenticios y actitudes sensatas de consumo, no comprar productos envasados y reciclar todo el deshecho.
- Tomar conciencia del valor de los alimentos como recurso esencial e indispensable para la vida y del cuidado del planeta.

CONTENIDOS

En los contenidos seleccionados hemos tenido en cuenta las motivaciones del alumnado y sus intereses. El punto de partida será la propia realidad y los conocimientos previos que poseen.

Un proyecto se trabaja de forma integrada, así que en cada plantilla de curso se detalla qué contenidos se trabajan por curso y áreas.

METODOLOGÍA

Mediante la realización de este proyecto sobre el mar, se fomentará especialmente una metodología centrada en la actividad y participación del alumnado. Se pretende poner en práctica una estrategia educativa integral. Se busca la complicitad de los alumnos en las diferentes fases de desarrollo del proyecto.

Gracias a la metodología activa y participativa se favorece el pensamiento racional y crítico, el trabajo individual y cooperativo del alumnado en el aula, además del desarrollo de las competencias básicas. Lo que conlleva la lectura y la investigación, así como las diferentes posibilidades de expresión mediante la integración de todas las áreas estableciendo referencias a la vida cotidiana y al entorno inmediato del alumnado.

Se plantean actividades que se adaptan a los intereses de los niños, se respetan las individualidades y las habilidades diferentes con el fin de que cada uno aporte todo aquello que mejor se le da.

PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

Aprendizaje significativo y funcional.

Enfoque globalizador.

Enfoque lúdico.

Clima de seguridad y confianza.

Partir del nivel de desarrollo de los alumnos/as.

Aprendizaje cooperativo.

Aprender a aprender.

EVALUACIÓN

Además de la evaluación inicial de conocimientos llevada a cabo al principio del proyecto, durante todo el proceso se realiza una evaluación continua, observando y analizando las producciones de los niños y las intervenciones realizadas por los mismos/as en torno a la consecución y realización de un producto final que es evaluado por los docentes y por el mismo alumnado haciendo uso de la autoevaluación y la coevaluación grupal. Utilizando los siguientes instrumentos de evaluación:

- Rúbricas (indicadores de logro).
- Observación directa.
- Entrevistas.
- Presentaciones orales.
- Cuaderno de trabajo.

PLANTILLA A RELLENAR SOBRE LAS TAREAS PROPUESTA

1º PRIMARIA

¿QUÉ SABEMOS?	¿QUÉ QUEREMOS SABER?
---------------	----------------------

TEMPORALIZACIÓN:

JUSTIFICACIÓN:

ASIGNATURAS IMPLICADAS Y ASPECTOS A DESARROLLAR

OBJETIVOS:

LENGUA:

MATEMÁTICAS:

NATURAL/ SOCIAL SCIENCE:

INGLÉS/ FRANCÉS:

ARTÍSTICA:

RELIGIÓN/VALORES:

EDUCACIÓN FÍSICA

CONTENIDOS:

LENGUA:

MATEMÁTICAS:

NATURAL/ SOCIAL SCIENCE:**INGLÉS/ FRANCÉS:****ARTÍSTICA:****RELIGIÓN/VALORES:****EDUCACIÓN FÍSICA****DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS****EVALUACIÓN****ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD****PLANTILLA A RELLENAR SOBRE LAS TAREAS PROPUESTAS****2º PRIMARIA**

<p>¿QUÉ SABEMOS?</p> <p>Hay alimentos saludables y alimentos poco saludables.</p> <p>Los alimentos se compran en las tiendas y supermercados.</p> <p>Reciclar es bueno para el planeta.</p>	<p>¿QUÉ QUEREMOS SABER?</p> <p>Qué alimentos son mejores para nuestra salud.</p> <p>Qué alimentos podemos comer todos los días.</p> <p>De dónde vienen los alimentos que compramos en las tiendas.</p> <p>Cómo podemos cuidar mejor el planeta.</p>
--	--

TEMPORALIZACIÓN: 1º Trimestre 2019/20**JUSTIFICACIÓN:**

Hoy en día, la alimentación de la población necesita una mejora en los criterios de selección de la misma y la escuela cuenta con un papel esencial en la consecución de este objetivo. Para mejorar esta situación, es necesario que el alumnado conozca la diferencia entre comida real y comida basura. Por tanto, a continuación, se proponen una serie de actividades realizada en grupos de cooperativo con la finalidad de que nuestros alumnos y alumnas adquieran una serie de conocimientos, que les ayuden a ser más conscientes a la hora de seleccionar los alimentos a ingerir en su vida diaria y disfrutar de los mismos. Otro de los aspecto a señalar en este proyecto, sería concienciar a nuestro alumnado de la importancia de cuidar nuestro planeta como verdaderos "Climatarians" para que todos actuemos en consonancia para mejorar no sólo nuestra salud, sino la de nuestro planeta, también.

ASIGNATURAS IMPLICADAS Y ASPECTOS A DESARROLLAR**OBJETIVOS:****LENGUA:**

- Conocer nombres comunes.
- Conocer nombres propios de plantas.
- Realizar producción de textos para comunicar conocimientos, experiencias y necesidades.
- Conocer el uso de la mayúscula.
- Conocer el uso de los signos de puntuación.

MATEMÁTICAS:

- Repasar los números hasta el 100.
- Repasar los monedas y los precios en euros y céntimos.
- Aprender la composición y descomposición de los números en U,D, C.
- Repasar las sumas y restas con llevadas y se introducen sus términos.
- Conocer y aplicar las tablas de doble entrada.
- Seleccionar los datos de un problema y resolución de problemas.

NATURAL SCIENCE

- Conocer la pirámide de la alimentación
- Analizar la diferencia entre comida saludable y comida basura.
- Conocer en qué consiste una dieta saludable.
- Conocer la procedencia de los alimentos.
- Fomentar el reciclaje de los envases de alimentos procesados.

SOCIAL SCIENCE:

- Concienciar del valor de los alimentos para otras personas del mundo.
- Valorar que realizamos del buen uso de la comida dándole la importancia que tiene y las consecuencias de no tenerla.
- Desarrollar de la empatía hacia aquellas personas que nos tienen medios para alimentarse.
- Desarrollar actitudes positivas frente al cuidado del planeta.

INGLÉS:

- Conocer el vocabulario de comida.
- diferenciar entre contables e incontables.
- Redactar un menú saludable.
- Conocer el vocabulario redactar un menú saludable.
- Repasar los días de la semana en inglés.

ARTÍSTICA:**RELIGIÓN/VALORES:****EDUCACIÓN FÍSICA**

CONTENIDOS:**LENGUA:**

- Nombres comunes.
- Nombres propios de plantas.
- Textos para comunicar conocimientos, experiencias y necesidades.
- Uso de la mayúscula.
- Uso de los signos de puntuación.

MATEMÁTICAS:

- Números hasta el 100.
- Monedas y los precios en euros y céntimos.
- Composición y descomposición de los números en U,D, C.
- Sumas y restas con llevadas y se introducen sus términos.
- Tablas de doble entrada.
- Resolución de problemas.

NATURAL SCIENCE

- Pirámide de la alimentación
- Comida saludable y comida basura.
- Dieta saludable.
- Procedencia de los alimentos.
- Reciclaje de los envases de alimentos procesados.

SOCIAL SCIENCE:

- El valor de los alimentos para otras personas del mundo.
- Valor y uso de la comida dándole la importancia que tiene y las consecuencias de no tenerla.
- Empatía hacia aquellas personas que nos tienen medios para alimentarse.
- Cuidado del planeta.

INGLÉS:

- Comida: JAM, TOAST, FRUIT, PANCAKES, BUTTER, FRIED EGG, BURGER, SAUSAGE, CAKE, CHICKPEAS, SEAFOOD, RICE...
- Contables e incontables: some, a, an, how much?, how many?
- menú saludable.
- números en inglés
- Días de la semana en inglés.

ARTÍSTICA:**RELIGIÓN/VALORES:****EDUCACIÓN FÍSICA****DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS****1º Actividad:**

PLANTAS MÁGICAS PARA MEJORAR NUESTRA SALUD.

TAREA FINAL: Realizamos un mural en el que ejemplificamos diferentes remedios caseros para mejorar nuestro estado de salud que tengan como base el uso de plantas(infusiones...)

DESARROLLO DE LA TAREA:

- Recopilar información en casa sobre planta medicinales. Compartir en grupo cada uno de la información aportada.
- Redactar en un libro entre todos los grupos de cooperativo sobre plantas medicinales.
- Decorar las páginas del libro que cada grupo ha realizado en cooperativo.
- Se expone de forma oral y por grupos el trabajo realizado.

MATERIALES: papel continuo, rotulador permanente, lápices de colores, cera Manley, cartulinas de colores, pegamento, hojas de plantas medicinales si se consiguen.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: El alumnado con adaptación no significativa o refuerzo trabajan con sus compañeros los remedios caseros que haya obtenido el grupo. La profesora apoya de forma personalizada a estos alumnos/as para repasar el vocabulario y la exposición grupal del grupo.

FOTOS

Actividad nº 2:

VISITA A LA FRUTERÍA: CESTA DE LA COMPRA SALUDABLE.

TAREA FINAL: Realizamos una visita a una frutería , recabamos precios de los alimentos saludables y elaboramos una presupuesto en grupos de cooperativo para preparar una menú que sea saludable y equilibrado para nuestra salud.

DESARROLLO DE LA TAREA:

- Salida a una frutería de Almería.
- Recabar información de precios con la ficha entregada por la profesora. Ej: kilo de naranjas, plátanos, peras.
- Elaborar un presupuesto de dos recetas saludables para confeccionar una menú. Calcular el coste de las recetas en grupo de cooperativo.
- Exponer esos presupuestos en un mural decorado por los alumnos/as.
- Exponen de forma grupal el coste de la recetas saludables.

MATERIALES: papel continuo, rotulador permanente, lápices de colores, cera Manley, cartulinas de colores, pegamento.

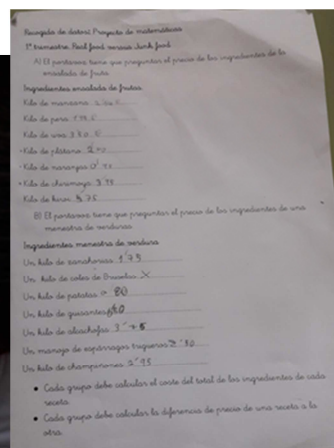
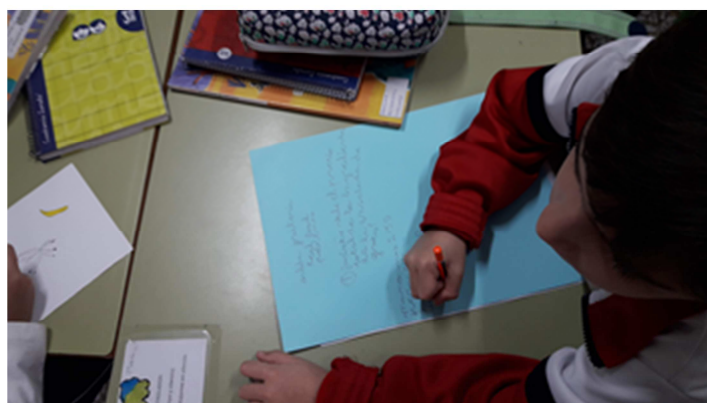
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: El alumnado con adaptación no significativa o refuerzo trabajan con sus compañeros para la recabación de la información. La profesora apoya de forma personalizada a estos alumnos/as para organizar el presupuesto de las recetas saludables y cómo calcularlos.

FOTOS



Preguntamos dudas.

Recopilamos información



Aplicamos los datos a la resolución de problemas.

Ficha recogida información.

Actividad nº 3

We are climatarians: We help other people. Collecting food for other people in crisis.

TAREA FINAL: ELABORAMOS UN PANFLETO PARA ANIMAR A LAS FAMILIAS DEL COLEGIO Y RESTO DE ALUMNADO A RECOGER COMIDA EN LA CAMPAÑA DEL KILO.

DESARROLLO DE LA TAREA:

- Traemos imágenes de casa con los alimentos que podemos recoger. Trabajamos el vocabulario en secuencia oral y trabajamos la pronunciación

- Pensamos los lemas apropiados para atraer al resto de comunidad educativa y así poder recoger más alimentos.
- Cada grupo en cooperativo realiza su propio mural.
- Exponemos los murales en el aula o bien en otras clases.

MATERIALES: colores, fotografías, tijeras, papel continuo, pegamento.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: Los alumnos con refuerzo repasan la pronunciación y traducción de las palabras de vocabulario con ayuda de las imágenes para aprenderlas mejor. La docente repite la pronunciación con ellos para que refuercen su producción oral.

FOTOS

Actividad nº4

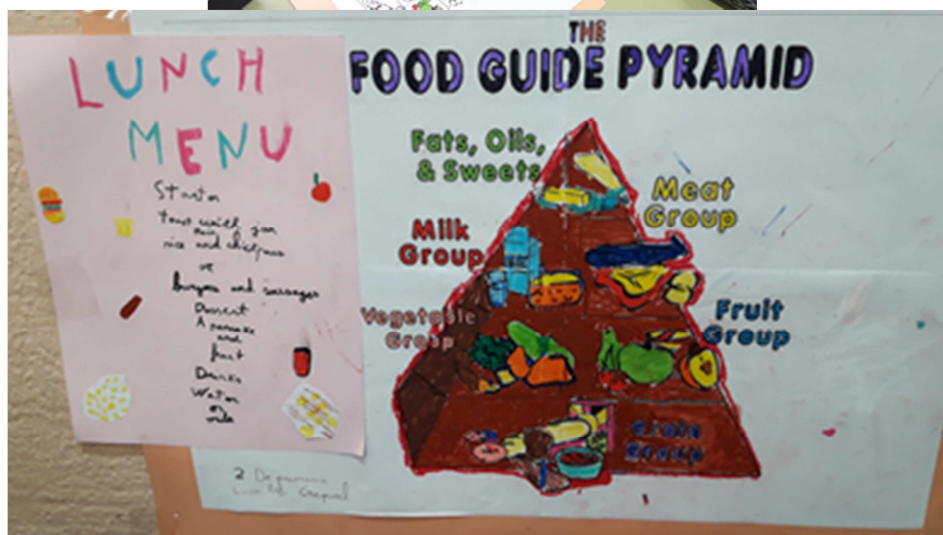
TAREA FINAL: Realizamos una pirámide alimenticia

DESARROLLO DE LA TAREA:

- Coloreamos los alimentos de la pirámide que se entregará en tamaño póster a los distintos grupos en cooperativo. Antes de colorear lo, repetimos los alimentos de alrededor de la pirámide para reforzar la pronunciación
- Recortamos los alimentos y con ayuda de la docente los clasificamos y pegamos en la pirámide
- Exponemos en grupos la pirámide realizada.
- **MATERIALES:** colores, tijeras, papel continuo, pegamento.
- **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:** Los alumnos con refuerzo repasan la pronunciación y traducción de las palabras de vocabulario con ayuda de las imágenes para aprenderlas mejor. La docente repite la pronunciación con ellos para que refuercen su producción oral.

FOTOS





Actividad nº 5

AT THE RESTAURANT: LUNCH MENU

TAREA FINAL: Realizamos un mural en el que ejemplificamos un menú diario que comprenda una dieta saludable.

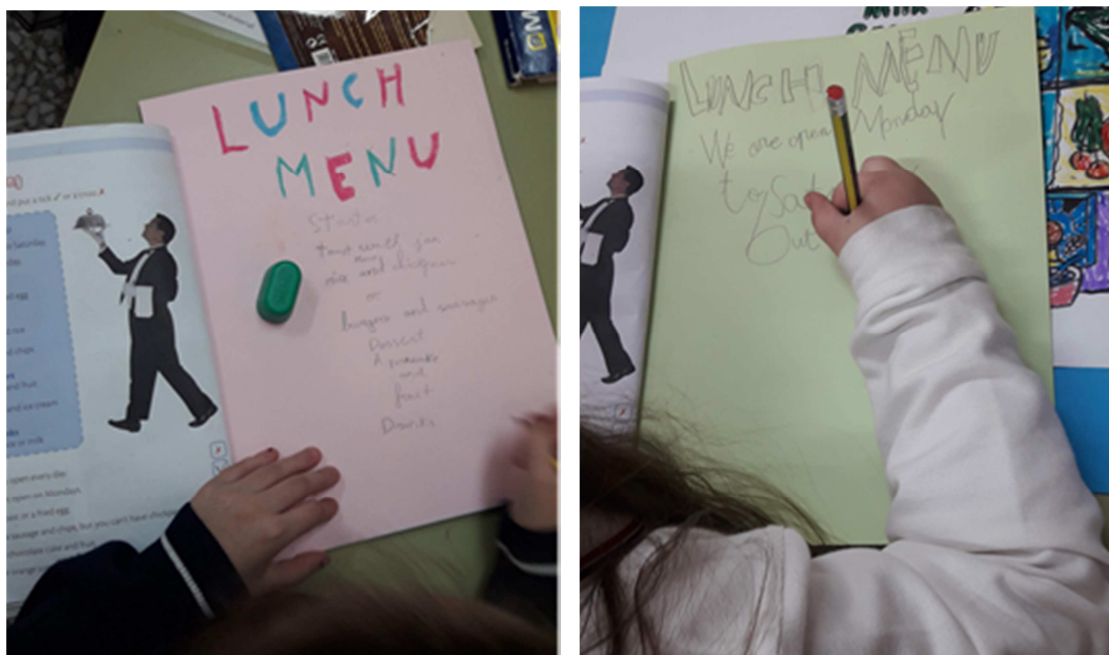
DESARROLLO DE LA TAREA:

- Escribimos el menú en inglés.
- Decoramos el menú con nuestras propias creaciones.
- Exponen de forma grupal el menú que han elaborado.

MATERIALES: papel continuo, rotulador permanente, lápices de colores, cera Manley, cartulinas de colores, pegamento.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: El alumnado con adaptación no significativa o refuerzo realizan una fichas de refuerzo para repasar el vocabulario del tema y poder aprenderlo mejor. La profesora trabaja con ellos la pronunciación aparte.

FOTOS



EVALUACIÓN: La evaluación de las actividades realizadas es un proceso continuo llevado a cabo en tres partes: evaluación inicial, procesual y final. Y utilizando distintos instrumentos: observación directa, rúbricas, textos escritos y exposiciones orales, y productos finales resultados de trabajos cooperativos.

PLANTILLA A RELLENAR SOBRE LAS TAREAS PROPUESTAS

3º PRIMARIA

<p>¿QUÉ SABEMOS?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Algunos alimentos saludables. - Alimentos no saludables. 	<p>¿QUÉ QUEREMOS SABER?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de nutrientes, grupos alimenticios. Para qué sirven cada uno y qué sucede con el abuso de algunos y la escasez de otros. - Donde encontrar alimentos de temporada. Y qué alimentos son procesados y cuáles son reales/naturales/nutritivos. - Recetas de comida saludable.Menús. - Como preparar fiestas, celebraciones, con comida saludable y divertida.
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer el origen de la comida, su naturaleza. Tratar de consumir los alimentos de la forma más natural posible, puesto que eso es beneficioso para nosotros y para el medioambiente.
--	---

TEMPORALIZACIÓN: 1er trimestre

JUSTIFICACIÓN:

El término comida real está de moda tanto en la vida diaria (redes sociales, folletos, anuncios) como en los supermercados y cocinas de chefs con renombre. Se refiere a comida no procesada, comida que no ha sido sometida a procesos de altas temperaturas o a un trato de los productos excesivo en el que pierden todos sus nutrientes. Este proyecto se hace necesario para que nuestros alumnos aprendan a diferenciar la comida que es altamente nutritiva de la que no, la que lleva añadidos que perjudican nuestra salud, y para que interioricen que la comida saludable puede ser tan deliciosa y divertida como la que no, sólo hay que pensar en menús y recetas saludables, si es posible aprovechando los productos de temporada, y así estaríamos también favoreciendo a la protección del medioambiente viviendo como unos auténticos climatarians. ;-)

ASIGNATURAS IMPLICADAS Y ASPECTOS A DESARROLLAR

OBJETIVOS:

LENGUA: - Conocer léxico y estructuras gramaticales relacionado con alimentos y procesos de cocinado.

- Definir el concepto “climatarian”, aprender a comer de forma respetuosa con el medio ambiente.
- Redactar textos libres acerca del conocimiento de la alimentación saludable y no saludable. Productos de cada temporada.
- Escribir recetas saludables e ingeniosas, incluyendo ingredientes y proceso de elaboración.
- Diseñar menús saludables para toda la semana.
- Establecer un modo de vida saludable, nuevas rutinas alimenticias y de actividad física, al igual que medidas de protección y conservación del medio ambiente.

MATEMÁTICAS: - Realizar Cálculo matemático con cantidades en la compra y recetas.

- Realizar resolución de problemas con cantidades para compras y recetas.
- Llevar a cabo talleres manipulativos para confeccionar una lista de la compra, con sus cantidades, manejando U,D,C,UM,DM, con sumas, restas y multiplicaciones.

NATURAL/ SOCIAL SCIENCE: - Conocer los distintos tipos de nutrientes y sus funciones. Las cantidades y proporciones diarias que nos hacen sentir bien y estar sanos.

- Analizar la “NUEVA PIRÁMIDE ALIMENTICIA”, donde la base de la pirámide son hábitos saludables, seguido por el estamento más importante el de las vitaminas y los minerales, puesto

que el sedentarismo que predomina en la actualidad hacen que necesitemos una cantidad menor de hidratos de carbono.

- Realizar talleres de manipulación de alimentos, lectura de las etiquetas de productos, sus valores nutricionales. Comparación entre distintos tipos de productos.
 - Realizar una Nueva pirámide alimenticia real, con los productos saludables que nosotros consumimos en nuestro día a día.
 - Conocer la repercusión en nuestro organismo del exceso o la escasez de algunos nutrientes.
- PROBLEMAS Y ENFERMEDADES** más comunes.

INGLÉS/ FRANCÉS: - Reconocer léxico relacionado con la alimentación.

- Diferenciar entre Healthy / Unhealthy food and habits.
- Utilizar expresiones para hablar de gustos y preferencias en la comida.
- Diseñar de rutinas diarias saludables, usando conectores del discurso y distintos adverbios de frecuencia y de tiempo.

RELIGIÓN/VALORES:

EDUCACIÓN FÍSICA:

CONTENIDOS:

LENGUA: - Conocimiento léxico y estructuras gramaticales relacionado con alimentos y procesos de cocinado.

- Definición el concepto “climatarian”, aprender a comer de forma respetuosa con el medio ambiente.
- Redacción textos libres acerca del conocimiento de la alimentación saludable y no saludable. Productos de cada temporada.
- Escritura de recetas saludables e ingeniosas, incluyendo ingredientes y proceso de elaboración.
- Diseño menús saludables para toda la semana.
- Establecimiento de un modo de vida saludable, nuevas rutinas alimenticias y de actividad física, al igual que medidas de protección y conservación del medio ambiente.

MATEMÁTICAS: - Realización Cálculo matemático con cantidades en la compra y recetas.

- Realización resolución de problemas con cantidades para compras y recetas.
- Desarrollo de talleres manipulativos para confeccionar una lista de la compra, con sus cantidades, manejando U,D,C,UM,DM, con sumas, restas y multiplicaciones.

NATURAL/ SOCIAL SCIENCE: - Conocimiento de los distintos tipos de nutrientes y sus funciones. Las cantidades y proporciones diarias que nos hacen sentir bien y estar sanos.

- Análisis de la “NUEVA PIRÁMIDE ALIMENTICIA”, donde la base de la pirámide son hábitos saludables, seguido por el estamento más importante el de las vitaminas y los minerales, puesto que el sedentarismo que predomina en la actualidad hacen que necesitemos una cantidad menor de hidratos de carbono.
- Realización de talleres de manipulación de alimentos, lectura de las etiquetas de productos, sus valores nutricionales. Comparación entre distintos tipos de productos.
- Realización una Nueva pirámide alimenticia real, con los productos saludables que nosotros consumimos en nuestro día a día.
- Conocimiento de la repercusión en nuestro organismo del exceso o la escasez de algunos nutrientes. **PROBLEMAS Y ENFERMEDADES** más comunes.

INGLÉS/ FRANCÉS: - Reconocimiento léxico relaciona con la alimentación.

- Diferenciación entre Healthy / Unhealthy food and habits.
- Utilización de expresiones para hablar de gustos y preferencias en la comida.
- Diseño de rutinas diarias saludables, usando conectores del discurso y distintos adverbios de frecuencia y de tiempo.

RELIGIÓN/VALORES:

EDUCACIÓN FÍSICA

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS:

Actividad 1: Salida para atender a una explicación sobre distintos tipos de alimentos y nutrientes. Taller manipulativo de alimentación saludable. Gran grupo.

Actividad 2: Investigación y análisis sobre los alimentos que consumimos, cuales son sus valores nutricionales. Ventajas e inconvenientes. repercusión en nuestro organismo. Problemas más comunes. Conocer el término climatarian y porqué es bueno para nosotros y para el medioambiente. Trabajo en equipo cooperativo.

Actividad 3: Estudio y Diseño de la nueva pirámide alimenticia, con productos reales que consumimos a diario y nuestros hábitos saludables. Trabajo en equipo cooperativo.

Actividad 4: Entrevistas para hacer sondeo acerca de nuestros hábitos saludables, diseño y redacción de preguntas en parejas. Las preguntas se harán a distintos entrevistados por turnos.

Actividad 5: Realización de taller de comida saludable. Comidas divertidas y sabrosas, fáciles de hacer y deliciosas de comer.

Actividad 6: Realización de taller matemáticas manipulativas. Con alimentos recortables y bloques multibase calculamos cantidades.

Actividad 7: Diseño de menú saludable semanal, en español y en inglés. Desayunos, almuerzos y cenas, platos principales y postres.

Actividad 8: Realización de póster en inglés, donde cada equipo cooperativo escribe y estudia un nutriente y sus funciones. Se aporta información, dibujos e imágenes reales sobre alimentos y platos.

EVALUACIÓN: La evaluación es un proceso continuo llevado a cabo en tres partes: evaluación inicial, procesual y final. Y utilizando distintos instrumentos: observación directa, rúbricas, textos escritos y exposiciones orales, y productos finales resultados de trabajos cooperativos.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: no se realizan adaptaciones de acceso a los elementos del currículum, pero si se toman medidas en cuanto a la metodología para ciertos alumnos. Adaptaciones en el medio de trabajo, tiempos y agrupamientos sobretodo.



PLANTILLA A RELLENAR SOBRE LAS TAREAS PROPUESTAS**4º PRIMARIA**

¿QUÉ SABEMOS?	¿QUÉ QUEREMOS SABER?
---------------	----------------------

TEMPORALIZACIÓN:**JUSTIFICACIÓN:****ASIGNATURAS IMPLICADAS Y ASPECTOS A DESARROLLAR****OBJETIVOS:****LENGUA:**

Conocer el vocabulario necesario para poder realizar recetas recetas.

Hacer dictados en los que aparezca la temática de la alimentación saludable.

Mates:

Realizar problemas y ejercicios de clase aplicando distintas operaciones conocidas en el primer trimestre, suma, resta, multiplicación y división

NATURAL/ SOCIAL SCIENCE: - Conocer los distintos tipos de nutrientes y sus funciones. Las cantidades y proporciones diarias que nos hacen sentir bien y estar sanos.

- Analizar la “NUEVA PIRÁMIDE ALIMENTICIA”, donde la base de la pirámide son hábitos saludables, seguido por el estamento más importante el de las vitaminas y los minerales, puesto que el sedentarismo que predomina en la actualidad hacen que necesitemos una cantidad menor de hidratos de carbono.
- Realizar talleres de manipulación de alimentos, lectura de las etiquetas de productos, sus valores nutricionales. Comparación entre distintos tipos de productos.
- Realizar una Nueva pirámide alimenticia real, con los productos saludables que nosotros consumimos en nuestro día a día.
- Conocer la repercusión en nuestro organismo del exceso o la escasez de algunos nutrientes. **PROBLEMAS Y ENFERMEDADES** más comunes.

INGLÉS: - Reconocer léxico relacionado con la alimentación.

- Diferenciar entre Healthy / Unhealthy food and habits.
- Utilizar expresiones para hablar de gustos y preferencias en la comida.
- Diseñar de rutinas diarias saludables, usando conectores del discurso y distintos adverbios de frecuencia y de tiempo.

FRANCÉS:

- Aprender vocabulario de la comida
- Usar verbos en presente.
- Concienciar del valor de los alimentos para otras personas del mundo.
- Valoración que realizamos del buen uso de la comida dándole la importancia que tiene y las consecuencias de no tenerla.
- Desarrollar empatía hacia aquellas personas que nos tienen medios para alimentarse.

ARTÍSTICA:

- Distinguir entre los alimentos saludables y no saludables.
- Definir el concepto "climatarian", aprender a comer de forma respetuosa con el medio ambiente.

RELIGIÓN/VALORES:

EDUCACIÓN FÍSICA

CONTENIDOS:

LENGUA:

Conocimiento del vocabulario necesario para poder realizar recetas recetas.

Realización dictados en los que aparezca la temática de la alimentación saludable.

MATEMÁTICAS:

Realización de problemas y ejercicios de clase aplicando distintas operaciones conocidas en el primer trimestre, suma, resta, multiplicación y división

NATURAL SCIENCE/SOCIAL SCIENCE

- Distinción entre alimentos saludables y no saludables.
- Definición del concepto climatarian.

FRANCÉS

- La comida
- Verbos en presente.
- Valor de los alimentos para otras personas del mundo.

- **Uso de la comida dándole la importancia que tiene y las consecuencias de no tenerla.**
- **Concepto de empatía hacia aquellas personas que nos tienen medios para alimentarse.**

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

Actividad 1: Trabajo cooperativo donde los alumnos tiene que colorear, recortar, clasificar y pegar imágenes de alimentos saludables y alimentos no saludables para ello el profesor proporciona el material elaborado (imágenes recortables de alimentos y plantilla para clasificar los mismos). La realización de la actividad se lleva a cabo en dos sesiones de clase.

Actividad 2: Se van mostrando escritas en un folio cada una de las características que definen el concepto "climatarian" ello da lugar al establecimiento y desarrollo de un debate sobre sobre el tema. Con la información utilizada para el debate elaboramos un póster grupal. La actividad se lleva a cabo en una sesión de clase

Actividad 3: Salida para atender a una explicación sobre distintos tipos de alimentos y nutrientes. Taller manipulativo de alimentación saludable. Gran grupo.

Actividad 4: Investigación y análisis sobre los alimentos que consumimos, cuales son sus valores nutricionales. Ventajas e inconvenientes. repercusión en nuestro organismo. Problemas más comunes. Conocer el término climatarian y porqué es bueno para nosotros y para el medioambiente. Trabajo en equipo cooperativo.

Actividad 5: Estudio y Diseño de la nueva pirámide alimenticia, con productos reales que consumimos a diario y nuestros hábitos saludables. Trabajo en equipo cooperativo.

Actividad 6: Entrevistas para hacer sondeo acerca de nuestros hábitos saludables, diseño y redacción de preguntas en parejas. Las preguntas se harán a distintos entrevistados por turnos.

Actividad 7: Diseño de menú saludable semanal, en español y en inglés. Desayunos, almuerzos y cenas, platos principales y postres.

Actividad 8: Realización de póster en inglés, donde cada equipo cooperativo escribe y estudia un nutriente y sus funciones. Se aporta información, dibujos e imágenes reales sobre alimentos y platos.

Actividad 9: FRANCÉS.

TAREA FINAL: ELABORAMOS UN PLANFLETO PARA ANIMAR A LAS FAMILIAS DEL COLEGIO Y RESTO DE ALUMNADO A RECOGER COMIDA EN LA CAMPAÑA DEL KILO.

DESARROLLO DE LA TAREA:

- **Traemos imágenes de casa con los alimentos que podemos recoger o las elaboramos en clase. Trabajamos el vocabulario en secuencia oral y trabajamos la pronunciación**
- **Pensamos los lemas apropiados para atraer al resto de comunidad educativa y así poder recoger más alimentos.**
- **Cada grupo en cooperativo realiza su propio mural.**
- **Exponemos los murales en el aula o bien en otras clases.**

MATERIALES: colores, fotografías, tijeras, papel continuo, pegamento.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: Los alumnos con refuerzo repasan la pronunciación y traducción de las palabras de vocabulario con ayuda de las imágenes para aprenderlas mejor. La docente repite la pronunciación con ellos para que refuercen su producción oral.



Trabajo en cooperativo 4º Francés.

NATURAL/ SOCIAL SCIENCE: - Conocimiento de los distintos tipos de nutrientes y sus funciones. Las cantidades y proporciones diarias que nos hacen sentir bien y estar sanos.

- Análisis de la “NUEVA PIRÁMIDE ALIMENTICIA”, donde la base de la pirámide son hábitos saludables, seguido por el estamento más importante el de las vitaminas y los minerales, puesto que el sedentarismo que predomina en la actualidad hacen que necesitemos una cantidad menor de hidratos de carbono.
- Realización de talleres de manipulación de alimentos, lectura de las etiquetas de productos, sus valores nutricionales. Comparación entre distintos tipos de productos.
- Realización una Nueva pirámide alimenticia real, con los productos saludables que nosotros consumimos en nuestro día a día.
- Conocimiento de la repercusión en nuestro organismo del exceso o la escasez de algunos nutrientes. **PROBLEMAS Y ENFERMEDADES** más comunes.

INGLÉS/ FRANCÉS: - Reconocimiento léxico relaciona con la alimentación.

- Diferenciación entre Healthy / Unhealthy food and habits.
- Utilización de expresiones para hablar de gustos y preferencias en la comida.
- Diseño de rutinas diarias saludables, usando conectores del discurso y distintos adverbios de frecuencia y de tiempo.

ARTÍSTICA:

RELIGIÓN/VALORES:

EDUCACIÓN FÍSICA

PLANTILLA A RELLENAR SOBRE LAS TAREAS PROPUESTAS

5º PRIMARIA

¿QUÉ SABEMOS?	¿QUÉ QUEREMOS SABER?
---------------	----------------------

TEMPORALIZACIÓN:**JUSTIFICACIÓN:****ASIGNATURAS IMPLICADAS Y ASPECTOS A DESARROLLAR****OBJETIVOS:****LENGUA:****MATEMÁTICAS:****NATURAL/ SOCIAL SCIENCE:****INGLÉS****FRANCÉS:**

- Conocer el vocabulario de los animales en francés
- Conocer la estructura Il y a / Il n'y a pas.
- Realizar una descripción de un parque natural.
- Concienciación sobre el valor de los animales y la naturaleza.
- Respeto hacia los animales como seres vivos en el planeta que merecen cuidado y reconocimiento para que el planeta evolucione de forma positiva.

ARTÍSTICA:

- Distinguir entre los alimentos saludables y no saludables.
- Definir el concepto climatarian, aprender a comer de forma respetuosa con el medio ambiente.

RELIGIÓN/VALORES:

-Conocer personajes que supongan un ejemplo generacional

-Conocer sobre la vida y el activismo de Greta Thumberg.

-Conocer sobre su personalidad, su lucha y su contundismo en cuanto al cambio climático.

-Conocer sobre la vida del Papa Francisco.

- Conocer sobre su via inspiradora y cómo apuesta por la vida

- conocer su admiración por el Santo SanFrancisco de Asis que veía a Dios en toda la naturaleza

ACTIVIDADES

ACTIVIDAD 1: ORGANIZAR EL TRABAJO EN UNA FICHA DE COOPERATIVO

ACTIVIDAD 2: EL TRABAJO SE HACE EN UNA TABLET; HACEN UN POWER POINT

ACTIVIDAD 3: cADA ALUMNO APORTA INFORMACIÓN DE INTERNET Y FOTOS PARA ELABORAR EL POWER POINT.

ACTIVIDAD 4: uNA VEZ TERMINADO EL TRABAJO, CADA GRUPO EXPONE SU PARTE DEL TRABAJO.



EDUCACIÓN FÍSICA

CONTENIDOS:

LENGUA:

MATEMÁTICAS:

NATURAL/ SOCIAL SCIENCE:

INGLÉS**FRANCÉS:**

- **Animales en francés**
- **Estructura Il y a / Il n'y a pas.**
- **Descripción de un parque natural.**
- **Valor de los animales y la naturaleza.**
- **Respeto hacia los animales como seres vivos en el planeta que merecen cuidado y reconocimiento para que el planeta evolucione de forma positiva.**

ARTÍSTICA:

- Distinción entre alimentos saludables y no saludables.
- Definición del concepto climatarian.

RELIGIÓN/VALORES:**EDUCACIÓN FÍSICA****Desarrollo de las actividades:**

Actividad 1: Trabajo cooperativo donde los alumnos tiene que aportar el material (folletos publicitarios de supermercados, cartulina grande, tijeras y pegamento). Los alumnos investigan, recortan y clasifican los alimentos, además de escribir su nombre. La realización de la actividad se lleva a cabo en dos sesiones de clase.

Actividad 2: Se van mostrando escritas en un folio cada una de las características que definen el concepto "climatarian" ello da lugar al establecimiento y desarrollo de un debate sobre sobre el tema. Con la información utilizada para el debate elaboramos un póster grupal. La actividad se lleva a cabo en una sesión de clase.

Actividad 3: Francés

Nous sommes climatarians: Nous aimons des animaux qui vivent dans les parcs naturels.

TAREA FINAL: ELABORAMOS UN MURAL CON LA PRESENTACIÓN DE UN PARQUE NATURAL Y LOS ANIMALES QUE VIVEN EN ÉL.

DESARROLLO DE LA TAREA

- Buscamos información sobre los diferentes parques naturales y los animales que habitan en ellos
- Traemos imágenes de casa con los animales que podemos recoger. Trabajamos el vocabulario en secuencia oral y trabajamos la pronunciación
- Cada grupo en cooperativo realiza su propio mural o maqueta.
- Exponemos los murales en el aula o bien en otras clases.
- MATERIALES: colores, fotografías, tijeras, papel continuo, pegamento.
- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: Los alumnos con refuerzo repasan la pronunciación y traducción de las palabras de vocabulario con ayuda de las imágenes para aprenderlas mejor. La docente repite la pronunciación con ellos para que refuercen su producción oral.



Trabajo en cooperativo 5º Francés.

PLANTILLA A RELLENAR SOBRE LAS TAREAS PROPUESTA

6º PRIMARIA

¿QUÉ SABEMOS?	¿QUÉ QUEREMOS SABER?
---------------	----------------------

TEMPORALIZACIÓN:

JUSTIFICACIÓN:

ASIGNATURAS IMPLICADAS Y ASPECTOS A DESARROLLAR

FRANCÉS:

- Aprender la canción en francés “L'himne de la vie”
- Practicar la entonación y pronunciación de la canción.
- Redactar el mensaje implícito en canción en francés y español.
- Concienciar a los alumnos/as de la importancia que sus acciones tienen en el cuidado del planeta.

ARTÍSTICA:

- Distinguir entre los alimentos saludables y no saludables.
- Definir el concepto “climatarian”, aprender a comer de forma respetuosa con el medio ambiente.

CONTENIDOS:

FRANCÉS:

- Canción en francés “L’himne de la vie”
- Entonación y pronunciación de la canción.
- Redacción del mensaje implícito en canción en francés y español.
- Importancia que las acciones propias en el cuidado del planeta.

ARTÍSTICA:

- Distinción entre alimentos saludables y no saludables.
- Definición del concepto climatarian.

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

Actividad 1: Trabajo cooperativo donde los alumnos tiene que aportar el material (folletos publicitarios de supermercados, cartulina grande, tijeras y pegamento). Los alumnos investigan, recortan y clasifican los alimentos, además de escribir su nombre realizan una exposición de sus trabajos al resto de compañeros. La realización de la actividad se lleva a cabo en tres sesiones de clase.

Actividad 2: Se van mostrando escritas en un folio cada una de las características que definen el concepto “climatarian” ello da lugar al establecimiento y desarrollo de un debate sobre sobre el tema. Con la información utilizada para el debate elaboramos un póster grupal. La actividad se lleva a cabo en una sesión de clase.

Actividad 3: Francés

Nous sommes climatarians: Trabajamos la canción l’himne de la vie.

TAREA FINAL: ELABORAMOS UN MURAL EN GRUPOS DE COOPERATIVO CON LA CANCIÓN EN FRANCÉS L’HIMNE DE LA VIE

DESARROLLO DE LA TAREA:

- Dividimos la partes de la canción en grupos de cooperativo para trabajar su significado y mensaje
- Traemos en grupos de cooperativo las partes de la canción y su traducción.
- Representamos en un mural cada una des partes con su traducción acompañadas de imágenes.
- Exponemos los murales o maquetas en el aula o bien en otras clases.

MATERIALES: colores, fotografías, tijeras, papel continuo, pegamento.

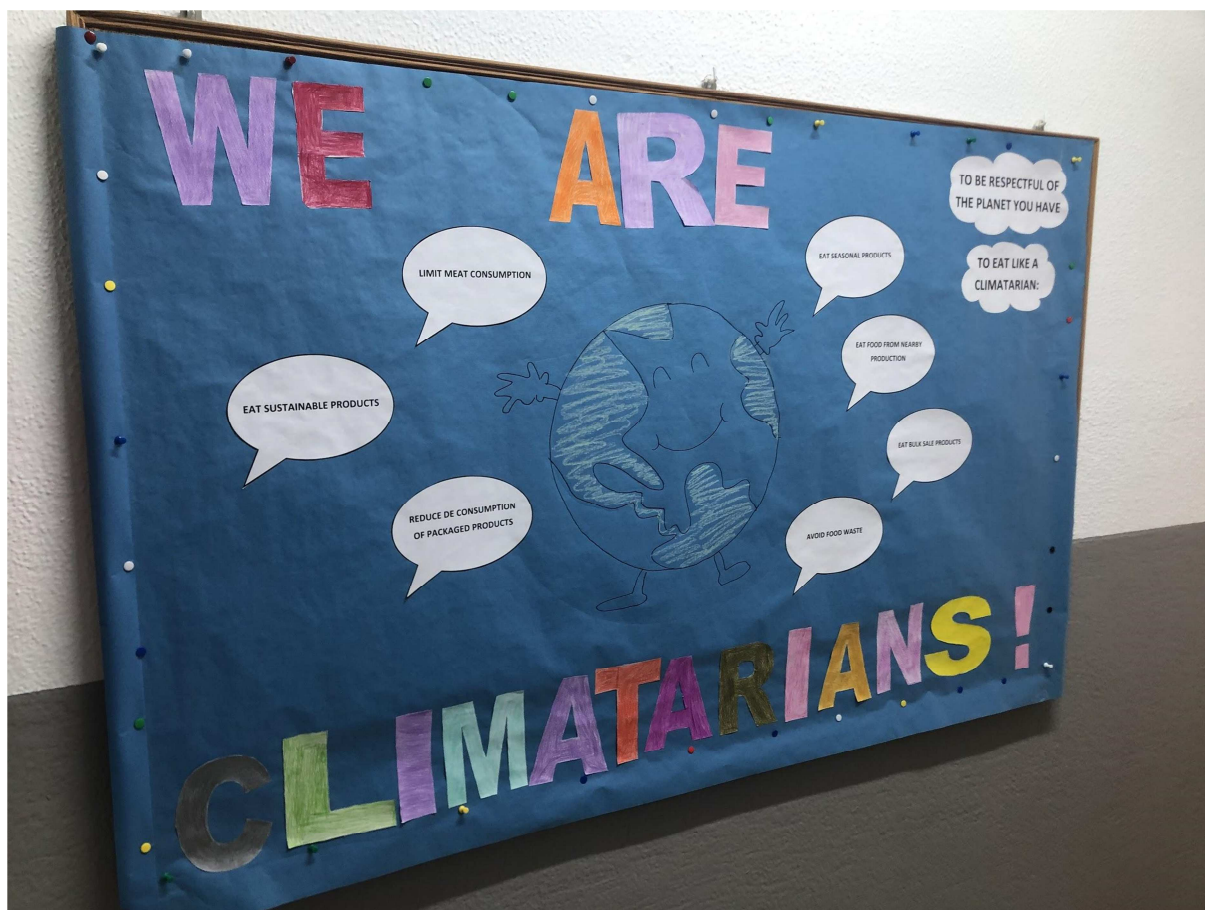
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: Los alumnos con refuerzo repasan la pronunciación y traducción de las palabras de vocabulario con ayuda de las imágenes para aprenderlas mejor. La docente repite la pronunciación con ellos para que refuercen su producción oral.



Trabajo en cooperativo 6º Francés.

FOTOS

















Educación Infantil

Proyecto: alimentación sana vs alimentación basura.

JUSTIFICACIÓN:

En una sociedad como la nuestra en la que cada vez más nos alejamos de la dieta mediterránea, es necesario trabajar en la escuela la importancia de una alimentación saludable, dándole el valor que merece a la hora de la comida, desayuno, merienda y cena.

En ocasiones observamos que los desayunos que traen al colegio son industriales y nos cuentan que acuden en familia a establecimientos donde se ofrece comida basura de muy mala calidad.

Es necesario que los alumnos/as adquieran desde pequeños la conciencia del cuidado de la salud y cómo está íntimamente ligada a la alimentación que tenemos.

OBJETIVOS:

- Distinguir alimentos sanos e insanos.
- Diferenciar distintos tipos de cocinado de los alimentos y cuáles son más sanos.
- Conocer utensilios de la cocina así como su uso.
- Elaborar un menú saludable y variado.
- Manifestar tus propios gustos y necesidades.
- Afianzar normas de higiene y seguridad en la cocina
- Identificar sabores con el sentido del gusto.
- Iniciarse en el uso de organizadores gráficos: la pirámide de los alimentos.

- Conocer la procedencia de algunos alimentos.
- Conocer y valorar profesiones en relación con los alimentos.
- Valorar e identificar distintos alimentos de la dieta mediterránea.
- Conocer y valorar la importancia de los alimentos de temporada para el cuidado del medio ambiente.
- Identificar los alimentos locales y su importancia en el cuidado del medio ambiente.
- Buscar diferentes maneras de envasar los alimentos prescindiendo del plástico.
- Conocer y respetar la importancia de activistas medioambientales femeninas.

ACTIVIDADES DE MOTIVACIÓN:

- Recibimos la visita de un cocinero muy famoso Antonio Brocolino que nos invita a participar en el concurso "Arte-sano". Los alumnos y alumnas elaborarán en casa con sus familias alguna receta saludable que nos aportarán en forma de documento. Este documento se adaptará a los diferentes niveles de desarrollo y edades como fotos, dibujos, recortado de palabras o escrito por ellos mismos. Con las recetas que los peques traigan a clase elaboraremos un libro recetario. La receta más saludable del recetario de cada clase recibirá una medalla o corona.
- Colezumba verduras y acción. Nos visitan al cole la compañía de teatro con este espectáculo.

ACTIVIDADES DE DESARROLLO:

- Visita a la pescadería del barrio.
- Visita a la frutería del barrio.
- Excursión a la granja escuela de Lucainena de las Torres.

- Talleres sensoriales con diferentes alimentos.
- Recetario viajero con recetas saludables.
- Concurso de recetas saludables que elaboran en casa y traen al colegio explicando su elaboración.

ACTIVIDADES DE SÍNTESIS:

- Elaboración de recetas divertidas con alimentos saludables.
- Elaboración entre todos de un menú saludable.
- Visita de las familias a probar nuestro menú.
- Taller de frutas y verduras de temporadas.

EVALUACIÓN:

-Será continua, formativa y global. Se valorará la participación, interés y disfrute del alumnado con las actividades propuestas.