

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO WHAT'S ON YOUR PLATE?

ALUMNOS

3º ESO A y 3º ESO B curso 2016/2017 IES Sabinar.

FASES

1. Distintos tipos de alimentos y cantidades recomendadas.

Presentación del proyecto y aportación de material por parte de las profesoras (vídeos, textos).

Actividad: cada grupo se encarga de rellenar una ficha sobre las características de cada grupo alimenticio. Buscan la información en una sesión en la sala de ordenadores y después la presentan al resto de la clase.

2. Agricultura ecológica y etiquetado.

Presentación de la actividad y aportación de material por parte de las profesoras (vídeos, textos).

Actividad: completar una ficha con información sobre 5 productos ecológicos. Para ello, tienen que realizar un trabajo de campo y acudir al supermercado. De forma opcional, pueden acudir a un restaurante ecológico e informarse de sus características. Presentan los resultados en clase.

3. Recetas.

Presentación de la actividad y aportación de material por parte de las profesoras (vídeos, textos). Trabajo lingüístico para aprender a escribir una receta y presentarla en vídeo.

Actividad: escribir y grabar en vídeo una receta por cada grupo. La receta y sus ingredientes deben ser coherentes con todo lo que han aprendido.

4. Elaboración de una dieta semanal equilibrada.

Presentación de la actividad y aportación de material por parte de las profesoras (vídeos, textos).

Actividad: elaborar una dieta semanal equilibrada que tenga en cuenta todo lo que han aprendido. Todo el proyecto está relacionado con el proyecto del Centro **Erasmus + Live naturally, Live healthy**, pero esta actividad en concreto está enmarcada dentro del mismo, de modo que también se exhibirá este trabajo en el centro.

5. Elaboración de la guía de alimentación saludable en inglés.

Con toda esta información y actividades facilitadoras, la clase será capaz de elaborar una guía de alimentación saludable con diferentes apartados. Cada apartado lo elaborará uno de los grupos, aunque todos serán capaces, llegados a esta fase, de elaborar cualquiera de ellos. Esta guía es el **producto final**, y es común a toda la clase.

Este producto final deberá ser visible para todos los miembros del Centro y, si es posible, presentado por los propios alumnos (incluyendo platos que ellos mismos preparen).

FORMA DE TRABAJAR

Antes de cada actividad, las profesoras guiaremos y facilitaremos a los alumnos la realización de las mismas. Trabajamos de forma conjunta a lo largo de segundo y tercer trimestre (no se trata de que primero una profesora haga un trabajo y después la otra).

En cuanto a los alumnos, siempre que sea posible trabajarán en clase, aunque también deberán dedicar tiempo fuera del horario escolar.

Hemos elaborado una carpeta en Google Drive, compartida con los alumnos, en la que les aportamos recursos útiles y ellos comparten su trabajo con el resto de compañeros.

En el aula, además, tenemos una pequeña pizarra blanca que recuerda a los alumnos en qué fase del proyecto estamos, fechas importantes, etc.

Los alumnos conocen desde el principio los criterios de evaluación, comunes en todo el Grupo de Trabajo. En cuanto a los instrumentos propios, las actividades se valorarán con hojas de observación creadas especialmente para cada actividad.