

INFORME DE PROGRAMACIÓN (UDI)

Año académico: 2016/2017

Curso: 6º de Educ. Prima.

Título: Somos lo que comemos

Justificación: Se van a trabajar distintas competencias relacionadas con el tema monográfico.

Concreción Curricular

Aprender a aprender

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

LCYL7.2 - Desarrolla un sentido crítico, estableciendo y verificando hipótesis, sobre textos leídos.
 LCL7.2 - Desarrolla un sentido crítico, estableciendo y verificando hipótesis, sobre textos leídos.
 CNA2.2 - Pone ejemplos asociados a la higiene, la alimentación equilibrada, el ejercicio físico y el descanso como formas de mantener la salud, el bienestar y el buen funcionamiento del cuerpo. (CMCT, CAA).

CONTENIDOS

2.1 - Identificación del cuerpo humano, funcionamiento de las células, los tejidos, los órganos, los aparatos y sistemas. Anatomía y fisiología.
 2.2 - Identificación de las funciones vitales en el ser humano. Función de relación, función de nutrición y función de reproducción.
 2.3 - Desarrollo de hábitos saludables para prevenir y detectar las principales enfermedades que afectan a los aparatos y al organismo. Conducta responsable para prevenir accidentes domésticos.
 2.4 - Toma de conciencia sobre los efectos nocivos del consumo de alcohol y drogas en edades tempranas.
 2.4 - Uso de estrategias para la comprensión lectora: antes de la lectura, a través de información paratextual, anticipar hipótesis y análisis de la estructura del texto y su tipología; durante y después de la lectura, extracción de conclusiones e intención del autor.
 2.5 - Identificación y adopción de determinados hábitos: alimentación variada, higiene personal, ejercicio físico regulado sin excesos o descanso diario.
 2.6 - Desarrollo de un estilo de vida saludable. Reflexión sobre el cuidado y mantenimiento de los diferentes órganos y aparatos.
 2.7 - Desarrollo de una actitud crítica ante los factores y las prácticas sociales que perjudican un desarrollo sano y obstaculizan el comportamiento responsable ante la salud.
 2.8 - Realización de forma autónoma y creativa de actividades de ocio, individuales y colectivas.
 2.8 - Participación en acciones contempladas en el plan lector del centro referidas a la comprensión y dinamización lectora: club de lectura, apadrinamiento lector, etc.
 2.9 - Realización de actuaciones básicas de primeros auxilios. Avances de la ciencia que mejoran la vida.
 2.10 - Curiosidad por conocerse a sí mismo y a los demás. Aceptación y respeto por el propio cuerpo y el de los demás con sus posibilidades y limitaciones. Igualdad entre hombre y mujeres.
 2.11 - Desarrollo de la identidad y autonomía personal en la planificación y ejecución de acciones y tareas.
 2.12 - Desarrollo de la autoestima e iniciativa en la toma de decisiones.
 2.13 - Desarrollo de la empatía en sus relaciones con los demás. La resolución pacífica de conflictos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

AREAS / MATERIAS

Lengua Castellana y Literatura
 Ciencias de la Naturaleza

Transposición Didáctica

Tarea: Creación de un plato

ACTIVIDAD: Búsqueda

Busqueda de información sobre distintas recetas.

EJERCICIOS

1- Buscamos en internet recetas que podamos elaborar en la clase sin necesidad de mucho instrumento de cocina.
 2- Preguntamos en la familia para seleccionar la más adecuada.

METODOLOGÍA

Activa e investigativa

TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
	Internet	ANALÍTICO	Colegio

Ref.Doc.: InfProUDIComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 24/05/2017 13:54:22

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

ACTIVIDAD: Búsqueda			
1 sesión	Contacto con la familia	CRÍTICO PRÁCTICO REFLEXIVO	Casa

ACTIVIDAD: Escribimos receta			
Aplicamos los conocimientos de lengua para saber cómo se escriben las recetas			
EJERCICIOS			
1.- Escribimos ingredientes con cantidades 2.- Narramos el modo de preparación			
METODOLOGÍA			
Activa			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
2 sesiones	Cartulinas, portfolio, lápices	ANALÓGICO LÓGICO SISTÉMICO	clases

ACTIVIDAD: Analizamos las cantidades			
Unidades de medida			
EJERCICIOS			
1. Practicamos con agua y recipientes las cantidades de líquido que necesitamos y los cambiamos de unidad. 2. Practicamos pesando cosas de clase para la masa. Cambiamos de unidad.			
METODOLOGÍA			
Activa			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
3 sesiones	Recipientes, líquidos, balanza	ANALÓGICO LÓGICO PRÁCTICO	Clase

Valoración de lo aprendido

Tarea: Creación de un plato

Ref.Doc.: InfProJUDiComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 24/05/2017 13:54:22

INFORME DE PROGRAMACIÓN (UDI)

Año académico: 2016/2017

Curso: 6º de Educ. Prima.

Título: Somos lo que comemos

Justificación: Se van a trabajar distintas competencias relacionadas con el tema monográfico.

Concreción Curricular

Competencias sociales y cívicas

OBJETIVOS DIDÁCTICOS
CONTENIDOS
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
AREAS / MATERIAS

Transposición Didáctica

Tarea: Creación de un plato

ACTIVIDAD: Búsqueda			
Búsqueda de información sobre distintas recetas.			
EJERCICIOS			
1- Buscamos en internet recetas que podamos elaborar en la clase sin necesidad de mucho instrumento de cocina. 2- Preguntamos en la familia para seleccionar la más adecuada.			
METODOLOGÍA			
Activa e investigativa			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
1 sesión	Internet Contacto con la familia	ANALÍTICO CRÍTICO PRÁCTICO REFLEXIVO	Colegio Casa

ACTIVIDAD: Escribimos receta			
Aplicamos los conocimientos de lengua para saber cómo se escriben las recetas			
EJERCICIOS			
1.- Escribimos ingredientes con cantidades 2.- Narramos el modo de preparación			
METODOLOGÍA			
Activa			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
2 sesiones	Cartulinas, portfolio, lápices	ANALÓGICO LÓGICO SISTÉMICO	clases

ACTIVIDAD: Analizamos las cantidades			
Unidades de medida			
EJERCICIOS			
1. Practicamos con agua y recipientes las cantidades de líquido que necesitamos y los cambiamos de unidad. 2. Practicamos pesando cosas de clase para la masa. Cambiamos de unidad.			
METODOLOGÍA			
Activa			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
3 sesiones	Recipiente, líquidos, balanza	ANALÓGICO LÓGICO PRÁCTICO	Clase

Ref.Doc.: InfProJUDiComBas

Cód. Centro: 29009004

Fecha de generación: 24/05/2017 13:54:22

Valoración de lo aprendido

Tarea: Creación de un plato

Ref.Doc.: InfProJUDComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 24/05/2017 13:54:22

INFORME DE PROGRAMACIÓN (UDI)

Año académico: 2016/2017

Curso: 6º de Educ. Prima.

Título: Somos lo que comemos

Justificación: Se van a trabajar distintas competencias relacionadas con el tema monográfico.

Concreción Curricular

Conciencia y expresiones culturales

OBJETIVOS DIDÁCTICOS
CONTENIDOS
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
AREAS / MATERIAS

Transposición Didáctica

Tarea: Creación de un plato

ACTIVIDAD: Búsqueda			
Búsqueda de información sobre distintas recetas.			
EJERCICIOS			
1- Buscamos en internet recetas que podamos elaborar en la clase sin necesidad de mucho instrumento de cocina. 2- Preguntamos en la familia para seleccionar la más adecuada.			
METODOLOGÍA			
Activa e investigativa			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
1 sesión	Internet Contacto con la familia	ANALÍTICO CRÍTICO PRÁCTICO REFLEXIVO	Colegio Casa

ACTIVIDAD: Escribimos receta			
Aplicamos los conocimientos de lengua para saber cómo se escriben las recetas			
EJERCICIOS			
1.- Escribimos ingredientes con cantidades 2.- Narramos el modo de preparación			
METODOLOGÍA			
Activa			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
2 sesiones	Cartulinas, portfolio, lápices	ANALÓGICO LÓGICO SISTÉMICO	clases

ACTIVIDAD: Analizamos las cantidades			
Unidades de medida			
EJERCICIOS			
1. Practicamos con agua y recipientes las cantidades de líquido que necesitamos y los cambiamos de unidad. 2. Practicamos pesando cosas de clase para la masa. Cambiamos de unidad.			
METODOLOGÍA			
Activa			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
3 sesiones	Recipientes, líquidos, balanza	ANALÓGICO LÓGICO PRÁCTICO	Clase

Ref.Doc.: InfProJUDiComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 24/05/2017 13:54:22

Valoración de lo aprendido

Tarea: Creación de un plato

Ref.Doc.: InfProJUDComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 24/05/2017 13:54:22