INFORME DE PROGRAMACIÓN (UDI)

Año académico: 2016/2017

Curso: 4º de Educ. Prima.

Título: El aceite de oliva y sus beneficios para la salud.
(1º trimestre)

Justificación:

UDI en consonancia con el tema monográfico del Centro para el curso 2016/17: "La alimentación saludable".

Concreción Curricular

Competencia digital

OBJETIVOS DIDÁCTICOS
LCL9.1 - Busca y selecciona distintos tipos de información en soporte digital de modo seguro, eficiente y responsable. LCYL9.1 - Busca y selecciona distintos tipos de información en soporte digital de modo seguro, eficiente y responsable.
CONTENIDOS
2.1 - Lectura de textos en distintos soportes (impresos, digitales y multimodales) tanto en el ámbito escolar como social. Lectura en silencio y en voz alta con pronunciación correcta y entonación y ritmo adecuados, en función de los signos de puntuación. 2.9 - Utilización de herramientas de búsqueda y visualización digital en dispositivos de las TIC para localizar y tratar la información de manera responsable haciendo uso de webs acordes a su edad.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
9. Buscar y seleccionar distintos tipos de información en soporte digital de modo seguro, eficiente y responsable para utilizarla y aplicarlas en investigaciones o tareas propuestas.
AREAS
Lengua Castellana y Literatura

Transposición Didáctica

Tarea: REALIZACIÓN DE UN LIBRO. I

ACTIVIDAD: Clase teórica			
Realización del tema 3 de Ciencias de la Naturaleza.			
EJERCICIOS			
Lectura y explicación del tema. Realización de actividades propuestas. Realización de actividades interactivas.			
METODOLOGÍA			
Trabajo individual.			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
5 sesiones	Libro de texto y cuaderno del alumno.	ANALÍTICO DELIBERATIVO REFLEXIVO	Clase y Aula de la Naturaleza.

ACTIVIDAD: Salida al entorno.			
Salida a Periana. Realización de la ruta de los olivos milenarios y visita a la almazara para ver el proceso de extracción del aceite de oliva.			
EJERCICIOS			
Realización de ruta. Fotografías. Apuntes en cuaderno de campo. Recogida de folletos informativos. Entrevistas con operarios de la almazara.			
METODOLOGÍA			
Trabajo en grupos.			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
1 sesión	Autobús, cámara fotográfica y cuaderno de campo.	ANALÍTICO CREATIVO PRÁCTICO	Olivar y almazara San Isidro de Periana.

ACTIVIDAD: Ordenación de material.

Ref.Doc.: InfProUDIComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 25/01/2017 23:35:44

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

ACTIVIDAD: Ordenación de material.			
Trasladar a folios el material recopilado en la salida, libro de texto, internet, revistas especializadas, folletos..., para la confección del libro.			
EJERCICIOS			
Redactar lo recopilado Dibujar Pegar fotos, folletos... Encuadernar.			
METODOLOGÍA			
Trabajo en grupos.			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
3 sesiones	Libro de texto, material recopilado, folios, fotografías, cartulinas, gusanillos para encuadernar, encuadernadora...	ANALÍTICO CREATIVO DELIBERATIVO PRÁCTICO	Aula, Biblioteca.

ACTIVIDAD: Elaboración de jabón.			
Elaboración de jabón a partir de aceite reciclado.			
EJERCICIOS			
Realización de jabón.			
METODOLOGÍA			
Trabajo en grupos.			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
1 sesión.	Aceite usado y demás condimentos. Ayuda de las familias.	ANALÍTICO CREATIVO PRÁCTICO REFLEXIVO	Vivienda familiar.

Valoración de lo aprendido

Tarea: REALIZACIÓN DE UN LIBRO. I

INDICADORES	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 y de la mente.		
INSTRUMENTOS DE EVALUACION	Portfolio, Expresión Oral, PRUEBA ESCRITA, Trabajo, Libreta		
ESCALA DE OBSERVACIÓN			
Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4
Conoce algunos alimentos de dieta equilibrada: aceite de oliva.	Conoce y describe hábitos de higiene y alimentación equilibrada	Pone ejemplos asociados a la higiene, la alimentación equilibrada, etc.	Conoce el uso del aceite de oliva y sus beneficios y explica y confecciona sencillas recetas.

INDICADORES	LCL9.1 - Busca y selecciona distintos tipos de información en soporte digital de modo seguro, eficiente y responsable.		
INSTRUMENTOS DE EVALUACION	Portfolio, Expresión Oral, PRUEBA ESCRITA, Trabajo		
ESCALA DE OBSERVACIÓN			
Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4
Conoce donde buscar información sobre el uso del aceite de oliva.	Busca información en soporte digital sobre el aceite de oliva.	Busca y selecciona distintos tipos de información sobre el aceite de oliva.	Confecciona un libro sobre los beneficios del aceite de oliva de manera original y artística.

Ref.Doc.: InfProUDComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 25/01/2017 23:35:44

INFORME DE PROGRAMACIÓN (UDI)

Año académico: 2016/2017

Curso: 4º de Educ. Prima.

Título: El aceite de oliva y sus beneficios para la salud.
(1º trimestre)

Justificación:

UDI en consonancia con el tema monográfico del Centro para el curso 2016/17: "La alimentación saludable".

Concreción Curricular

Competencia en comunicación lingüística

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

LCYL9.1 - Busca y selecciona distintos tipos de información en soporte digital de modo seguro, eficiente y responsable.
LCYL9.1 - Busca y selecciona distintos tipos de información en soporte digital de modo seguro, eficiente y responsable.

CONTENIDOS

2.1 - Lectura de textos en distintos soportes (impresos, digitales y multimodales) tanto en el ámbito escolar como social. Lectura en silencio y en voz alta con pronunciación correcta y entonación y ritmo adecuados, en función de los signos de puntuación.
2.9 - Utilización de herramientas de búsqueda y visualización digital en dispositivos de las TIC para localizar y tratar la información de manera responsable haciendo uso de webs acordes a su edad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

9. Buscar y seleccionar distintos tipos de información en soporte digital de modo seguro, eficiente y responsable para utilizarla y aplicarlas en investigaciones o tareas propuestas.

AREAS

Lengua Castellana y Literatura

Transposición Didáctica

Tarea: REALIZACIÓN DE UN LIBRO. I

ACTIVIDAD: Clase teórica

Realización del tema 3 de Ciencias de la Naturaleza.

EJERCICIOS

Lectura y explicación del tema.
Realización de actividades propuestas.
Realización de actividades interactivas.

METODOLOGÍA

Trabajo individual.

TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
5 sesiones	Libro de texto y cuaderno del alumno.	ANALÍTICO DELIBERATIVO REFLEXIVO	Clase y Aula de la Naturaleza.

ACTIVIDAD: Salida al entorno.

Salida a Periana. Realización de la ruta de los olivos milenarios y visita a la almazara para ver el proceso de extracción del aceite de oliva.

EJERCICIOS

Realización de ruta.
Fotografías.
Apuntes en cuaderno de campo.
Recogida de folletos informativos.
Entrevistas con operarios de la almazara.

METODOLOGÍA

Trabajo en grupos.

TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
1 sesión	Autobús, cámara fotográfica y cuaderno de campo.	ANALÍTICO CREATIVO PRÁCTICO	Olivar y almazara San Isidro de Periana.

ACTIVIDAD: Ordenación de material.

Ref.Doc.: InfProUDIComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 25/01/2017 23:35:44

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

ACTIVIDAD: Ordenación de material.			
Trasladar a folios el material recopilado en la salida, libro de texto, internet, revistas especializadas, folletos..., para la confección del libro.			
EJERCICIOS			
Redactar lo recopilado Dibujar Pegar fotos, folletos... Encuadernar.			
METODOLOGÍA			
Trabajo en grupos.			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
3 sesiones	Libro de texto, material recopilado, folios, fotografías, cartulinas, gusanillos para encuadernar, encuadernadora...	ANALÍTICO CREATIVO DELIBERATIVO PRÁCTICO	Aula, Biblioteca.

ACTIVIDAD: Elaboración de jabón.			
Elaboración de jabón a partir de aceite reciclado.			
EJERCICIOS			
Realización de jabón.			
METODOLOGÍA			
Trabajo en grupos.			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
1 sesión.	Aceite usado y demás condimentos. Ayuda de las familias.	ANALÍTICO CREATIVO PRÁCTICO REFLEXIVO	Vivienda familiar.

Valoración de lo aprendido

Tarea: REALIZACIÓN DE UN LIBRO. I

INDICADORES	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 y de la mente.		
INSTRUMENTOS DE EVALUACION	Portfolio, Expresión Oral, PRUEBA ESCRITA, Trabajo, Libreta		
ESCALA DE OBSERVACIÓN			
Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4
Conoce algunos alimentos de dieta equilibrada: aceite de oliva.	Conoce y describe hábitos de higiene y alimentación equilibrada	Pone ejemplos asociados a la higiene, la alimentación equilibrada, etc.	Conoce el uso del aceite de oliva y sus beneficios y explica y confecciona sencillas recetas.

INDICADORES	LCL9.1 - Busca y selecciona distintos tipos de información en soporte digital de modo seguro, eficiente y responsable.		
INSTRUMENTOS DE EVALUACION	Portfolio, Expresión Oral, PRUEBA ESCRITA, Trabajo		
ESCALA DE OBSERVACIÓN			
Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4
Conoce donde buscar información sobre el uso del aceite de oliva.	Busca información en soporte digital sobre el aceite de oliva.	Busca y selecciona distintos tipos de información sobre el aceite de oliva.	Confecciona un libro sobre los beneficios del aceite de oliva de manera original y artística.

Ref.Doc.: InfProUDComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 25/01/2017 23:35:44

INFORME DE PROGRAMACIÓN (UDI)

Año académico: 2016/2017

Curso: 4º de Educ. Prima.

Título: El aceite de oliva y sus beneficios para la salud.
(1º trimestre)

Justificación:

UDI en consonancia con el tema monográfico del Centro para el curso 2016/17: "La alimentación saludable".

Concreción Curricular

Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

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 y de la mente.

CONTENIDOS

- 2.1 - El cuerpo humano y su funcionamiento: los aparatos y sistemas.
- 2.2 - Identificación de las funciones vitales en el ser humano. Función de relación (órgano de los sentidos, sistema nervioso y aparato locomotor), función de nutrición (aparatos respiratorio, digestivo, circulatorio y excretor).
- 2.3 - Desarrollo de hábitos saludables para prevenir y detectar las principales enfermedades que afectan al organismo y conducta responsable para prevenir accidentes domésticos.
- 2.4 - Identificación y adopción de determinados hábitos: alimentación variada, higiene personal, ejercicio físico regulado sin excesos o descanso diario.
- 2.5 - Desarrollo de una actitud crítica ante las prácticas sociales que perjudican un desarrollo sano y obstaculizan el comportamiento responsable ante la salud.
- 2.6 - Realización de forma autónoma y creativa de actividades de ocio, individuales y colectivas.
- 2.7 - Identificación de sí mismo y los demás. Aceptación del propio cuerpo y del de los demás con sus limitaciones y posibilidades.
- 2.8 - Valoración de la identidad y autonomía personal.
- 2.9 - Desarrollo de la empatía en sus relaciones con los demás. La resolución pacífica de conflictos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

2. Conocer el funcionamiento de los órganos, aparatos y sistemas que intervienen en las funciones vitales del cuerpo humano, señalando su localización y forma, adquiriendo hábitos de vida saludable que permitan el correcto funcionamiento del cuerpo y el desarrollo de la mente, previniendo enfermedades y accidentes.

AREAS

Ciencias de la Naturaleza

Transposición Didáctica

Tarea: REALIZACIÓN DE UN LIBRO. I

ACTIVIDAD: Clase teórica

Realización del tema 3 de Ciencias de la Naturaleza.

EJERCICIOS

Lectura y explicación del tema.
Realización de actividades propuestas.
Realización de actividades interactivas.

METODOLOGÍA

Trabajo individual.

TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
5 sesiones	Libro de texto y cuaderno del alumno.	ANALÍTICO DELIBERATIVO REFLEXIVO	Clase y Aula de la Naturaleza.

ACTIVIDAD: Salida al entorno.

Salida a Periana. Realización de la ruta de los olivos milenarios y visita a la almazara para ver el proceso de extracción del aceite de oliva.

EJERCICIOS

Realización de ruta.
Fotografías.
Apuntes en cuaderno de campo.

Ref.Doc.: InfProUDIComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 25/01/2017 23:35:44

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

ACTIVIDAD: Salida al entorno.			
Recogida de folletos informativos. Entrevistas con operarios de la almazara.			
METODOLOGÍA			
Trabajo en grupos.			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
1 sesión	Autobús, cámara fotográfica y cuaderno de campo.	ANALÍTICO CREATIVO PRÁCTICO	Olivar y almazara San Isidro de Periana.

ACTIVIDAD: Ordenación de material.			
Trasladar a folios el material recopilado en la salida, libro de texto, internet, revistas especializadas, folletos..., para la confección del libro.			
EJERCICIOS			
Redactar lo recopilado Dibujar Pegar fotos, folletos... Encuadernar.			
METODOLOGÍA			
Trabajo en grupos.			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
3 sesiones	Libro de texto, material recopilado, folios, fotografías, cartulinas, gusanillos para encuadernar, encuadernadora...	ANALÍTICO CREATIVO DELIBERATIVO PRÁCTICO	Aula, Biblioteca.

ACTIVIDAD: Elaboración de jabón.			
Elaboración de jabón a partir de aceite reciclado.			
EJERCICIOS			
Realización de jabón.			
METODOLOGÍA			
Trabajo en grupos.			
TEMPORALIZACIÓN	RECURSOS	PROCESOS COGNITIVOS	ESCENARIOS
1 sesión.	Aceite usado y demás condimentos. Ayuda de las familias.	ANALÍTICO CREATIVO PRÁCTICO REFLEXIVO	Vivienda familiar.

Valoración de lo aprendido

Tarea: REALIZACIÓN DE UN LIBRO. I

INDICADORES	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 y de la mente.		
INSTRUMENTOS DE EVALUACION	Porfolio, Expresión Oral, PRUEBA ESCRITA, Trabajo, Libreta		
ESCALA DE OBSERVACIÓN			
Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4
Conoce algunos alimentos de dieta equilibrada: aceite de oliva.	Conoce y describe hábitos de higiene y alimentación equilibrada	Pone ejemplos asociados a la higiene, la alimentación equilibrada , etc.	Conoce el uso del aceite de oliva y sus beneficios y explica y confecciona sencillas recetas.

Ref.Doc.: InfProJUDiComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 25/01/2017 23:35:44

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

INDICADORES	LCL9.1 - Busca y selecciona distintos tipos de información en soporte digital de modo seguro, eficiente y responsable.		
INSTRUMENTOS DE EVALUACION	Porfolio, Expresión Oral, PRUEBA ESCRITA, Trabajo		
ESCALA DE OBSERVACIÓN			
Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4
Conoce donde buscar información sobre el uso del aceite de oliva.	Busca información en soporte digital sobre el aceite de oliva.	Busca y selecciona distintos tipos de información sobre el aceite de oliva.	Confeciona un libro sobre los beneficios del aceite de oliva de manera original y artística.

Ref.Doc.: InfProJUDComBas

Cód.Centro: 29009004

Fecha de generación: 25/01/2017 23:35:44