

TÉCNICA DE TRABAJO: APRENDIDAJE BASADO EN PROYECTOS (ABP)

PROGRAMA (LA FRUTA)

1. Datos del Centro:

Somos el C.R.A.: “Miguel Delibes”, con la cabecera en la localidad de Mingorría y con otra segunda ubicación en la localidad de Velayos. Está constituido el centro por cuatro aulas y 27 alumnos distribuidos en dos unidades por población que van de Educación Infantil a primero de Educación Primaria y de segundo al sexto curso de Educación Primaria respectivamente. Nos encontramos a unos 10 km al norte de la capital abulense, en dirección Arévalo-Valladolid por la carretera nacional N-403, que también nos lleva a Velayos, distando unos 22 km de la mencionada capital abulense.

2. Programa:

La Estrategia en la que como Centro queremos tomar partido es: “Programa: Fruta”. La materia con la que vamos a trabajar son las frutas, los lácteos y algunos otros alimentos saludables, pertenecientes a la dieta mediterránea, que nos ayuden a mejorar el aspecto, la calidad o los sabores de las frutas y los lácteos, de cara a su ingesta entre nuestra población infantil.

3. Participantes:

Los participantes son en este caso los 27 alumnos del C.R.A.: “Miguel Delibes”, de tres a 12 años de edad, así como el profesorado adscrito al colegio, tutoras de Educación Infantil y Primaria, especialistas de Música, Educación Física, Audición y Lenguaje, Lengua Extranjera o Pedagogía Terapéutica. Incluso contaremos en alguna actividad con la inclusión de los padres y o madres integrantes de nuestra pequeña Comunidad Educativa.

4. Plan de trabajo:

Llevaremos a cabo este trabajo con nuestras actuaciones sobre los alimentos y mediante del desarrollo de estas actividades:

1.- Elaboración de la pirámide de alimentos, desde la óptica de distintas áreas de conocimiento y análisis de la importancia en ella de los productos en los vamos a hacer hincapié a lo largo del Programa.

2.- Elaboración de códigos de barras y anagramas en los que se señale las necesidades de consumo de los distintos grupos de alimentos, de un modo gráfico y en términos de porcentajes.

3.- Elaboración de recetas, por parte de los niños, que contengan frutas y lácteos, lectura, comentarios o recogida de imágenes de las mismas.

4.- Desarrollo durante una semana del desayuno saludable, a la entrada del cole, con pan tostado, aceite de oliva, leche y alguna pieza de fruta entera o en zumo. Taller en el que los mayores ayudarán a los pequeños en la preparación de mesa,

pelado de frutas, elaboración de zumos, untado de la tostada,...Así como en las medidas de higiene, antes y después de la degustación,...

5.- Recogida de manos de las familias de nuestra Comunidad Educativa de los bienes materiales que precisamos, tostadoras, microondas, jarras, vasos, cuchillos sin filo, cucharas de más de un uso, manteles y servilletas o platos de más de un uso, ... Así como botes de cristal para conservas y licuadoras.

6.- Elaboración de almuerzos divertidos, figuras, animales, objetos,... Hechos con la imaginación de los niños y fabricados con las propias frutas; fotografiaremos las producciones para que los niños de las localidades valoren el trabajo de unos y otros iguales. Actividad que se alargaría otra semana.

7.- Elaboración de mermeladas o compotas, de la fruta que más nos haya gustado, poniendo atención y contando con la participación de todos los peques en todo el proceso de elaboración, adjudicando distintas labores a cada alumno según sus edades y preferencias. Actividad que podría alternarse, durante una semana, con la siguiente propuesta.

8.- Elaboración de batidos, smoothies o helados saludables. A partir de las frutas y los lácteos; y a los que se sumarán otros ingredientes menos saludables o menos necesarios en la dieta como el azúcar, la leche condensada, la nata, la miel,...

9.- Elaboración de una tarta de cumpleaños a partir de los productos trabajados, para competir entre iguales en cuanto a aspecto armónico, mezcla de sabores o elección de los mismos,... Actividad que podría llevarse a cabo durante una sola sesión. Al término de la cual se degustaría...

10.- Taller de los sentidos. Levaríamos a cabo catas de alimentos empleando todos los sentidos excepto el de la vista, para enseñar a los niños a apreciar los distintos matices en un mismo producto, el mismo producto desde distintas marcas (yogur) o un mismo producto con distintos edulcorantes.

5. Objetivos:

1.- Conocer la importancia de la fruta, la verdura y los lácteos o el aceite de oliva, y el pan, en nuestra dieta, aporte energético o vitamínico de los mismos,...

2.- Conocer otros tipos de dietas y aciertos o deficiencias en el consumo de las mismas.

3.- Aprender sobre las condiciones de conservación, la higiene ante el consumo y en la manipulación de alimentos.

4.- Aprender a elaborar o a seguir una receta, al elaborar un producto.

5.- Enseñar a los niños a valorar la comida como necesidad básica que no llega a todos los niños de la Tierra.

6.- Enseñar a los más peques a probar los alimentos antes de decir: “-No me gusta.”

7.- Aprender sobre la publicidad y su inferencia en el consumo de alimentos.

6. Temporalización:

El momento más idóneo para estas actividades sería a partir del tercer trimestre del presente curso académico, por hacerlo coincidir con el desarrollo presente en nuestra P.G.A., de las actividades de formación para el curso 2018-2019. La estimación de las horas de ejecución de las actividades están concretadas en el apartado 4 de este documento.

7. Materiales:

Los recursos que necesitamos para llevar a cabo el plan son: frutas de temporada, leche, yogures. Otros alimentos como pan, aceite de oliva virgen extra, azúcar, cola cao, leche condensada, miel, nata, zanahorias, lacasitos y base de bizcochos. Otras cosas que también tendríamos que tener serían: tostadoras, microondas, jarras, vasos, cuchillos sin filo, cucharas de más de un uso, manteles y servilletas o platos de más de un uso, botes de cristal para conservas, exprimidores y licuadoras.

8. Profesores:

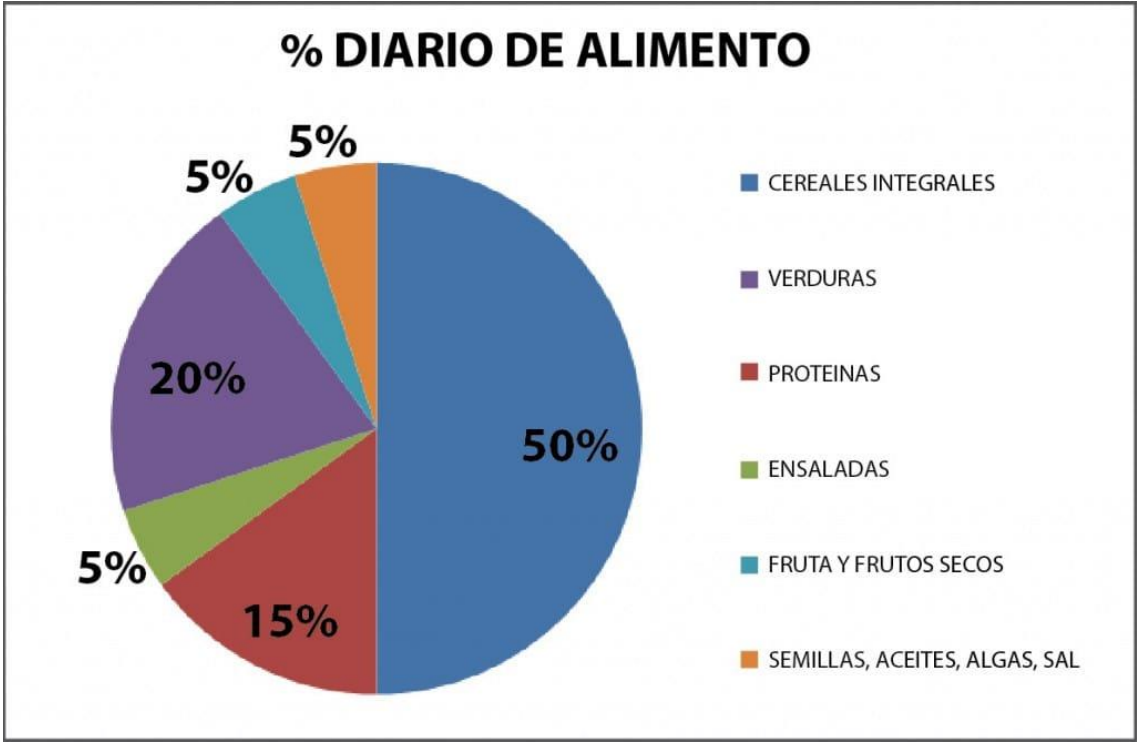
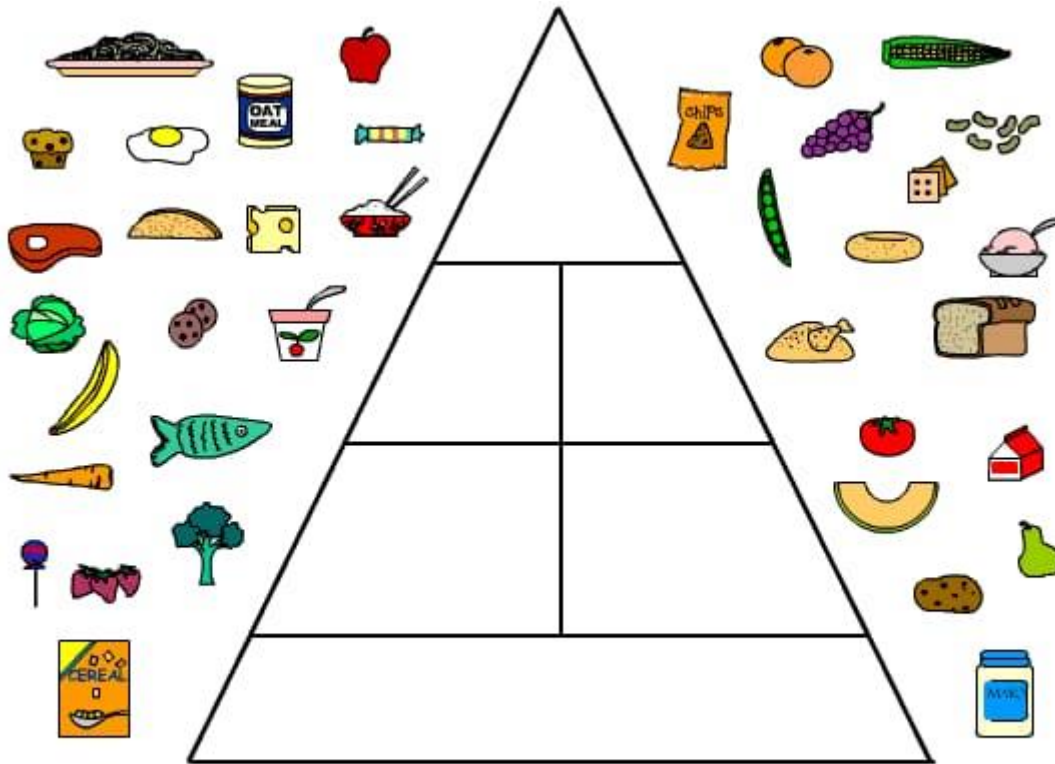
Contaremos con los profesionales del centro: tutoras de Educación Infantil y Primaria, especialistas en Música, Educación Física, Audición Y lenguaje, Lengua Extranjera y Pedagogía Terapéutica.

9. Evaluación:

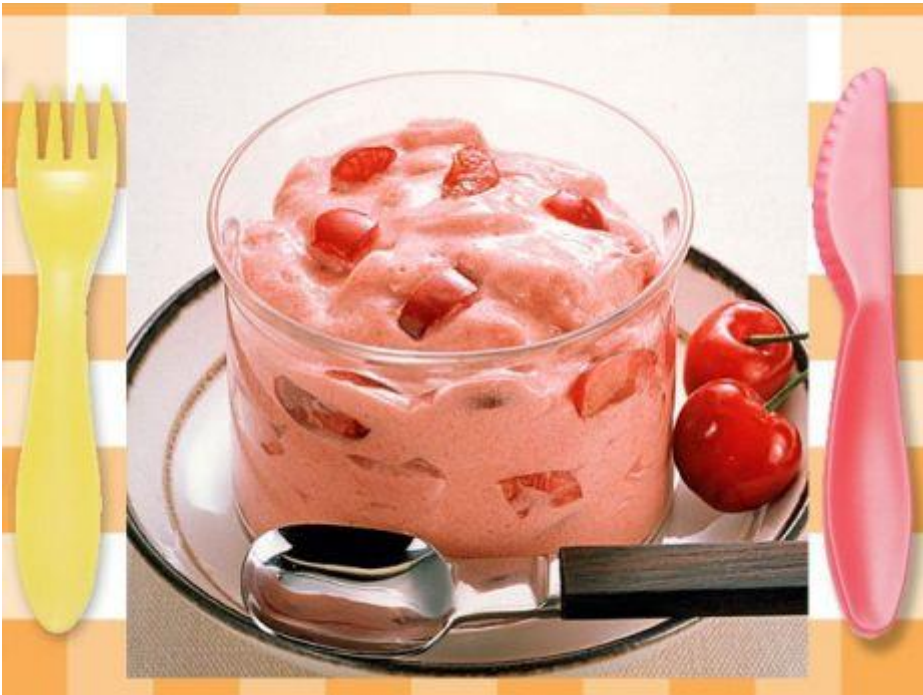
Al finalizar cada actividad, o cada sesión si en una concluye la actividad,...Llevaremos a cabo una evaluación entre el alumnado y entre el equipo del claustro que haya intervenido en el desarrollo de la misma, poniendo el acento en el aprovechamiento de la actividad por parte del alumnado, su implicación, el disfrute, las conclusiones obtenidas, la motivación, el interés por lo siguiente, el cumplimiento de nuestro objetivos y expectativas,...

10. Imágenes del desarrollo de la actividad:

<https://youtu.be/PTme5c-OMfE>













11. Matriz de rúbrica para evaluación:

Destrezas de Trabajo Colaborativas: : ABP Alimentación saludable

Nombre del maestro/a: **Srta. HERNÁNDEZ**

Nombre del estudiante: _____

CATEGORY	4	3	2	1
Calidad del Trabajo	Proporciona trabajo de la más alta calidad.	Proporciona trabajo de calidad.	Proporciona trabajo que, ocasionalmente, necesita ser comprobado o rehecho por otros miembros del grupo para asegurar su calidad.	Proporciona trabajo que, por lo general, necesita ser comprobado o rehecho por otros para asegurar su calidad.
Trabajando con Otros	Casi siempre escucha, comparte y apoya el esfuerzo de otros. Trata de mantener la unión de los miembros trabajando en grupo.	Usualmente escucha, comparte y apoya el esfuerzo de otros. No causa "problemas" en el grupo.	A veces escucha, comparte y apoya el esfuerzo de otros, pero algunas veces no es un buen miembro del grupo.	Raramente escucha, comparte y apoya el esfuerzo de otros. Frecuentemente no es un buen miembro del grupo.
Manejo del Tiempo	Utiliza bien el tiempo durante todo el proyecto para asegurar que las cosas estén hechas a tiempo. El grupo no tiene que ajustar la fecha límite o trabajar en las responsabilidades por la demora de esta persona.	Utiliza bien el tiempo durante todo el proyecto, pero pudo haberse demorado en un aspecto. El grupo no tiene que ajustar la fecha límite o trabajar en las responsabilidades por la demora de esta persona.	Tiende a demorarse, pero siempre tiene las cosas hechas para la fecha límite. El grupo no tiene que ajustar la fecha límite o trabajar en las responsabilidades por la demora de esta persona.	Rara vez tiene las cosas hechas para la fecha límite y el grupo ha tenido que ajustar la fecha límite o trabajar en las responsabilidades de esta persona porque el tiempo ha sido manejado inadecuadamente.
Resolución de Problemas	Busca y sugiere soluciones a los problemas.	Refina soluciones sugeridas por otros.	No sugiere o refina soluciones, pero está dispuesto a tratar soluciones propuestas por otros.	No trata de resolver problemas o ayudar a otros a resolverlos. Deja a otros hacer el trabajo.
Preparación	Trae el material necesario a clase y siempre está listo para trabajar.	Casi siempre trae el material necesario a clase y está listo para trabajar.	Casi siempre trae el material necesario, pero algunas veces necesita instalarse y se pone a trabajar.	A menudo olvida el material necesario o no está listo para trabajar.

Autora: Esther Hernández Gil

Maestra-esp.: Lengua extranjera (Inglés)