

GRUP CLASSE	DURADA	PERÍODE	CURS ESCOLAR	PROFESSOR/A			
6º primària	7 sessions	1r trimestre	2017-2018	-			
ÀREES/MATÈRIES	TÍTOL I JUSTIFICACIÓ DE LA UNITAT						
Medi natural, social i cultural	Títol: I ara, què mengem? Justificació: El nombre d'alumnes amb problemes d'obesitat i relacionats amb els trastorns de l'alimentació augmenta dia a dia. Aquesta unitat persegueix que els alumnes adquireixin hàbits de consum responsable i alhora afavoreixin un desenvolupament global més sostenible. Situació problema inicial: Imaginem que ens encarreguem l'elaboració dels menús setmanals del menjador escolar durant el mes següent, ja que la persona responsable s'ha posat malalta. Quins criteris hauríem de tenir en compte? Què és una dieta equilibrada i saludable? Sabem què hauríem de comprar i en quina quantitat, per estar segurs que ens alimentem correctament?						
C. Comunicativa, lingüística i audiovisual	C. Matemàtica	C. Coneixement i interacció amb el món físic	C. Artística i cultural	C. Digital	C. Social i ciutadana	C. Aprendre a aprendre	C. Autonomia, iniciativa personal i emprendoria
		1, 2 i 6			5		3 i 4
DIMENSIONS PRÒPIES DE LA MATÈRIA				ALTRES DIMENSIONS			
4.6, 4.7				6.3, 7.6, 9.3			
OBJECTIUS D'APRENTATGE		CONTINGUTS			CRITERIS D'AVUACIÓ		
1	Analitzar les característiques que ha de tenir una dieta, a partir del coneixement de la seva funció, per a valorar que sigui sana, equilibrada i completa.	-Concepte de dieta i característiques d'una dieta sana, equilibrada i completa. (Conceptual) -Anàlisi de les característiques d'una dieta (procedimental) -Valoració de la importància de la dieta per a la salut. (Actitudinal)			1	1.1. Defineix quina és la funció d'una dieta. 5% 1.2. Reconeix les característiques que ha de tenir per a ser sana, equilibrada i completa. 10%	
2	Classificar els aliments segons el grup al que pertanyin, a partir de la interpretació de la piràmide alimentària, per a identificar la seva funcionalitat.	-Valor energètic i nutricional dels aliments. (Factual) -La piràmide alimentària i la seva funció. (Factual) -Tipus d'aliments i els nutrients que contenen, el seu origen (animal o vegetal) i la seva funció per a l'organisme. (Conceptual) -Utilització de la piràmide alimentària per a classificar els aliments i reproducció gràfica i verbal de la mateixa. (Procedimental) -El valor nutritiu dels aliments i la relació amb la salut. (Actitudinal).			2	2.1. Classifica els aliments segons el tipus al que pertanyen. 5% 2.2 Identifica les funcions dels nutrients. 5% 2.3. Utilitza correctament la piràmide alimentària per a identificar els tipus d'aliments. 5% 2.4. Identifica les aportacions energètiques dels aliments de forma rigurosa. 5%	
3	Elaborar una proposta de dieta equilibrada, utilitzant correctament els conceptes de ració i caloria, per a fomentar una alimentació saludable.	-Conceptes de caloria, ració i nutrient. (Conceptual) -Elaboració de dietes equilibrades, completes i sanes, calculant calories, racions i percentatges de tipus d'aliments (Procedimental) -Valoració dels hàbits alimentaris saludables. (Actitudinal)			3	3.1. Utilitza correctament els conceptes de caloria, ració i nutrient. 5% 3.2. Dissenya una dieta equilibrada per a un individu de la seva edat. 10% 3.3. Valora positivament els hàbits alimentaris saludables. 5%	
4	Reflexionar de forma crítica en torn els hàbits alimentaris, a partir de l'anàlisi de les etiquetes dels	- Estratègies i hàbits alimentaris saludables (Conceptual) - Interpretació de la informació bàsica de l'etiquetat dels aliments (Procedimental)			4	4.1. Distingeix els bons hàbits alimentaris. 10% 4.2. Interpreta correctament la informació bàsica de les etiquetes dels aliments (data d'envasat i caducitat, origen,	

Exemple d'unitat didàctica competencial (enfocament disciplinar)

	aliments que consumim, per a valorar la seva relació amb la salut i el benestar personal.	-Reflexió crítica sobre els propis hàbits alimentaris i adopció del compromís de millorar els poc recomanables. (Actitudinal)		ingredients, informació nutricional, instruccions d'ús). 5% 4.3. Identifica els hàbits alimentaris a millorar. 5%			
5	Argumentar l'impacte a la biodiversitat des de l'òptica del consumidor, analitzant les conseqüències d'un consum desmesu-rat, per a desenvolupar la consciència de responsabilitat mediambiental global.	- Impacte mediambiental d'un consum desmesurat. (Conceptual) - Formulació d'opinions argumentades entorn a la sobreexplotació dels recursos alimentaris. (Procedimental) - Valoració dels beneficis per al planeta d'un consum alimentari responsable. (Actitudinal)	5	5.1. Identifica els riscos per al planeta d'un consum desmesurat dels recursos alimentaris. 5% 5.2. Expressa opinions argumentades sobre el benefici d'un consum responsable. 10%			
6	Distingir les tècniques de conservació dels aliments, a través de l'observació, per a identificar la més adequada per a cada tipus d'aliment.	-Tècniques de conservació d'aliments. (Conceptual) -Observació i relació de les tècniques de conservació amb el tipus d'aliments. (Procedimental) -Consciència sobre la conservació saludable dels aliments (Actitudinal)	6	6.1 Descriu i diferencia els mètodes per a conservar els aliments. 5% 6.2 Relaciona els mètodes de conservació amb els diferents tipus d'aliments. 5%			
METODOLOGIA I SEQÜÈNCIA DIDÀCTICA							
DESCRIPCIÓ DE LES ACTIVITATS			RECURSOS	ORG. SOCIAL	TEMPS	AT. DIVERSITAT	ACT. AV.
INICIALS	1	1. Comunicació dels objectius de la unitat, els criteris d'avaluació i explicació de la situació-problema de partida.		Gran grup.	10'		
		2. Debat amb l'alumnat sobre les seves idees prèvies sobre el concepte de dieta. Elaboració conjunta de la definició de dieta i anàlisi de les seves característiques.		Gran grup.	10'		Avaluació inicial. 1.1 i 1.2
		3. Activitat sobre el vocabulari bàsic (calories, nutrients, aliments, ració...), cerca del seu significat i posada en comú.	Fotocòpies / llibre	Gran grup.	20'		
		4. Explicació de l'activitat a realitzar en la següent sessió. Sol·licitud de recollir les etiquetes de la compra dels aliments que realitzin al supermercat o botiga d'aliments. S'elaborarà un llistat dels aliments que haurà de comprar cadascun.	Pissarra.	Gran grup.	10 '		
DESENVOLU-PAMENT	2	5. Recollida d'etiquetes dels productes comprats al supermercat, lectura i interpretació d'aquestes.	Etiquetes aliments.	Gran grup.	25 '		Taula comparativa. 4.2
		6. Elaboració d'una taula comparativa segons el contingut dels aliments. Anàlisi dels nutrients i l'energia proporcionada.	Model de taula comparativa.	Gran grup.	25 '	Diferents nivells.	Taula comparativa. 2.1, 2.3 i 2.4
	3	7. Diàleg sobre la funció dels aliments: quina relació hi ha entre determinats aliments i la satisfacció de determinades necessitats (per exemple consumir llet per a que els óssos siguin forts). Exercici de classificació dels aliments segons la seva funció (amb la	Piràmide alimentària.	Grups de 2/3	30'	Material d'ampliació.	Classificació d'aliments. 1.1, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1 i 3.3

Exemple d'unitat didàctica competencial (enfocament disciplinar)

		piràmide alimentària)					
		8. Lectura d'un article i comentari grupal sobre el consum alimentari desproporcionat i els riscos per al planeta.	Article d'Oxfam Intermon	Individual-Gran grup.	20'	Reforç de vocabulari.	Diari d'aula 5.1, 5.2.
	4	9. Anàlisi d'una dieta correcta relacionant-la amb l'edat, la condició física i forma de vida del consumidor.	Exemples de dietes variades.	Parelles.	10'	Diferents dietes	Preguntes per escrit. 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 i 3.1
		10. Visionat d'un documental sobre l'alimentació i debat sobre les impressions que ha generat.	Documental "Supersize me"	Gran grup.	30'		Diari d'aula 1.2, 2.2, 2.4, 3.3.
		11. Els alumnes hauran de reconèixer els propis comportaments poc saludables, respecte l'alimentació. Confecció grupal d'un llistat d'hàbits alimentaris saludables i poc saludables.		Parelles i gran grup.	10'		Diari d'aula (observació participació llistat). 3.3, 4.1, 4.3
	5	12. Com conservariem els aliments? Elaboració d'un llistat d'aliments que tenen a casa i els llocs on els guarden.	Llistat d'aliments	Gran grup.	25'	.	Diari d'aula (observació participació listat). 6.1 i 6.2
		13. Exposició docent sobre les tècniques de conservació.	Pissarra	Gran grup.	10'	Textos de reforç	
		14. Activitat de relacionar un llistat d'aliments amb les tècniques de conservació que utilitzen.	Fotocòpies	Gran grup.	15'		Exercici. 6.1. i 6.2.
	SÍNTESI						
	6	15. Elaboració del menú setmanal per al menjador escolar basant-nos en els principis vistos per a una dieta sana i equilibrada i un consum responsable amb el mediambient.		Grups de 2/3	30'		Elaboració del menú i rúbrica. 1,2,3,4,5,6
		16. Posada en comú dels diferents menús setmanals i comentari dels aspectes a revisar.	Rúbrica	Gran grup.	20'	Reforç oral	1,2,3,4,5,6
	7	NOVA SITUACIÓ-PROBLEMA: Volem anar d'excursió al llac i acampar-hi. Per a això, necessitem comprar per a menjar durant dos dies. Elabora un menú per a l'excursió i fes la llista d'aliments que hauràs de comprar. Per a fer-ho, tingues en compte la funció dels aliments que compraràs i que el consum dels aliments sigui responsable amb el mediambient.		Individual	50'		Elaboració del menú i rúbrica. 1, 2, 3,4,5,6