



1. CONTEXTUALIZACIÓN/XUSTIFICACIÓN

TÍTULO	Sabores do mar		
ÁREAS QUE SON TRABALLADAS	Ciencias Sociais,Ciencias Naturais,Lingua,Matemáticas, Educación Artística.		
CONTEXTO EDUCATIVO	Colexio de interior na comarca da Limia, alumnado maioritariamente galegofalante. Ao ser unha zona de interior moitos alumnos descoñecen os nomes dos peixes e as súas características polo que nos parece un proxecto moi importante que secundar.	NIVEL	3º/4º
		CURSO	A-B
AUTORES E PROFESORADO QUE A PON EN PRÁCTICA	Patricia González Barbosa	Herminia Conde Conde	
	Mª Clara López Fernández	Isabel Pérez Garrido	
	Manuela Paradela Vázquez		
TEMPORALIZACIÓN	FECHA DE INICIO	Outubro 2016	
	FECHA DE FIN	Outubro 2017	
DESCRIPCIÓN DA UDI	Proxecto multidisciplinar centrado nas zamburiñas no caso de 3º curso e nas luras en 4º curso. Investigación sobre os produtos e elaboración de diversas actividades para darllas a coñecer ao alumnado.		
XUSTIFICACIÓN DA UDI	Acercar aos alumnos do noso centro os produtos do mar e o seu formato en conserva xa que moitos son descoñecedores e consumen moito máis produtos cárnicos que peixe e produtos do mar.		



2. DESEÑO E CONCRECIÓN CURRICULAR

ÁREA:

OBXECTIVOS (ÁREA/ETAPA)	CONTIDOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN	CC	INDICADORES DE LOGRO/ESTÁNDARES
Matemáticas	Medidas de capacidade	Recoñecen as medidas de capacidade das latas de conserva.	CMCT	Recoñece e estima as medidas de capacidade presentes na lata de conservas. Encontra e selecciona información.
Ciencias Naturais	Hábitat, pesca, procesamento dos alimentos elexidos.	Nocións básicas sobre os produtos elexidos.	CAA	Redacta un escrito simple para expor aos seus compañeiros sobre distintos aspectos (pesca, procesamento dos alimentos, oficios relacionados co mar etc) Realiza un pequeno cómic sobre os produtos do mar, a pesca etc Aplica as estratexias idóneas para cada caso Realiza composicións literarias varias. Le e interpreta as etiquetas das conservas Elabora un deseño incorporando o logo de Salmonletehes. Colorea o deseño realizado con harmonía.
Ciencias Sociais	Oficios da xente do mar. Interpretar as etiquetas alimentarias.	Recoñece os tipos de produtos e a cadea que siguen dende o mar a casa. Asimila o vocabulario sobre os oficios relacionados co mar e a pesca.	CCL CD CSC	
Lingua	Elaboración de receitas, adiviñas, poemas e cómics sobre os produtos elexidos	Recoñece os valores nutricionais e os datos máis importantes da etiqueta dunha conserva.		
Educación Artística	Deseño dunha lata de conservas	Elabora distintas composicións literarias sobre os produtos.		
		Diseño por equipos dun logo		



3. TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA. ACTIVIDADES E EXERCICIOS. METODOLOXÍA

DESCRICIÓN DA TAREFA:

ACTIVIDADES

CONTIDOS

- Actividade 1: Visionado de videos sobre a pesca dos distintos produtos elexidos e a súa elaboración.
- Actividade 2: Búsqueda de información sobre os produtos elexidos.
- Actividade 3: Diseño dunha lata de conservas dos produtos elexidos
- Actividade 4: Inventar por equipos cómics, poemas, adiviñas... sobre a pesca e os produtos do mar
- Actividade 5: Elaboración de receitas ca axuda das familias
- Actividade 6: Recopilar a información nun libriño
- Actividade 7: Degustación de produtos do mar



4. METODOLOXÍA

ÁREA:			
ESCENARIOS	AGRUPAMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	COMPETENCIAS CLAVE
Aulas 3º e 4º	Traballo individual Parellas Equipos	Ao longo do curso 16/17	CCL CMCT CD CAA CSC

5. AVALIACIÓN-RÚBRICA (SI SE QUERE FACER DUNHA DAS ACTIVIDADES)

ASPECTOS A VALORAR	INDICADORES/COMPETENCIAS	4 Sobresaínte	3 Notable	2 Suficiente	1 Insuficiente

6. COLABORACIÓN COAS FAMILIAS/RECURSOS DO ENTORNO

PARTICIPACIÓN DAS FAMILIAS <ul style="list-style-type: none"> - Divulgación - Instrumentos para facilitar a colaboración - Información do proceso da UDI/ explicación da súa participación. 	<p>Información a familia sobre a participación no proxecto e petición de colaboración na recopilación de receitas.</p>
---	--



<p>DIVULGACIÓN DO RESULTADO DA TAREFA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Páxina web - Presentacións - Publicación na revista do centro educativo - OUTROS 	<p>Elaboración dun libriño ca recopilación das actividades seleccionadas. Diseño dunha lata de conservas.</p>
--	--

7.AVALIACIÓN DO PROCESO E DA PRÁCTICA DOCENTE RESULTADOS

<p>AVALIACIÓN DA PROPIA UDI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grado de consecución de obxectivos - Temporalización - Recursos - Etc... 	<p>Estamos satisfeitas co desenrolo da unidade en xeral e co grado de consecución dos obxetivos. a temporalización foi axeitada ao longo de todo curso para poder traballar o tema con profundidade. Os recursos poderían mellorarse, era imposible traballar na aula de informática xa que os equipos estaban deteriorados e non había para todos os rapaces, optamos por imprimir información e pasarlle aos grupos dende o ordenador das titoras.</p>
<p>REFLEXIÓNS:</p>	<p>As veces o tempo apremia e non se dan posto en práctica todas as ideas. É útil globalizar o proxecto cas áreas que estamos a traballar e aproveitar os contidos facendo uso da multidisciplinareidade(p.ex cando se traballan as unidades de capacidade en matemáticas, os oficios en ciencias sociais etc</p>
<p>PROPOSTAS DE MELLORA:</p>	<p>Mercar produtos para degustar dos eleixidos no centro para dalos a coñecer entre o alumnado,facer unha exposición global no centro,elaborar algunha receita. Sería ideal contar con recursos multimedia adaptados(mellora da aula de informática)</p>



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

CEIP Carlos Casares

Rúa Marcelo Macias nº 59
Xinzo de Limia CP 32630
Tfno. 988788456, 988788455
FAX: 988788457