



Proxecto

FROITAS para o CORAZÓN

“C.E.I.P. ILLAS CÍES”

Avda. Castelao Nº 59 36209 VIGO

Tel.- 986291265 Fax.- 986234993

email:ceip.illas.cies@edu.xunta.es

web: <http://edu.xunta.es/centros/ceipillascies>

ÍNDICE

	páxina
1. XUSTIFICACIÓN	3
2. ANÁLISIS DO CONTEXTO	3
3. OBXECTIVOS	4
4. COMPETENCIAS	5
5. CONTIDOS	6
6. TEMPORALIZACIÓN	6
7. ACTIVIDADES	7
8. METODOLOXÍA	8
9. RECURSOS	9
10. AVALIACIÓN	10

1. XUSTIFICACIÓN

A educación para a saúde é un tema que debe estar presente no noso currículo. Dende a escola educamos para a vida, por iso resulta fundamental promover un comportamento san. Tamén somos conscientes da importancia do mundo emocional, xa que a dimensión afectivo emocional favorece o crecemento e benestar da persoa.

Deste xeito o obxectivo xeral deste proxecto é afondar nas diferentes competencias emocionais e de autonomía e iniciativa persoal a través do coñecemento das propiedades das froitas .

O punto de partida é a participación na “Campana de reparto de froitas na escola”

- Creación no corredor do Atlántico do recanto “Froitería o Sereo”
- Obradoiro de cociña no laboratorio.

2. ANALÍISIS DO CONTEXTO

O colexio público Illas Cíes está situado no barrio de Coia . Un dos máis poboados da cidade de Vigo. Trátase dun núcleo eminentemente urbano, próximo ó centro de Vigo . No centro contamos con 3 unidades do 2º ciclo educación infantil , e 6 unidades de primaria. O edificio sitúase nun solar rodeado por dúas rúas e a rotonda da Avenida Castelao. Consta de tres plantas e as seguintes instalacións:

- Comedor
- Pista polideportiva cuberta.- Pavillón de deportes.
- Laboratorio
- Biblioteca . Aula de audiovisuais
- Aulas de informática ,música, plástica , inglés, pedagogía terapéutica , audición e linguaxe e relixión.

Realízase este proxecto dentro do marco do PEC. Servirá de referencia esencial, pero coa posibilidade de alterarse se o contexto o as circunstancias así o requirisen. **Participará todo o alumnado e profesorado do centro, facendo extensible as actividades toda a comunidade escolar.**

Estará presente nas distintas áreas do currículo, especialmente na área de coñecemento do medio natural, social e cultural.

Parte do nivel de desenvolvemento do alumnado e das súas aprendizaxes previas, asegurando a construción de aprendizaxes significativas e dotándoo das ferramentas necesarias para que sexa capaz de aprender por si mesmo.

3. OBXECTIVOS

- Observar e recoñecer diferentes tipos de froitas.
- Valorar a importancia dunha alimentación variada de froita e verdura para estar sans.
- Mellorar os hábitos de alimentación dentro e fóra do centro.
- Respectar e coidar o entorno natural e valorar a súa importancia para a vida.
- Descubrir e transmitir o que senten e pensan ante situación diferentes.
- Recoñecer diferentes emocións.
- Favorecer o intercambio de opinións e experiencias.
- Fomentar o traballo en grupo.

4. COMPETENCIAS BÁSICAS

COMPETENCIA MATEMÁTICA

- Agrupar, contar, pesar, comparar ...
- Participar na distribución da froita na nosa froitería.
- Producir e interpretar distintos tipos de información.

COMPETENCIA LINGÜÍSTICA.

- Descubrir o formato do texto das receitas e redactar as súas receitas.
- Ler e escribir para reforzar habilidades de busca, procesamento e recompilación de información.
- Utilizar a linguaxe como ferramenta de comprensión e expresión de ideas.
- Utilizar as regras propias do intercambio comunicativo para producir textos orais axeitados relacionados co tema.
- Utilizar códigos e habilidades lingüísticas e non lingüísticas para interpretar datos relacionados co tema.

APRENDER A APRENDER

- Participar na súa aprendizaxe buscando recursos nos libros a na rede.

COÑECEMENTO E INTERACCIÓN CO MUNDO.

- Partir das froitas como elementos que están no mundo e dos propios sentimentos elaboramos os nosos aprendizaxes.

SOCIAL E CIDADÁ.

- Compartir as nosas emocións e buscando o xeito de vivilas e canalizalas de forma positiva.

AUTONOMÍA E INICIATIVA PERSOAL.

- Facer o reparto das froitas por si mesmos
- Crear receitas de cociña sinxelas.

TRATAMENTO DA INFORMACIÓN e COMPETENCIA DIXITAL

- Elaborar pequenas información para os seus compañeiros ou para a web.
- Buscar, seleccionar, tratar e analizar a información relacionada co tema.
- Dominar a linguaxe gráfica e icónica relacionada coa reciclaxe.

CULTURAL E ARTÍSTICA.

Plasmando graficamente as súas aprendizaxes c unha estética agradable , limpa e creando ilustracións apropiadas en diferentes soportas o longo do proxecto.

5. CONTIDOS

Froitas de outono, inverno e verán.

Características e propiedades das froitas.

As árbores froiteiras

6. TEMPORALIZACIÓN

Desenvolverase ó longo do curso, tratando especificamente:

No 1º TRIMESTRE

Froitas de outono

Sentimentos de medo e alegría (aproveitando o Samaín e a Paz).

No 2º TRIMESTRE

Froitas do inverno

Emocións de paz e enfado (aproveitando día da paz).

No 3º TRIMESTRE

Froitas de verán

Emocións: amizade...

7. ACTIVIDADES.

- Realización de libros de froitas.
- Elaboración de receitas de cociña con froitas: zume, marmelo, marmeladas, compota ...
- Elaboración de receitas para poñerse contento, para dar medo, para rir, para curar algunhas enfermidades ...
- Contrato das cinco froitas o día durante as semanas de reparto de froita.
- Proxectos de investigación sobre as características das froitas e as súas propiedades.
- Exposición dos proxectos realizados verbal ou escrita.
- Plantación no xardín do cole de plantas aromáticas.
- Plantación de espinacas, tomates, pementos e patacas no invernadoiro e no xardín.
- Exposición de libros no corredor da biblioteca
- Dramatizacións de temas relacionados coa froita.
- Murais sobre as froitas en inglés.
- Decoración da parede do corredor do Atlántico con árbores realizadas en Plástica.
- Collages de árbores de outono.
- Creación de disfraces de froitas para o Entroido.

ACTIVIDADES DO PROXECTO VENCELLADAS A:

(Incluídas na PXA)

BIBLIOTECA

- Exposición de libros relacionados coas froitas e de receitas.
- Recitación de adiviñas e ditos relacionados coas froitas e coas emocións

NORMALIZACIÓN, “Especial galego”

- Dramatización de adiviñas froiteiras
- Monólogos graciosos relacionados coas froitas.
- Dramatizacións de historias relacionadas coas froitas

TICS

- Receitas de cociña elaboradas con froitas e de sentimentos na páxina web
- Presentación de árbores froiteiras na pantalla de entrada ó centro.
- Subir xogos a páxina web relacionados coas froitas.

8. METODOLOXÍA

A metodoloxía estará baseada en dinámicas activas, cooperativas e centradas na experiencia próxima do alumnado.

Partiremos do coñecemento directo que ten o alumnado sobre o tema. Buscaremos información usando fontes variadas (escritas, orais, experiencias, dixitais ...). Analizaremos os datos e extraeranse conclusións.

Favoreceremos a participación activa do alumnado na clase: planificando tarefas, intercambiando ideas ...

Propoñeranse actividades de creación libre que contribúan o desenvolvemento da autonomía e iniciativa persoal.. e actividades de traballo en equipo para mellorar o desenvolvemento da competencia social e cidadá.

Utilizaremos as TIC como fonte de información e comunicación.

Tentaremos involucrar ás familias nalgunhas das actividades deseñadas.

9. RECURSOS

1. A comunidade escolar e o contorno socio-natural como abastecedora de experiencias.
2. A aula e as distintas zonas de traballo (aula de plástica, aula de informática, patio) e exposición (corredores).
3. Libros de texto.
4. Biblioteca de aula e do centro.
5. Laboratorio (dotado con cociña e utensilios de cociña)
6. Sala Profesorado (con microondas e nevera)
7. Páxina web do centro: enlaces de páxinas web relacionadas co proxecto.
8. Páxinas webs:

<http://propiedadesfrutas.jaimalkauzar.es/>

www.cocinadehogar.com/recetas-con-vegetales/propiedades-nutr

<http://es.nourishinteractive.com/kids/healthy-games/3-sopa-de-palabras-juego-de-nutricion-de-ninos>

10.AVALIACIÓN

Para a avaliación realizaremos una enquisa entre o profesorado que recollerá a implicación no proxecto por parte da comunidade escolar.

1. Na aula, ¿en que áreas do currículo estivo incorporado o proxecto?
2. ¿Cantos alumnos e alumnas da aula participaron nas actividades do proxecto?
3. A súa implicación no proxecto foi:
moita aceptable algo apenas nada
4. De que modo se desenvolveu as actividades propostas
traballo individual traballo en grupo traballo en familia
5. ¿Pensas que o proxecto axudou a mellorar o coñecemento das características e propiedades das froitas?
6. ¿Serviron as actividades propostas para mellorar o hábito de tomar froita?
7. Tendo en conta os obxectivos a alcanzar as actividades propostas parecéronche:
excesivas ben suficientes insuficientes
8. Como cualificarías o desenvolvemento do proxecto nunha escala do 1 ó 10
 - ✓ ambiente de traballo
 - ✓ creatividade/iniciativa
 - ✓ participación/motivación
 - ✓ eficacia na consecución dos obxectivos.
9. ¿Que mellorarías do proxecto?