



P R O G R A M A C I O N

CRIET-CHEF



criet de ALB ArrAcIn



C U R S 0



2 0 1 8 / 2 0 1 9

1. Justificación

Hemos considerado la alimentación como centro de interés a partir del cual desencadenar aprendizajes, ya que lo consideramos un tema de gran relevancia durante la etapa de Primaria, para la creación y consolidación de hábitos de vida saludables.

Creemos oportuno insistir, desde diferentes puntos de vista, sobre la importancia de una buena alimentación para mejorar o mantener un estilo de vida saludable y activo. En la actualidad sigue aumentando el sedentarismo y la obesidad desde cada vez edades más tempranas, y en la ingesta incorrecta de alimentos una de las primeras causas de tal despropósito. La estancia completa en el CRIET nos ofrece la posibilidad de abordar el tema de la alimentación desde una gran cantidad de enfoques diferentes: talleres prácticos, manipulación de alimentos, higiene, qué comemos, cómo está hecho lo que comemos, de dónde procede, etc., donde los alumnos serán protagonistas activos y reflexivos.

2.- Actividad Inicial

Los alumnos, individualmente o en pequeños grupos, deberán crear un documento en soporte digital, preferiblemente un video, en el que nos hablen de algún producto gastronómico o receta típica de su localidad.

Podrán organizarse por pueblos, en grupos, en parejas o como mejor resulte para su trabajo y elaboración en sus colegios. Al coincidir varios centros en cada convivencia, la aportación de cada CEIP o CRA podrá durar hasta un máximo de 30 minutos.

Gracias a su participación y esfuerzo, serán seleccionados para participar en la semana del CRIET-CHEF.

Además de cómo actividad de inicial, esta actividad nos servirá para conocer más sobre sus pueblos de procedencia, sus costumbres, sus tradiciones, algunas curiosidades y sobre su forma de vida.

ALIMENTOS MADE IN MI PUEBLO

ELIGE UN PRODUCTO O RECETA
Elige algo típico de tu zona o localidad

INVESTIGA
Busca información

ORGANIZA, ENTREVISTA, COCINA...
Escribe, fotografía, graba...

CREA UN PRODUCTO
En formato digital

¡Crietes y crietas! ¿Os gusta comer? ¿Sabemos lo que comemos? ¿Por qué comemos? ¿De dónde viene lo que comemos?
Este segundo trimestre os vamos a proponer aprender a través de **LA ALIMENTACIÓN**.

La **actividad inicial** consiste en que nos traigáis un **documento en soporte digital** (preferiblemente vídeo) en el que nos habléis de algún producto o receta típica de vuestra localidad.

Cuéntanos su origen, cómo se produce, cómo se hace, curiosidades, entrevista a algún productor de la zona, cómo se elabora... ¡Sorprendernos!

Os podéis organizar por pueblo, por parejas, en grupo, etc., siempre y cuando la aportación de vuestro colegio no supere los 30 minutos.

3.- Competencias clave

- COMPETENCIA EN COMUNICACIÓN LINGÜÍSTICA (CCL)
- COMPETENCIA DIGITAL (CD)
- COMPETENCIA APRENDER A APRENDER (CAA)
- COMPETENCIA SENTIDO DE INICIATIVA Y ESPÍRITU EMPRENDEDOR (CIEE)
- COMPETENCIAS SOCIALES Y CÍVICAS (CSC)
- COMPETENCIA CONCIENCIA Y EXPRESIÓN CULTURAL (CCEC)
- COMPETENCIA MATEMÁTICA Y COMPETENCIAS BÁSICAS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA (CMCT)

4.- Programación

ACTIVIDAD INICIAL – ALIMENTOS MADE IN MI PUEBLO	
Objetivos	<ul style="list-style-type: none">• Conocer el nivel de partida del alumnado con respecto a la alimentación y productos alimenticios.• Conocer los lugares de procedencia del alumnado a través de la gastronomía y tradiciones locales.• Generar un buen clima de trabajo para comenzar la semana.
Contenidos	<ul style="list-style-type: none">- Presentación de diferentes productos gastronómicos típicos de Aragón.- Presentación del alumnado y de sus localidades.
Competencias Clave	CCL, CAA, CIEE, CSC, CCEC.
Actividades	<p>A modo de presentación, los alumnos en parejas o en pequeños grupos, nos irán presentando los productos típicos de su localidad o recetas que hayan seleccionado.</p> <p>El profesorado del CRIET, a modo de chefs expertos, iremos dando paso a cada grupo y valorando sus aportaciones. Esta actividad permitirá abrir boca para una semana deliciosa llena de exquisitas sorpresas.</p>

CLASE A – ENGLISH MEALS

Objetivos	<ul style="list-style-type: none">• -Desarrollar hábitos de trabajo individual de esfuerzo, responsabilidad y constancia en el estudio y reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.• -Desarrollar actitudes de cooperación y de trabajo en equipo, respetando y aceptando las diferencias de personas.• -Leer textos cortos y simples con pronunciación correcta, entonación y ritmo adecuado para ser comprendido.• -Responder a preguntas de contenido sencillo y conocido.• -Comprender y expresarse oralmente y por escrito de forma adecuada en las diferentes situaciones de la actividad social y cultural.• -Utilizar la lengua oral de manera conveniente en contextos de la actividad social y cultural adoptando una actitud respetuosa y de cooperación.• -Hacer uso de la lengua de manera eficaz tanto para buscar, recoger y procesar información, como para escribir textos diversos referidos a diferentes ámbitos.
Contenidos	<ul style="list-style-type: none">- Native English speaking countries.<ul style="list-style-type: none">○ United Kingdom.○ North America.○ Australia- The Union Flag- What is Brunch?- Typical Englishmeals around the world.
Competencias Clave	<ul style="list-style-type: none">• CCL, CAA, CIEE, CSC y CCEC.
Actividades	Actividad 1 Ejercicio1 <ul style="list-style-type: none">- Organizaremos la clase en parejas. Se les explica que van a trabajar desde los países de habla inglesa pasando por la comida

típica de alguno de ellos y la descripción de recetas. Antes de comenzar, se hará una actividad de lluvia de ideas en relación a la cultura inglesa.

Ejercicio 2

- Visionado de un video relacionado con la alimentación. A medida que los alumnos lo ven deberán rellenar una ficha con datos extraídos del video. Tendrán que escribir doce comidas y tres bebidas.

- o Breakfast time
- o Dinner time
- o Shopping list
- o Brunch
- o Lunch time
- o Dessert

Actividad 2

Ejercicio 1

- En las fichas aparecen los mapas de los países en los que se habla la lengua inglesa. Deberán aprender y escribir sus nombres, a medida que los colorean. Recordar por ejemplo como se formó la bandera del Reino Unido. Los niños se percatarán rápido de que la bandera de Gales no hace mención.

Actividad 3

Ejercicio 1

- En la última actividad se les repartirá al azar una ficha de un alimento típico de un país angloparlante junto con la descripción de la propia receta. Por parejas deberán extraer información y volcarla en la ficha para luego exponerla al grupo. Algunas fichas son solo ingredientes o productos típicos de las zonas, pero que no representan un plato o receta típica.

Actividad 4

Actividad 1

- En caso de que diera tiempo, los niños podrán ver la explicación de una receta, en inglés o en español, extraída de las trabajadas anteriormente.

CLASE B – QUÉ COMEMOS.

Objetivos	<ul style="list-style-type: none">• Identificar las diferentes informaciones que nos proporciona una etiqueta en un producto.• Reconocer los ingredientes utilizados en la elaboración de un producto y distinguir los aditivos que le han añadido. Función de los aditivos y su repercusión en la salud.• Conocer lo que consumimos para poder elegir mejor los alimentos y percibir que, en algunos casos, la información de las etiquetas está disfrazada.
Contenidos	<ul style="list-style-type: none">- Información que aportan las etiquetas en los productos.- Aditivos añadidos:<ul style="list-style-type: none">○ Definición.○ Clasificación según la función que desempeñan.○ Efecto en la salud.
Competencias Clave	<ul style="list-style-type: none">• CCL, CAA, CSC, CMCT, CIEE, CD y CCEC.
Actividades	<ul style="list-style-type: none">• Una breve introducción sobre la función de las etiquetas en los productos que consumimos. Puede comentarse el Power point “Alimentos saludables y etiquetas”.• Entrega de etiquetas alimentarias y análisis de la información que contiene y los datos que nos ofrece. Se trabaja por parejas, cada una en un ordenador. Analizarán la información contenida en la etiqueta de un producto concreto asignado y plasmarán los datos en un Power Point “Análisis etiquetas de alimentos” que se les proporcionará y que tendrán que completar entre dos parejas.• Se visionará un video de cómo se obtiene un colorante, concretamente el E120. A continuación, se investigará sobre los aditivos que contiene el apartado de ingredientes, la función para la que ha sido incluida en el producto y los posibles efectos que tendrá sobre nuestra salud.• Exposición de toda la información a los demás compañeros.

CLASE C – ALIMENTOS DEL MUNDO

Objetivos	<ul style="list-style-type: none">• Describir correctamente el mapamundi de los continentes y el de las provincias de España, interpretando signos convencionales, lenguajes icónicos y simbólicos.• Identificar y utilizar las diferentes informaciones que nos proporcionan para clasificar los desayunos.• Reconocer y argumentar los tipos y efectos de la alimentación sobre la salud y el bienestar.
Contenidos	<ul style="list-style-type: none">- Historia de la alimentación.- Salud y enfermedad. Enfermedades relacionadas con la mala alimentación. Trabajo en equipo.- Nombres de países y banderas.- El desayuno. Desayunos del mundo.- Orientación en el espacio: La representación de la Tierra.
Competencias Clave	<ul style="list-style-type: none">• CCL, CAA, CSC, CMCT, CIEE, CD y CCEC.
Actividades	<p>1: Desayunos del mundo :</p> <ul style="list-style-type: none">- Se divide la clase en 6 grupos.- Visionado del video sobre los desayunos de varios países.- Descubrir en grupo los diferentes desayunos en función de los recursos y las diferentes culturas. <p>2: Alimentos del mundo.</p> <ul style="list-style-type: none">- Completar ficha de alimentos y procedencia.- Investigar sobre alimentos del mundo y clasificarlos en el mapa. <p>3: Historia de la alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none">- Visionado del video sobre la historia alimentación.- Ventajas y desventajas de la alimentación tradicional y actual.

CLASE D – ¿CÓMO SE HACE?

Objetivos	<ul style="list-style-type: none">• Trabajar de forma cooperativa.• Ser conscientes de la existencia de elementos químicos en los nutrientes y por tanto en los alimentos.• Realizar diferentes experimentos para comprobar las reacciones químicas que se producen entre diferentes sustancias.• Reconocer que alimentos contienen azúcares camuflados.• Relacionar determinadas prácticas de vida con el adecuado funcionamiento del cuerpo.• Obtener información relevante seleccionando, analizando, combinando y relacionando ideas.• Preparar una mesa y conocer los utensilios que la conforman.• Valorar los medios de comunicación social como instrumento de aprendizaje y de acceso a informaciones y experiencias de otras personas.
Contenidos	<ul style="list-style-type: none">- Procesos de elaboración de productos alimentarios- Hábitos de alimentación saludables.- Alimentos, Nutrientes y elementos químicos que los componen.- Azúcar camuflado, como afecta a nuestra salud.- El experimento: Reacciones químicas entre alimentos.- Montaje de una mesa para comensales. Utensilios.- Medios de comunicación social .Herramientas de aprendizaje.
Competencias Clave	<ul style="list-style-type: none">• CCL, CAA, CSC, CMCT, CIEE y CCEC.

Actividades

Actividad 1: ¿Cómo se hace?

- **Ejercicio 1:** Pensar el proceso de producción de un producto.
- **Ejercicio 2:** Visionado de los videos donde se muestra ¿Cómo se hace?
- **Ejercicio 3:** Reflexión sobre el tipo de alimentación que están llevando... están a tiempo de corregir los malos hábitos.

Actividad 2: Comida basura- azúcares.

- **Ejercicio 1:** Visionado de video cantidad de azúcar camuflada en alimentos.
- **Ejercicio 2:** Separamos el número de alumnos en cuatro grupos. Los distribuimos en cuatro mesas de trabajo. En cada mesa tendrán una caja con diferentes envoltorios o alimentos y bolsas con diferentes cantidades de azúcar. A continuación les dejaremos tiempo suficiente para que piensen que cantidad de azúcar tienen cada uno de los alimentos. Para finalizar comprobaremos si los grupos lo han hecho correctamente.

Actividad 3: Experimento ¿Contiene almidón?

Actividad 4: Solamente si sobrase tiempo, enseñaríamos como poner una mesa correctamente. Protocolo.

CLASE E – “PON ARAGÓN EN SU MESA”

Objetivos	<ul style="list-style-type: none">• Profundizar en el conocimiento y valoración de los productos agroalimentarios aragoneses como parte del entorno natural, social y cultural.• Utilizar estrategias de búsqueda y tratamiento de la información para encontrar respuestas sobre alimentos aragoneses mediante códigos numéricos, gráficos, cartográficos y otros.• Desarrollar hábitos de trabajo individual y de equipo, de esfuerzo y de responsabilidad en el estudio, así como actitudes de confianza en sí mismo, solidaridad, sentido crítico, iniciativa personal, curiosidad, interés y creatividad en el aprendizaje, y espíritu emprendedor a través de una gymcana.• Utilizar las Tecnologías de la Información y la Comunicación para obtener información y como instrumento para aprender y compartir conocimientos sobre alimentos, valorando la contribución que pueden tener en la mejora de las condiciones de vida de todas las personas, desarrollando un espíritu crítico ante los mensajes que reciben y elaboran.
Contenidos	<ul style="list-style-type: none">- Rueda de alimentos- Utilización de diferentes fuentes de información (directas e indirectas)- Utilización de las tecnologías de la información y comunicación para buscar y seleccionar información, simular procesos y presentar conclusiones- Trabajo individual y en grupo.
Competencias Clave	<ul style="list-style-type: none">• CCL, CAA, CSC, CMCT, CIEE, CD y CCEC.
Actividades	<p>La misión es calcular el precio de la lista de la compra para abrir un cofre. Estos productos serán aragoneses y para saber cuáles son deberán resolver una serie de retos poniendo la solución en un formulario Google Docs con candados, es decir, no podrán pasar a la siguiente prueba sin resolver la anterior. Los retos, que su orden variará dependiendo del grupo para evitar aglomeraciones en los</p>

murales, son los siguientes:

- RETO DE LA MIEL.
- RETO PRODUCTOS CÁRNICOS Y HUEVOS.
- RETO HORTALIZAS, FRUTAS Y VERDURAS.
- RETO REPOSTERÍA, PAN Y DULCES.
- RETO QUESOS Y LÁCTEOS.
- RETO DEL ACEITE DE OLIVA.
- RETO DEL JAMÓN.
- RETO DE SETAS Y TRUFAS.

5. Actividades de la semana

A lo largo de la semana, en el CRIET tienen lugar diversas actividades. Desde las clases curriculares hasta las más lúdicas, activas y entretenidas.

- **CLASES DIDÁCTICAS:** Engloban el grueso del contenido curricular del centro de interés.
 - Actividad inicial. Alimentos “Made in mi pueblo”.
 - Clase A. English Meals.
 - Clase B. Qué comemos.
 - Clase C. Alimentos del mundo.
 - Clase D. ¿Cómo se hace?
 - Clase E. Pon Aragón en tu mesa.

- **ACTIVIDADES NOCTURNAS:** Se desarrollan en el periodo posterior a la cena.
 - **Cine:** Visionado de la película SANG WOO Y SU ABUELA, relacionada con la temática del centro de interés.
 - **Just-Dance:** Participación grupal en un complejo sistema de coreografías acompañadas de la mejor música actual, además de estar supervisadas bajo un jurado.
 - **Furor:** Actividad en la que se valora la invención, la improvisación y el conocimiento musical de forma lúdica y participativa.
 - **Party:** Tiene lugar el jueves por la noche y pretende poner el broche final a la semana del CRIET. Un ambiente festivo, musical acompañado de entrega de premios y dedicatorias.

- **ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN - ¡GYMCANA GASTRONÓMICA!**: Como colofón a la semana de convivencia en el CRIET-CHEF, hemos preparado una gymcana a través de la cual, de manera cooperativa, repasar los contenidos trabajados a lo largo de la semana. Los alumnos estarán distribuidos en cinco grupos, de unos 8-10 integrantes cada uno. Deberán encontrar cinco pistas escondidas por todo el CRIET. Los grupos no coincidirán nunca en el mismo sitio, pero deberán resolver las mismas preguntas a la vez. Al hacerlo, deberán superar una prueba, que consistirá en un juego o reto motivador. Todos los alumnos realizarán dicha actividad en la pista polideportiva, empleando diferentes tipos de materiales.
- **SALIDAS**: Se establece una salida el miércoles por la mañana para la visita de la quesería de Albarracín y la depuradora del pueblo. El trayecto de ida y vuelta se realizará andando. Pasaremos al centro de mayores los tres primeros jueves, para realizar juegos de mesa con ellos.
- **PARTICIPACIÓN DE EXPERTOS**: Contaremos, para los tres jueves restantes, con la participación de tres expertos relacionados con la gastronomía de la zona de Albarracín. También colaborará con nosotros el profesor de zumba de la localidad, impartiendo un taller los lunes por la tarde para todo el alumnado.
- **COLABORACIONES EXTERNAS**: Para este segundo trimestre también hemos querido contar con la colaboración de los alumnos y profesores del módulo de cocina que se imparte en el IES Lobetano. Todos los miércoles, compartirán aprendizajes junto a nuestro alumnado, realizarán talleres rotativos de elaboración de recetas de cocina y adquirirán aprendizajes sobre alimentación saludable.
- **RINCONES**: Durante la semana, los niños podrán disfrutar de rincones diferentes. Desarrollando la autonomía y desarrollo personal así como el compromiso por el cuidado de las salas, su gestión y mantenimiento. Todo ello a través de los encargados de rincones del tiempo libre.
 - Rincón de fútbol y tenis de mesa.
 - Rincón de música.
 - Rincón de biblioteca e inglés.
 - Rincón de tatuaje.
 - Rincón de ajedrez.
 - Rincón de juegos de mesa + rincón de informática.

- Rincón de deportes (combas, malabares, mazas, balones multiusos...)
- **TALLERES:** Durante el segundo trimestre, y siguiendo con la organización horaria del pasado, llevaremos a cabo tres nuevos talleres que pretenden fomentar el conocimiento de nuevos aprendizajes y estrategias sobre el proceso de aprendizaje.
 - TALLER QUEMO LO QUE COMO: Consistirá en un taller de Zumba impartido por un experto. Con este taller pretendemos reflexionar sobre la importancia de la práctica de actividad y ejercicio físico regular.
 - TALLER DE EXPRESIÓN ESCRITA - PRENSA: En este taller pretendemos brindar a alumno la posibilidad de escribir diferentes tipos de textos periodísticos. En función del propósito del texto deberán cuidar el lenguaje y el formato empleado. Será fundamental la planificación, la corrección y la presentación de los textos en formato digital. Les introduciremos al uso del CANVAS como excelente recurso digital, muy visual y de fácil uso.
 - TALLER DE CONEXIÓN MATE-ALIMENTOS: En esta ocasión, buscaremos la relación que existe entre las matemáticas y la alimentación a través de una pequeña presentación, para pasar a continuación a jugar con 4 propuestas diferentes en las que se hace patente dicho vínculo:
 - MUCHO CUCURUCHO: Juego de cálculo y estrategia.
 - ROMPECABEZAS FRUTAL: Juego que pondrá a prueba la lógica espacial del alumnado.
 - RETO CON PALILLOS: Propuesta lúdica con la que crear diferentes disposiciones espaciales con el uso de palillos.
 - PIZZA CHEF: Juego de relación de fracciones numéricas y representación de fracciones.