

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE

Tarta 3 chocolates y galletas de la paciencia y la creatividad

Datos técnicos

Autoría: Anselma Isabel Salas López, Ana Belén Galván Perdomo, Sonia Saavedra Rodríguez

Centro educativo: CEP Norte de Tenerife

Tipo de Situación de Aprendizaje: Tareas

Estudio: 3º Educación Primaria (LOMCE)

Materias: Educación Emocional y para la Creatividad (EUM), Matemáticas (MAT), Lengua Castellana y Literatura (LCL)

Identificación

Justificación: Con esta situación de aprendizaje vamos a trabajar de manera integrada diferentes áreas de forma lúdica y creativa en un contexto diferente (aula y comedor del centro). Realizaremos un taller de cocina socioafectiva y creativa, en el que vincularemos una receta a las emociones, fomentando en este caso la paciencia y la creatividad. Abordaremos también la búsqueda de información y su organización, la estimación del tiempo, las medidas y la participación en situaciones de comunicación oral. El producto final de esta tarea será la reflexión personal del alumnado, acompañada de las deliciosas tartas creativas que habrán elaborado.

Fundamentación curricular

Crterios de evaluación para Educación Emocional y para la Creatividad

Código	Descripción
PEUM03C02	<p>Reconocer las emociones propias y las de las demás personas como medio para desarrollar la capacidad de autodescubrimiento personal.</p> <p>Es intención del criterio comprobar que el alumnado desarrolla su capacidad de indagar en su interior y reconoce sus emociones, descubriéndolas y describiéndolas como algo propio de su personalidad, utilizando el diálogo interno, autoafirmaciones positivas, aceptación de (defectos) virtudes y limitaciones. También se propone comprobar si los alumnos y las alumnas pueden comunicar qué les sucede y cómo les afectan los acontecimientos en sus relaciones y con el medio, reconociendo las emociones en las demás personas y utilizando vocabulario propio del área.</p>
PEUM03C06	<p>Experimentar y aplicar principios y estrategias de pensamiento divergente y analógico con el máximo detalle posible, utilizando los múltiples lenguajes como medio para autoafirmar el propio potencial creativo.</p> <p>Este criterio propone verificar en qué medida el alumnado pone en acción las capacidades vinculadas al pensamiento divergente y analógico, que se manifiestan con una alta productividad, flexibilidad cognitiva, conexiones metafóricas indirectas o simbólicas y originalidad, en la generación de ideas y la comunicación de la experiencia emocional (sentimientos y vivencia interna de estos). También se comprobará si perfila y revisa las creaciones movilizand recursos propios de lenguajes de cualquier naturaleza (palabra, sonido, color y forma, el cuerpo, tecnológicos, texturas, sabores, olores...), pudiendo recurrir al uso de algunas técnicas creativas elementales (lluvia de ideas, analogías) y de otras más complejas (sinéctica, relaciones forzadas, los imposibles, entre otras), desarrollándolas en diversos contextos (centro, actividades complementarias...), con la finalidad de favorecer la autoafirmación del propio potencial creativo.</p>

Crterios de evaluación para Matemáticas

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE

Tarta 3 chocolates y galletas de la paciencia y la creatividad

Código	Descripción
PMAT03C06	<p>Estimar, comparar, medir y expresar, en situaciones relacionadas con magnitudes de longitud, peso/masa, capacidad y tiempo para resolver situaciones problemáticas. Conocer y utilizar el valor y las equivalencias entre las diferentes monedas y billetes de euro.</p> <p>Este criterio trata de valorar si realiza comparaciones directas e indirectas, respondiendo a las preguntas: cuál es mayor y cuántas veces es mayor; si mide eligiendo y utilizando los instrumentos apropiados; si usa las unidades más adecuadas en cada caso, tanto no convencionales como convencionales (m y cm, kg y g, litro, medio litro, horas en punto, y cuarto, y media, menos cuarto, minuto, hora, día, semana, mes y año), y sus relaciones con las fracciones $\frac{1}{2}$ y $\frac{1}{4}$, para kg y litro, y si convierte, cuando sea necesario, unas unidades en otras de la misma magnitud a partir de tablas de proporcionalidad (1 semana= 7 días, 2 semanas= 14 días, 3 semanas= 21 días...), para resolver situaciones problemáticas en contextos reales, ofreciendo previamente estimaciones de los resultados, de las comparaciones y de las mediciones, y explicando oralmente el proceso seguido. Se comprobará también si conoce y utiliza el valor y las equivalencias entre las diferentes monedas y billetes de euro, y si compone y descompone cantidades de dinero, compara precios y resuelve situaciones de compra-venta con devolución.</p>

Criterios de evaluación para Lengua Castellana y Literatura

Código	Descripción
PLCL03C02	<p>Participar en situaciones de comunicación oral aplicando estrategias para hablar en público en situaciones planificadas y no planificadas, y producir textos orales relacionados con los distintos ámbitos de la interacción social, que respondan a diferentes finalidades, aplicando y respetando las normas de esta forma de comunicación, para satisfacer las necesidades comunicativas, buscar una mejora progresiva en el uso oral de la lengua y favorecer el desarrollo de la propia creatividad, mostrando respeto hacia las intervenciones de los demás.</p> <p>Se pretende constatar que el alumnado, individualmente o en grupo, es capaz de emplear la lengua oral de forma adecuada (dicción, articulación, ritmo, entonación, volumen, pausas...) en diversas situaciones de comunicación, espontáneas (expresión de emociones o expectativas, aclaración de dudas, planteamiento de preguntas, movilización de conocimientos previos, diálogos...) o dirigidas (narraciones, descripciones, exposiciones, encuestas, noticias, entrevistas...), adaptándose al contexto y respetando las normas del intercambio oral (turno de palabra, escucha activa, adecuación y respeto a la intervención del interlocutor, normas de cortesía...); asimismo, se pretende evaluar que el alumnado elabora guiones previos a la intervención oral en los que organiza la información de manera clara y coherente; y que utiliza un vocabulario adecuado para expresar sus propias ideas, opiniones y emociones de forma asertiva, con claridad y creatividad con la finalidad de ir mejorando progresivamente en el uso oral de la lengua.</p>

Fundamentación metodológica/concreción

Modelos de Enseñanza: Investigación Grupal, Enseñanza directiva

Fundamentos metodológicos: Investigación guiada.

Construcción de aprendizajes emocionales significativos y funcionales, atención a la diversidad de características emocionales.

Aprendizaje por descubrimiento.

Actividades de la situación de aprendizaje

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE

Tarta 3 chocolates y galletas de la paciencia y la creatividad

[1]- ¡Vamos a hacer un taller de cocina!

En el comedor del centro vamos a elaborar una tarta que se llama “Tarta de 3 chocolates y galleta de la paciencia y la creatividad”. Se mostrará una imagen en la PDI de una tarta para centrar al alumnado en la tarea y partiendo de sus conocimientos previos se iniciará una lluvia de ideas. El profesorado preguntará al alumnado: ¿Qué instrumentos piensan que serán necesarios para realizar un taller de cocina? (lluvia de ideas). Por ejemplo: utensilios de cocina, delantales, paños, moldes para las tartas,... El profesorado intentará generar la duda para la posterior actividad de investigación: “*si no sabemos cómo se hace la tarta, no sabemos qué ingredientes necesitamos*”.

Criterios Ev.	Productos/Inst.Ev.	Agrupamiento	Sesiones	Recursos	Espacios/context.	Observaciones.
	- lluvia de ideas	- Gran Grupo	1	PDI Anexo I: Foto tarta	Aula	

[2]- Investigamos

Vamos al aula de informática o Medusa a investigar en Internet sobre la tarta que vamos a elaborar. Dividimos la clase grupos heterogéneos de 4 ó 5 alumnos y alumnas, y cada uno tendrá que investigar una de las siguientes cuestiones, editarlo en un procesador de texto, imprimirlas y presentarlas en una cartulina (con el diseño que ellos decidan):

- ¿Cómo se hace una tarta 3 chocolates?: ingredientes y proceso de elaboración.
- ¿Cuáles son los beneficios del chocolate, leche y las galletas de avena? (buscar algunos beneficios para la salud de comer estos alimentos)

Criterios Ev.	Productos/Inst.Ev.	Agrupamiento	Sesiones	Recursos	Espacios/context.	Observaciones.
	- Cartel	- Grupos Heterogéneos	2	Procesador de texto Cartulinas, rotuladores, lápices, tijeras, pegamento Anexo II: Receta Anexo III: Beneficios para la salud	Aula Medusa	El profesorado cuenta con páginas web para orientar la búsqueda de información por parte del alumnado, además de un anexo resumen de la información que tienen que buscar.

[3]- Exponemos y debatimos

Cada grupo expone al resto del alumnado la información que han encontrado. Todo el alumnado debe conocer la receta que vamos a preparar y los beneficios que tiene para la salud comer esos alimentos. Podemos debatir sobre el riesgo que tiene comer estos alimentos en exceso.

Criterios Ev.	Productos/Inst.Ev.	Agrupamiento	Sesiones	Recursos	Espacios/context.	Observaciones.
	- Puesta en común	- Grupos Heterogéneos - Gran Grupo	1	Información recogida por cada grupo.	Aula	

[4]- Veo- pienso- me pregunto

El profesorado planteará la siguiente cuestión: ¿Por qué creen que la receta se llama Tarta 3 chocolates y galleta de la paciencia y la creatividad?. Utilizaremos para ello primero una ficha de reflexión individual con la rutina de pensamiento: VEO- PIENSO- ME PREGUNTO, para posteriormente hacer una puesta en común. La puesta en común irá acompañada con el organizador gráfico de esta rutina mostrado en la pizarra digital. (Ideas: hay que tener paciencia para esperar a que cada capa de chocolate esté cuajada para colocar la siguiente y que los chocolates no se mezclen, podemos ser creativos cambiando el orden

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE

Tarta 3 chocolates y galletas de la paciencia y la creatividad

[4]- Veo- pienso- me pregunto						
de los chocolates que aparecen en la receta, eligiendo la decoración de la tarta, la forma del molde para prepararla,...).						
Criterios Ev.	Productos/Inst.Ev.	Agrupamiento	Sesiones	Recursos	Espacios/context.	Observaciones.
- PLCL03C02 - PEUM03C06	- Ficha VEO- PIENSO- ME PREGUNTO - Coloquio	- Trabajo individual - Gran Grupo	1	Anexo IV: Ficha VEO-PIENSO- ME PREGUNTO Anexo V: Registro observación Anexo VI: Imagen de la ficha para PDI PDI	Aula	
[5]- ¡Manos a la obra!						
Dividimos la clase en cuatro grupos, así que haremos cuatro tartas. Antes de empezar a trabajar, tenemos que dividir responsabilidades dentro de cada grupo. Se permite que cada equipo haga el reparto de responsabilidades de manera autónoma, interviniendo sólo si fuera necesario. Deben recoger en un folio las responsabilidades de cada uno. Hay una tarea que sí vamos a realizar conjuntamente, pesar los ingredientes que vamos a utilizar y estimar el tiempo.						
Criterios Ev.	Productos/Inst.Ev.	Agrupamiento	Sesiones	Recursos	Espacios/context.	Observaciones.
	- Ficha de responsabilidades	- Grupos Heterogéneos	1	Folios	Aula	
[6]- ¡Vamos a la cocina!						
Con todo el material preparado y las responsabilidades asignadas (organizar los ingredientes, limpiar,...), nos ponemos a elaborar nuestra tarta. Vamos a pesar en primer lugar los ingredientes que vamos a utilizar para elaborar la receta y los anotamos en la ficha de trabajo. Realizamos una estimación sobre el tiempo que habrá que esperar para que cuaje cada capa de chocolate y calculamos y comprobamos el tiempo real al hacerlo (cronómetro). Seguimos anotando todos los datos en la ficha a lo largo del proceso de elaboración. Al igual que la estimación del cuajado de cada capa, estimamos el tiempo que tardaremos entonces en elaborar toda la tarta, calculamos después del tiempo real y lo comprobamos. En la ficha de trabajo se presentará también la estimación del precio de los diferentes ingredientes para calcular cuánto nos cuesta hacer la tarta. Una vez cumplimentada la ficha de trabajo, el alumnado irá al aula medusa o usará los portátiles del centro si los tuviera, para volcar los datos en una hoja de cálculo.						
Criterios Ev.	Productos/Inst.Ev.	Agrupamiento	Sesiones	Recursos	Espacios/context.	Observaciones.

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE

Tarta 3 chocolates y galletas de la paciencia y la creatividad

[6]- ¡Vamos a la cocina!						
- PMAT03C06 - PEUM03C06	- Tarta - Ficha de trabajo	- Grupos Heterogéneos	2	Anexo VII: Ficha de trabajo Anexo VIII: Hoja de cálculo Cronómetros Pesas Material de cocina (pañños, moldes tarta, servilletas,...) Ingredientes de la tarta Nevera Ordenadores	Comedor escolar Aula	Importante: a medida que el alumnado vaya trabajando, vamos asociando los pasos de elaboración de la tarta con su componente socioafectivo, para ir propiciando la reflexión del alumnado. Por ejemplo: vamos a tener paciencia esperando que la capa de chocolate esté bien cuajada mientras preparamos la otra capa; vamos a compartir con los demás nuestras ideas sobre cómo decorar la tarta, para negociar cuál es la que más nos gusta entre todas y todas,... Cuando la tarta esté terminada, cada grupo debe decorarla con un mensaje positivo. La hoja de cálculo es muy sencilla, simplemente habrá que volcar los datos desplazándose en las diferentes casillas y trabajando el concepto de celda, columna, fila y cómo calcular el sumatorio.
[7]- Coloquio						
Al finalizar las tartas guiamos un coloquio con las siguientes cuestiones como hilo conductor: ¿cómo ha sido la experiencia?, ¿qué tal hemos trabajado en equipo?, ¿ha funcionado el reparto de responsabilidades?, ¿de qué manera han experimentado las dos cualidades que se trabajaban en la receta?, ¿han tenido paciencia?, ¿han sido creativos?,... Se propiciará que intervenga todo el alumnado, resolviendo de manera dialogada los “conflictos” que pudieran surgir (en un mismo grupo, unos consideran que han tenido paciencia y otros no, por ejemplo).						
Crterios Ev.	Productos/Inst.Ev.	Agrupamiento	Sesiones	Recursos	Espacios/context.	Observaciones.
- PLCL03C02 - PEUM03C02	- Coloquio	- Gran Grupo	1	Anexo V: Registro de observación	Aula	Es importante que las dos últimas actividades se lleven a cabo el mismo día o como mucho al día siguiente, para no conservar las tartas en la nevera mucho tiempo.

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE

Tarta 3 chocolates y galletas de la paciencia y la creatividad

[8]- Reflexionamos						
De manera individual, trabajaremos las siguientes cuestiones con una ficha de trabajo individual (ver anexo): ¿en qué situaciones de nuestra vida cotidiana hemos tenido paciencia?, ¿en qué situaciones no hemos tenido paciencia?, ¿cuáles son los beneficios de la paciencia?, ¿nos consideramos creativos?, ¿podemos nombrar algún ejemplo de cuándo hemos sido creativos?,... Compartimos nuestras reflexiones con el resto del grupo y hacemos un desayuno colectivo con las tartas o nos llevamos un trozo para casa.						
Criterios Ev.	Productos/Inst.Ev.	Agrupamiento	Sesiones	Recursos	Espacios/context.	Observaciones.
- PEUM03C02 - PEUM03C06	- Ficha individual - Coloquio	- Gran Grupo - Trabajo individual	2	Anexo IX: Ficha individual Platos plásticos y cucharas (en caso de que decidamos comerla en clase) o papel de aluminio (si decidimos llevarla a casa)	Aula	

Referencias, Observaciones, Propuestas

Referencias: Beneficios del chocolate para la salud: <http://www.consejosdieteticos.com/los-9-beneficios-del-chocolate-eso-si-que-sea-negro/>

Beneficios del chocolate. Crecer feliz.es: <http://www.crecerfeliz.es/Ninos/Alimentacion/Beneficios-del-chocolate-en-los-ninos>

9 beneficio del chocolate: <http://www.consejosdieteticos.com/los-9-beneficios-del-chocolate-eso-si-que-sea-negro/>

5 beneficios del chocolate: http://www.heraldo.es/noticias/suplementos/salud/2014/02/21/beneficios_comer_chocolate_para_salud_272164_1381024.html

Online personal trainer: <http://www.onlinepersonaltrainer.es/nutricion-deportiva/galletas-de-avena/>

Galletas de avena: <http://galletasdeavena.net/galletas-de-avena/>

Avena: http://suite101.net/article/avena-sus-beneficios-y-propiedades-medicinales-a37746#.VO3CX_nz2FU

Beneficios del chocolate para los niños y niñas: <http://www.crecerfeliz.es/Ninos/Alimentacion/Beneficios-del-chocolate-en-los-ninos>

Beneficios de las galletas de avena para los niños y niñas: http://www.pac.com.ve/index.php?option=com_content&view=article&id=10485:la-avena-y-sus-beneficios&catid=66:salud&Itemid=89

Beneficios de la leche para los niños y niñas: <http://www.imujer.com/6962/5-beneficios-de-tomar-leche-en-ninos>

Observaciones: En la asamblea hay que invertir el tiempo que sea necesario para propiciar la participación de todo el alumnado, se pone una duración de manera estimada. Hay que tener en cuenta la diversidad emocional del alumnado, siendo respetuosos con su nivel de participación y propiciando que ésta surja de manera espontánea, dejando intervenir en primer lugar al alumnado más extrovertido, que sirva de modelo al resto del alumnado.

Los aprendizajes que se pretenden en esta SA se pueden reforzar a lo largo del curso escolar utilizando la misma tarea, simplemente cambiando la receta y las cualidades que se trabajan (por ejemplo, macedonia de frutas, creps, bolitas de coco,...).

Algunas claves para el desarrollo de la tarea:

Fines socioafectivos: paciencia, relación con los demás, autorregulación (cocinar con tiempo y calma, de manera relajada y alegre, disfrutando de lo que hacemos), autoconfianza (expectativas positivas respecto a la conclusión de la receta).

Relación con la tarea: decorar, participar, atender, memorizar receta, organizar ingredientes, organizar el proceso de ejecución.

Propuestas: