

PROYECTO DE INNOVACIÓN E
INVESTIGACIÓN:

LOS ALMUERZOS

SALUDABLES

C.P. SANTA ENGRACIA.

JUNIO DE 2008

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

1.1.TITULO DEL PROYECTO:

LOS ALMUERZOS SALUDABLES

1.2.DATOS DEL CENTRO.

Colegio Público situado en Santa Engracia. Población de 400 habitantes, aproximadamente, situada a siete kilómetros de Tauste.

La economía de esta localidad esta basada principalmente en la agricultura. La mayoría de los padres de los alumnos se dedican a ello y la mayoría de la madres son operarias en una fábrica de Tauste.

Centro de tres unidades, una de infantil, y dos de primaria (Primaria A: de primero a cuarto; Primaria B: tercer ciclo). Actualmente con tres profesores. La profesora de Infantil en situación administrativa definitiva con siete alumnos: uno de tres años, tres de cuatro, doce de cinco. La profesora de Primaria, en situación administrativa definitiva, especialista en Educación Física, con nueve alumnos: dos alumnos de primero, uno de segundo, tres de tercero, dos de cuarto y una alumna de integración. El tercer profesor de situación administrativa interino, de especialidad Ingles. Los especialistas que vienen al centro pertenecen al colegio de Tauste, Alfonso I El Batallador.

El colegio está situado en:

Calle Ronda del Mediodía, s.n

C.P. 50669 . Santa Engracia

Tlf. 976856809

1.3.COORDINADORA.

POLA SANZ, AMAYA

NIF. 29 113 838-R

ESPECIALISTA EN EDUCACIÓN FÍSICA.

1.4.ETAPA EDUCATIVA.

INFANTIL Y PRIMARIA.

1.5.TEMA DEL PROYECTO O ÁMBITO DEL PROYECTO.

- Las características del centro en cuyas aulas coinciden varios niveles facilitan la participación en proyectos que implican a todos los alumnos de todas las etapas.
- El trabajar aspectos cotidianos como es el tema de la alimentación y la salud, permite al alumno el involucrarse más en los procesos de enseñanza aprendizaje.
- El tema de la alimentación saludable es algo que nos concierne a todos, colegios y familias y a través de este trabajo sería un proyecto común.
- Las actividades principales y paralelas que se realizan en torno al tema nos permiten trabajar aspectos que contribuyen a la adquisición de las competencias básicas.

2. DISEÑO DEL PROYECTO Y ACTIVIDAD.

2.1. PLANTEAMIENTO Y JUSTIFICACIÓN:

Hoy en día el tema de la alimentación sobre todo de los más jóvenes es algo que está presente en los medios de comunicación, en la sociedad en general y sobre todo en las familias y los centros.

Cada vez es menos la actividad que realizan los niños y peor la alimentación de estos por la ingesta de productos que no aportan nada positivo a su dieta y salud.

Las familias carentes de tiempo, echan mano de comidas precocinadas, bollería industrial y congelados.

Con este proyecto de innovación queremos crear un vínculo entre las familias y el centro para fomentar la alimentación sana y equilibrada. Como el centro no cuenta con comedor escolar, lo vamos a realizar a través de los almuerzos. Con estos, vamos a trabajar con los niños y con las familias, a través del trabajo, de la investigación y de la práctica, la importancia de comer bien.

A través de distintos expertos que nos visitarán, las familias podrán ir dándose cuenta de la importancia de la alimentación de sus hijos, y estos mismos irán forjando hábitos saludables que les servirán como base para el futuro.

Nuestra experiencia nos ha enseñado que la mayoría de los niños tiene un desayuno incompleto y que luego compensa con un almuerzo poco adecuado (bollería industrial, zumos azucarados... en su mayoría) A través del trabajo de este proyecto vamos a intentar que los niños y sus familias, sean responsables de su alimentación y consecuentes con ella.

2.2. ASPECTOS INNOVADORES DEL PROYECTO.

El trabajar de una forma interdisciplinar un tema determinado ya tiene su aspecto innovador. Si a esto le añadimos que vamos a trabajar de forma completa todo el centro en un objetivo único que es que los niños sean responsables y autónomos a la hora de elegir su alimentación, todo esto conlleva la coordinación y el trabajo en equipo de todo el profesorado. También el aspecto de investigación donde los niños van a tener que diseñar su propia alimentación basada en unos principios pero también sujeta a unos presupuestos, que deberá elaborar los alimentos y además comprometerse a hacerlo bien y explicar al resto de sus compañeros de forma argumentada el porque de las cosas.

En el momento en el que el niño trabaja con los demás desde una perspectiva activa, motivadora y significativa, estamos dando un aire innovador a el proceso de enseñanza y aprendizaje.

La introducción de talleres en los que los padres van a participar como protagonistas pero también como “alumnos”, también dan un carácter innovador.

Por último, pero no menos importante, este proyecto gira alrededor de un trabajo a través de tareas que nos van a ayudar a conseguir determinadas competencias básicas muy importantes (desde lingüísticas, matemáticas, de autonomía, de conocimiento personal....)

2.3. OBJETIVOS Y CONTENIDOS QUE SE PRETENDEN.

En este apartado debemos diferenciar dos tipos de objetivos. Por un lado hablaríamos de los **objetivos** que vamos a intentar conseguir directamente relacionados con la consecución de una dieta sana y por otro van a esta los objetivos relacionados con contenidos curriculares y a través de ellos, el trabajo de diferentes formas con las competencias básica.

Los objetivos de primer tipo serían:

- Conseguir que todos los partícipes del proyecto, participen en él, trayendo los almuerzos adecuados para su desarrollo.
- Participar con agrado en el proyecto intentando que este sea el motor de una alimentación responsable por parte del alumno.
- Implicar a las familias en la formación y desarrollo de sus hijos y hacerlas partícipes del proceso de aprendizaje.
- Crear un vínculo con las familias que nos permita trabajar en una misma línea de actuación.
- Abrir el centro al entorno y completar nuestro trabajo con actividades de la vida cotidiana.
- Completar nuestra formación con la intervención de personas especialistas en temas relacionados con la nutrición.

Por otro lado deberíamos hablar de los objetivos y contenidos de tipo curricular más relacionado con las áreas y con las competencias básicas:

- Objetivos en el área de lenguaje:
 - o Expresar de forma adecuada ideas, opiniones y argumentarlas correctamente, oral y de forma escrita.
 - o Conocer diferentes tipos de textos relacionados con el tema: artículos de revistas y periódicos, recetas de cocina, listados, etiquetas de alimentos....
 - o Leer de forma adecuada textos adecuados y comprender su significado principal.
 - o Elaborar textos de diferente naturaleza que nos van a servir en la elaboración del proyecto.
- Objetivos en el área de matemáticas:
 - o Manejar de diferentes maneras cifras en diferentes aspectos (calorías, unidades, ordenes...)
 - o Usar de forma adecuada diferentes unidades de medida (gramos, litros, puñado, pizca...) y saber de que manera medirlos.
 - o Expresar a través de tablas diferentes tipos de información.

- Expresar con gráficas la información dada en una tabla de información.
- Resolver problemas cotidianos con elementos relacionados con la alimentación.
- Interpretar un plano y localizar en él lugares y saber seguirlo en el terreno.
- Manipular las monedas en el intercambio real y ficticio de la compra-venta
- Objetivos del área de Conocimiento del Medio:
 - Conocer el origen de los alimentos.
 - Conocer las bases de una alimentación sana y equilibrada.
 - Adquirir hábitos de salud..
 - Respetar y aceptar las diferencias personales de tipo físico y aceptar los cambios personales que se producen en el crecimiento.
 - Conocer los procesos que se producen en el interior del cuerpo humano cuando se produce la alimentación.
 - Ser conscientes de las consecuencias de una buena o mala alimentación en nuestro cuerpo, en nuestra vida y en nuestro rendimiento.

Finalmente, como he apuntado anteriormente uno de los objetivos más importantes en esta forma de trabajo es la **participación de las familias** y su **implicación**.(no tenemos nada que hacer si nosotros seguimos una línea y las familias no la apoyan con la alimentación y la ideología el resto del día y de la semana). A través de las invitaciones a las diferentes actividades que se van a realizar (talleres, conferencias, exposiciones...) vamos a intentar que sean conscientes de la importancia de una buena alimentación.

Dentro de los contenidos a trabajar están también los contenidos curriculares propiamente dichos que pertenecen a las áreas y luego los contenidos relacionados con la alimentación y la salud.

En relación con las **competencias básicas**, creemos que las tareas incluidas en el Proyecto van a favorecer su consecución. A graso modo, vamos

a trabajar, dentro de las competencias más relacionadas con las áreas como son las lingüísticas, (el trabajar los diferentes textos, la comprensión, el expresar ideas, sentimientos, escritos en diferentes formatos, argumentaciones..), la matemática (manejo de números, unidades de medida, monedas, graficas y datos en un contexto totalmente significativo), conocimiento e interacción con el mundo físico (conocer nuestro cuerpo, lo que le conviene, como funciona, en donde nos movemos y que podemos encontrarnos....). Y por supuesto, las competencias más relacionadas con el desarrollo personal, la autonomía y el aprender a aprender, las cuales vamos a trabajar a través de los trabajos cooperativos, de la interacción de los alumnos, de la capacidad de gestionar su propio aprendizaje y al fin y al cabo de ser capaces de formar parte de una sociedad de forma activa, responsable y emprendedora.

2.3. PLAN DE TRABAJO Y METODOLOGÍA.

Para introducir el tema al principio del curso, a modo de incentivo, se van a realizar una serie de talleres manipulativos.

Como es un proyecto en el que están implicados todos los niños del centro, vamos a intentar que los más mayores sean los encargados de preparar estos talleres. Estos serían:

- Taller de sabores: se eligen diferentes alimentos en envases neutros y a través de un palillo se van saboreando. A través de una plantilla, cada niño debe expresar que adjetivos le recuerdan ese sabor (puede estar relacionado con recuerdos, sensaciones...) Después entre todos se ponen en común las impresiones (aprender a pensar, argumentar, reflexionar...)
- Taller de olores: es igual que el anterior pero con los ojos tapados van oliendo diferentes sabores.
- Taller de texturas: la caja de las sorpresas, es una caja muda con un agujero donde se introducen alimentos que deben manipular y luego contar que han sentido.
- Taller de mezclas: elegir una serie de alimentos básicos y que cada alumno los mezcle y pruebe y nos cuente que tal.

Todas las ideas, impresiones, intervenciones se van a ir recogiendo como inicio de un proyecto de investigación, en el que debemos descubrir el porque de las cosas, el porque es tan importante esa alimentación sana.

En segundo lugar, para ir implicando a las familias en nuestra aventura, se van a preparar una serie de actividades con ellos:

- Conferencia de un experto en el tema: nutricionista, dietista... que explique aspectos de la alimentación, pros y contras, beneficios...
- Taller con un cocinero experto: en este, padres e hijos van a ser alumnos de un experto que los introducirá en la cocina sana.

Es en este momento en el que las familias ya están implicadas y deben empezar a tomar conciencia que el proyecto es algo que concierne a toda la comunidad educativa.

Como tercera actividad se preparara **LA SEMANA DEL ALMUERZO SALUDABLE**. A lo largo de los cinco días se harán grupos mixtos de todas las edades. Estos serán los encargados de preparar un menú de almuerzo saludable (esto lo harán todos los grupos el primer día). Deben de preparar la lista de la compra en función de un presupuesto dado y unos precios establecidos.(Habría que consultar precios que nos sirvan de orientación en diferentes fuentes como son los catálogos o Internet)

Cada día, un grupo deberá de excursión a la tienda del pueblo en donde realizarán la compra (pondrá en funcionamiento todas sus habilidades sociales: saludo, despedida, gracias...) y ya de vuelta en la escuela, prepararán el almuerzo y lo repartirán entre sus compañeros.

Como actividades complementarias en esta semana, se realizarán documentos escritos en los cuales deben plasmar los almuerzos elegidos. También haremos tablas de información y gráficas en función de los gustos de los alumnos en referencia al almuerzo (por ejemplo, una encuesta sobre las frutas preferidas por ellos). Para el cálculo de presupuestos, cantidades se trabajaran los problemas matemáticos donde ellos, de forma cooperativa deberán encontrar la solución más idónea.

Para terminar el trimestre se realizarán los **TALLERER DE COCINA CON LAS FAMILIAS**, en las que cada familia que lo desee podrá preparar dentro de la

escuela una receta sencilla con los alumnos y a través de ella conocer propiedades de los alimentos, sabores y sobre todo, manipular y experimentar. Si la familia no pudiera realizar de forma presencial este taller, también estaría la posibilidad que el niño con su familia prepara la receta en casa y luego la cuenta en clase, trayéndola por escrito y trayendo el resultado final para que todos puedan probarlo.

Si aún así, algún niño quedara excluido, podríamos hacerle protagonista, eligiendo él algún alimento y con nuestra ayuda preparar el taller adecuado.

De esta forma cada uno de nosotros formará parte de algo muy importante y ninguno quedará excluido.

Aprovechando que en nuestra zona existe una Asociación (ADEFO CINCO VILLAS) que promueve los alimentos de la zona a través de CATAS, se podría acordar una de estas en el colegio para todo el pueblo.

Dentro de este trimestre, teniendo la experiencia de los talleres de sensaciones que se hicieron al principio de curso, serán los niños quien preparen a modo de juego estos mismos talleres a las familias que deseen participar.

Para terminar el proyecto, como actividad final de curso, nos vamos de excursión. El destino sería **LA QUESERÍA DE TAUSTE GANADERA**, en donde nos van a explicar el proceso de recogida de leche, la elaboración y la producción final. Será un buen final para un proyecto muy interesante.

No nos podemos olvidar que a lo largo del curso, el proyecto estará presente en los almuerzos que traiga cada niño. Cada semana, en una tabla de información, un alumno recogerá a través de un punto de color el almuerzo traído por sus compañeros. De esta forma ellos gestionan y deciden que punto poner a sus compañeros.

- Un punto verde cuando el almuerzo es el adecuado. Hay que tener en cuenta de que el viernes es el día de la fruta. De esta forma damos la importancia a la ingesta de frutas a lo largo del día.

- Un punto rojo cuando el almuerzo no es el adecuado. O bien porque es viernes y no se han traído fruta o porque ha repetido un almuerzo

considerado como bollería industrial. (Bollitos, galletas con chocolate...Esos almuerzos no son muy saludables, pero un día a la semana no pasa nada. El problema es cuando es todos los días).

Al principio del curso se establecen unos acuerdos de forma consensuada y lógica, de cuando el punto es de un color u otro

Cada niño que acumula cuatro puntos verdes en una misma semana, consigue una estrella roja. La suma de tres estrellas implica un regalo.

Estos regalos van a estar en consecuencia con el proyecto. Es por ello que vamos a intentar que a través de los regalos prueben sabores diferentes a través de las frutas exótica, con alimentos raros, con dulces de otras culturas o incluso con utensilios de cocina o de alimentación que sean diferentes para ellos y que les abra un nuevo mundo de experiencias.

Cada día, a modo de asamblea muy breve, antes de empezar la tarea, se preguntará a los alumnos sobre el desayuno por la mañana y la comida por la tarde. De esta manera, se irán recordando las bases de una alimentación sana y equilibrada. Si algún niño tiene dificultades en este tema, se pueden abrir debates para argumentar las posturas.

La **metodología** utilizada gira entorno a la participación del alumno en su propio aprendizaje, en su desarrollo. El alumno es el **sujeto activo** que forma parte de su desarrollo. El aprendizaje debe ser significativo, y el niño debe sentirse responsable, partícipe de su propio camino hacia la formación de su persona.

Utilizaremos diferentes fuentes de información para intentar conseguir los objetivos propuestos y también contaremos con la propia experiencia de cada niño.

Con la presencia de personas especialistas en cada el tema, el trabajo será mucho más completo. Y para ofrecer oportunidades de diferente naturaleza, también completaremos con salidas si se creen necesarias.

Con todos estos recursos, será mucho más completo el trabajo de centro.

2.5. DURACIÓN Y FASES PREVISTAS. NÚMERO DE HORAS.

La duración del proyecto de innovación va a ser de todo el curso. Como se ha explicado en el apartado anterior, las actividades estarán repartidas a lo largo de los tres trimestres:

- Primer trimestre: talleres de sensaciones, conferencias, semana del almuerzo y talleres para padres de sensaciones.
- Segundo trimestre: Cata de alimentos de Adefo, talleres de la familias y segunda semana del almuerzo.
- Tercer trimestre: salida final a Tauste Ganadera

3. PRESUPUESTO DETALLADO.

3.1.INGRESOS:

Subvenciones ----- 0 €.

3.2.GASTOS:

3.2.1. MATERIAL FUNGIBLE Y REPROGRAFÍA300 €

- Fotocopias, CD-R y CD-RW, cartulinas, pinturas, papel.....

3.2.2. MATERIAL BIBLIOGRÁFICO Y PUBLICACIONES.....300€

- Libros de consulta, revistas, libros de lectura....

3.2.3. MATERIAL DIVERSO DE UTILIZACIÓN DOCENTE.....400€

- Material multimedia (enciclopedias, simulaciones...)

- Alimentos necesarios en las diferentes actividades.

- Horno microondas que nos facilite la elaboración de recetas.

3.2.4. DESPLAZAMIENTO Y ASESORIA.....1000€

- Salidas con los alumnos a diferentes actividades.

- Vistitas de especialistas de los temas.

- Asesoramiento en centros puntuales.

-

TOTAL GASTOS 2000 €

MEMORIA DEL PROYECTO DE INNOVACIÓN:

LOS ALMUERZOS SALUDABLES

C.P. SANTA ENGRACIA.

JUNIO DE 2009

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y PARTICULARES DEL CONTEXTO EN EL QUE SE HA DESARROLLADO EL PROYECTO.

Las características más importantes del contexto en el cual hemos trabajado se centran principalmente en la organización del centro debido a su condición como colegio rural, sin ser agrupado. El centro cuenta con dos aulas, una de infantil con cuatro alumnos y otra de primaria con 18 alumnos.

El año pasado, como contábamos con más alumnado, en lugar de dos aulas teníamos tres, con tres profesores tutores. Cuando comenzó este curso, tuvimos muchas bajas, por lo que el tercer profesor pasó a ser compartido con una localidad cercana. De esta forma se nos complicaba un poco la situación, porque dependiendo del día de la semana, estábamos tres profesores con tres grupos, o solo estábamos dos profesores, haciendo dos grupos y reestructurando la forma de trabajar.

Aún así, hemos llevado a cabo el proyecto, coordinándonos los profesores y adecuando a la situación, todo lo que fuera preciso.

2. CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL PROYECTO.

A. PROPUESTOS INICIALMENTE:

En este apartado debemos diferenciar dos tipos de objetivos. Por un lado hablaríamos de los **objetivos** que vamos a intentar conseguir directamente relacionados con la consecución de una **dieta sana** y por otro van a esta los objetivos relacionados con **contenidos curriculares** y a través de ellos, el trabajo de diferentes formas con las competencias básica.

Los objetivos de primer tipo serían:

- Conseguir que todos los partícipes del proyecto, participen en él, trayendo los almuerzos adecuados para su desarrollo.
- Participar con agrado en el proyecto intentando que este sea el motor de una alimentación responsable por parte del alumno.

- Implicar a las familias en la formación y desarrollo de sus hijos y hacerlas participes del proceso de aprendizaje.
- Crear un vínculo con las familias que nos permita trabajar en una misma línea de actuación.
- Abrir el centro al entorno y completar nuestro trabajo con actividades de la vida cotidiana.
- Completar nuestra formación con la intervención de personas especialistas en temas relacionados con la nutrición.

Por otro lado deberíamos hablar de los objetivos y contenidos de tipo curricular más relacionado con las áreas y con las competencias básicas:

- Objetivos en el área de lenguaje:
 - o Expresar de forma adecuada ideas, opiniones y argumentarlas correctamente, oral y de forma escrita.
 - o Conocer diferentes tipos de textos relacionados con el tema: artículos de revistas y periódicos, recetas de cocina, listados, etiquetas de alimentos....
 - o Leer de forma adecuada textos adecuados y comprender su significado principal.
 - o Elaborar textos de diferente naturaleza que nos van a servir en la elaboración del proyecto.
- Objetivos en el área de matemáticas:
 - o Manejar de diferentes maneras cifras en diferentes aspectos (calorías, unidades, ordenes...)
 - o Usar de forma adecuada diferentes unidades de medida (gramos, litros, puñado, pizca...) y saber de que manera medirlos.
 - o Expresar a través de tablas diferentes tipos de información.
 - o Expresar con gráficas la información dada en una tabla de información.
 - o Resolver problemas cotidianos con elementos relacionados con la alimentación.
 - o Interpretar un plano y localizar en él lugares y saber seguirlo en el terreno.
 - o Manipular las monedas en el intercambio real y ficticio de la compra-venta
- Objetivos del área de Conocimiento del Medio:
 - o Conocer el origen de los alimentos.

- Conocer las bases de una alimentación sana y equilibrada.
- Adquirir hábitos de salud..
- Respetar y aceptar las diferencias personales de tipo físico y aceptar los cambios personales que se producen en el crecimiento.
- Conocer los procesos que se producen en el interior del cuerpo humano cuando se produce la alimentación.
- Ser conscientes de las consecuencias de una buena o mala alimentación en nuestro cuerpo, en nuestra vida y en nuestro rendimiento.

B. OBJETIVOS ALCANZADOS EN EL PROYECTO.

En el Proyecto de Innovación, como se puede observar, se hizo una selección de objetivos, clasificándolos en dos grupos. Por un lado, teníamos los objetivos relacionados con las alimentación, con la obtención de una dieta sana. Estos objetivos se centraban en la actuación del alumnado, en su agrado a participar e implicarse, en tomarse en serio su alimentación. Estos objetivos han sido cumplidos, ya que los niños han participado con gusto, se han implicado y también han cambiado muchas de las ideas equivocadas que tenían respecto a la alimentación.

Hemos conseguido que el 99% de los niños y profesores cambiara su almuerzo, lo hiciera más variado y sobre todo que introdujera la fruta como clave de la alimentación.

Por otro lado, otro de los objetivos que nos habíamos propuesto era el de hacer partícipes a las familias. Por un lado, creemos que lo hemos logrado, puesto que son las familias, las que día a día, preparan los almuerzos de sus hijos, sobre todo de los pequeños, o supervisan a los más mayores. Además, en algunas de las actividades que hemos realizado a lo largo del proyecto, han participado con gusto.

Pero por otro, por falta de tiempo, queríamos que participaran un poco dentro de las aulas, colaborando con los alumnos en la creación de recetas de cocina. Esto, durante este curso, no ha podido lograrse, pero seguro que en cursos posteriores se hace.

En relación a los contenidos curriculares, la mayoría de ellos se han trabajado y se han conseguido en mayor o menor medida. Hay que tener en cuenta que estamos trabando con niños de muchos niveles (desde infantil a Sexto), por lo tanto, hay objetivos que algunos niños han conseguido y otros que se han iniciado en su consecución.

Se ha intentado que las tareas propuestas fueran variadas y que trabajaran de forma interdisciplinar, y sobre todo, de la forma más real posible, haciendo así mención a las Competencias Básicas, elemento que hemos tenido en cuenta a la hora de plantear las tareas y de llevarlas a cabo.

Ya sabíamos desde el principio de elaborar el Proyecto, que los contenidos curriculares se iban a conseguir de una forma desigual, pero, creemos que lo importante es que toda la población escolar haya participado y comprometido en el proyecto.

3. CAMBIOS REALIZADOS EN EL PROYECTO.

OBJETIVOS: Los objetivos propuestos han variado en función de que algunos se han trabajado de forma más superficial, sobre todo por la falta de tiempo. Aun así, se ha intentado que todos formaran parte de las tareas

ORGANIZACIÓN: Los cambios sufridos a inicio de curso en el Centro, también supuso un cambio de organización, mejor dicho una reorganización de las actividades, de los grupos y de las actuaciones.

CALENDARIO: Por falta de tiempo, se pospone para el curso que viene, el taller de cocina por parte de las familias y también la visita a un lugar relacionado con el proyecto.

3. PROCESO DE EVALUACIÓN.

La evaluación que hemos realizado a lo largo del proyecto ha sido muy variada. Gracias a la existencia de tareas de diferente naturaleza, hemos podido llevar a cabo evaluaciones, también de diferente naturaleza.

Hemos trabajado mucho con la observación en las actividades. También con la recogida de datos, a modo de cuaderno de campo, en los cuales recogíamos las impresiones de los niños, los acontecimientos más importantes y que después releíamos y sacábamos nuestras propias conclusiones.

Hemos usado métodos de evaluación relacionados con los sentimientos que habían provocado las tareas en los niños y como las relacionaban por ejemplos, con diferentes cuadros, o con escenas reales.

Hemos intentado sobre todo, que todo el mundo fuera partícipe de una evaluación conjunta de las actividades y sobre todo, el reflexionar de que manera nos ayudaba a nuestro propio desarrollo este tipo de tareas.

5. CONCLUSIONES.

A. LOGROS DEL PROYECTO.

El proyecto ha sido un éxito, no solo por los logros que ha conseguido, sino porque realmente hemos disfrutado, todos los que componemos la escuela, con su aplicación. Seguramente se podrían haber hecho muchas más actividades, actividades que se nos iban ocurriendo conforme el proyecto iba madurando, pero que sobre todo por falta de tiempo o de previsión, no se llevaron a cabo.

Otras actividades, que fueron propuestas sin mucha esperanza que se realizaran, como por ejemplo la cata realizada por ADEFO, pues pudo realizarse, y además ser un éxito, porque se convirtió no solo una actividad para el centro, sino que fueron invitadas todas las personas del pueblo que quisieron y fueron bien recibidas. Además la actividad estuvo genial, encantó a pequeños y mayores.

Algo que surgió prácticamente como un juego, en el cual había que traer “buen almuerzo” y así te llevabas un regalito, ha llegado a ser una forma de trabajo integradora, tanto de gentes como de disciplinas y por supuesto, una forma de abrir la escuela al mundo y el mundo a la escuela.

6. LISTADO DE PROFESORES.

ISABEL BARÓN BANDRÉS:

JAVIER ESQUIROLEA LAMBÁN:

AMAYA POLA SANZ: 29 113.838-R

7. MATERIALES ELABORADOS.

TAREA ELABORADA PARA EL CURSO DE COMPETENCIAS BÁSICAS.

1. TÍTULO “LA SEMANA DEL ALMUERZO SALUDABLE”

2. SITUACIÓN PROBLEMA:

La tarea está dentro de un Proyecto de Innovación llamado “Los almuerzos saludables”. Ante la creciente preocupación por la mala alimentación de la población infantil, se decidió el llevar a cabo este Proyecto.

La tarea a la que nos referimos tiene como objetivo principal el que los niños sean responsables, conscientes y partícipes, desde el principio hasta el final, del proceso que conlleva la realización de los almuerzos de esa semana.

- Objetivos en el área de lenguaje:
 - o Expresar de forma adecuada ideas, opiniones y argumentarlas correctamente, oral y de forma escrita.
 - o Conocer diferentes tipos de textos relacionados con el tema: listados, instrucciones...
 - o Elaborar textos de diferente naturaleza que nos van a servir en la elaboración del proyecto.
- Objetivos en el área de matemáticas:
 - o Manejar cantidades, unidades de medida, monedas...
 - o Expresar a través de tablas diferentes tipos de información.
 - o Expresar con gráficas la información dada en una tabla de información.
 - o Resolver problemas cotidianos con elementos relacionados con la alimentación.
 - o Realizar e interpretar un plano y localizar en él lugares y saber seguirlo en el terreno.
- Objetivos del área de Conocimiento del Medio:
 - o Conocer las bases de una alimentación sana y equilibrada.
 - o Adquirir hábitos de salud..
 - o Ser conscientes de las consecuencias de una buena o mala alimentación en nuestro cuerpo, en nuestra vida y en nuestro rendimiento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA.

- Ser capaces de organizar los grupos
- Decidir un almuerzo saludable y real
- Pensar en ingredientes, cantidades y utensilios necesarios
- Gestionar la preparación
- Reconoce los elementos de la tienda (mostradores, apartados)
- Desarrollar habilidades sociales: saludo, pedir las cosas con educación
- Comprobar el precio de las cosas
- Comprobar el dinero y los cambios
- Preparar almuerzos siguiendo unas normas de higiene: lavarse las manos.....
- Repartir los almuerzos en partes iguales.
- Probar todos los almuerzos por respeto a los demás
- Comportarse de manera adecuada a la situación.

En relación con las **competencias básicas**, creemos que las tareas incluidas en esta tarea van a favorecer su consecución.

Competencia lingüísticas: trabajar los diferentes textos, la comprensión, el expresar ideas, sentimientos, escritos en diferentes formatos, argumentaciones.

Competencia matemática : manejo de números, unidades de medida, monedas, graficas y datos en un contexto totalmente significativo.

Competencia en el conocimiento e interacción con el mundo físico: conocer nuestro cuerpo, lo que le conviene, como funciona...

Competencia social y ciudadana: Habilidades sociales básicas.

Autonomía e iniciativa personal: formar parte de un grupo, opinar, el respetar y que respeten. El trabajo autónomo en la realización de las diferentes actividades.

Aprender a aprender: gestionar su propio aprendizaje, buscar información relevante al tema en diferentes medios, enseñar a los demás (alumno tutor), y aprender de ellos.

3. CONTEXTO EN EL SE DESARROLLA LA TAREA.

El centro está situado en un pequeño pueblo de 400 habitantes. Tiene 20 alumnos de los cuales 3 son de infantil, 9 de 1er ciclo y 8 de 3er ciclo.

La tarea se realiza por los alumnos de todo el centro (este tipo de centro permite esta organización). Los grupos que se forman están compuesto por niños de diferentes edades y con n.e.e. lo que permitirá un trabajo enriquecedor para todos. Cada alumno deberá ser responsable de su tarea.

4. ACTIVIDADES.

ACTIVIDAD 1. ORGANIZACIÓN DE GRUPOS.

El grupo escuela debe dividirse en cinco grupos con las siguientes condiciones (ellos deciden de forma autónoma):

- Los grupos deben tener cuatro componentes.
- En cada uno de los grupos debe de tener una alumna de infantil.
- No pueden coincidir más de dos alumnos de tercer ciclo en cada grupo.

Cada grupo debe decidir su nombre de trabajo, relacionado con el tema y un logotipo que plasmará en la hoja. En esta misma hoja, se repartirán las responsabilidades (portavoz, responsable del material, tesorero y coordinador). Cada uno debe tener claro cuales son sus funciones. (Aplicamos técnicas del aprendizaje cooperativo)

[ANEXO 1. FICHA APRENDIZAJE COOPERATIVO](#)

ACTIVIDAD 2. ELECCIÓN DEL ALMUERZO.

Cada grupo, por consenso, debe pensar que almuerzo quiere preparar el día que les toque para todo el colegio. Deben tener en cuenta:

- La temporada en la que estamos (frutas...)
- Medios disponibles en el colegio.
- Almuerzos sanos, reales y asequibles.
- Que no se repita con otro grupos.
- Posición en la pirámide alimenticia.

Una vez elegido el almuerzo se presenta a los demás grupos.

ACTIVIDAD 3. SELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Cada grupo antes de la elaboración final de la lista de la compra, debe consultar a los consumidores, dentro de los tipos de alimentos, que preferencias hay (tipos de lácteos,

sabores, frutas...) Para recoger esta información, primero se realizarán las encuestas pertinentes (problemas de salud, alergias...) y luego se plasmará en tablas y gráficos.

ACTIVIDAD 4. LISTA DE LA COMPRA.

Cada grupo en función de la información recogida, elaborará una lista con los ingredientes necesarios para el almuerzo (cantidades, formatos...) y los utensilios que vayan a necesitar.

Cada grupo elegirá el formato del texto para elaborar la lista (Tablet PC)

ACTIVIDAD 5: ELABORACIÓN

Cada grupo en formato word, en tablet, deberá elaborar una receta sencilla que contemple los ingredientes, el proceso y la imagen de elaboración del almuerzo elegido.

[ANEXO 2. RECETA DE COCINA.](#)

ACTIVIDAD 6. EL PLANO.

Elaborar un plano por grupos del recorrido de la escuela a la tienda (por que calles pasamos, nombres, números, recorrido más corto, más largo). Después se presentará a los demás y se compararán las diferencias.

Buscar en Internet (google earth o maps) el plano de la localidad y marcar los diferentes itinerarios.

Comparar los planos propios con los encontrados en Internet.

ACTIVIDAD 7. VAMOS A LA TIENDA.

Hay que repasar antes de ir, las diferentes formulas de cortesía y como debemos ir por la calle (educación vial). Cuando vamos la calle, miramos los nombres de las calles, los números de las casas (pares e impares), si las relacionamos con alguien conocido (parentescos).

ACTIVIDAD 8. ESTAMOS EN LA TIENDA.

Lo primero, establecer el orden de los compradores (ordinales), pedir turno. En el momento que toque, ir pidiendo los alimentos según la lista, y diferenciarlos de los alimentos que podemos servirnos solos.

Pagar el importe, comprobar el cambio. Recoger el ticket y presentarlo a los responsables.

ACTIVIDAD 9. ELABORACIÓN DE LOS ALMUERZOS.

Lo primero, antes de preparar nada, todo el mundo se lava las manos. Se comprueba, también que todos los utensilios estén en perfectas condiciones.

Se prepara el almuerzo, siguiendo los pasos previos establecidos en la receta. Es importante la ayuda entre los miembros del grupo ya que hay multitud de niveles. (leer la receta para todos, aclarar las dudas que pueda haber, explicar el proceso, repartir las tareas...)

ACTIVIDAD 10. REPARTO DEL ALMUERZO.

Los miembros del equipo deben decidir:

- Organización de los comensales (a todos a la vez, en una fila...)
- Cantidad de almuerzo por comensal (número de frutos secos por persona, cantidad de chocolate...)
- Quien o quienes van a ser los responsables de que todos los utensilios usados y los restos queden en su lugar correspondiente.

ACTIVIDAD 11. LOS ALMUERZOS AL PAPEL.

Cada día, en la hora siguiente al almuerzo, realizaremos diferentes actividades (de mates, de lengua, conocimiento...) que tengan como centro de interés el almuerzo que se ha tomado aquel día.

Se pueden usar para resolver estos pequeños problemas de lógico-matemática, técnica de aprendizaje cooperativo: lápices al centro ...

MATEMÁTICAS (1ER CICLO).

- Calcula el precio de cuatro yogures sabiendo que uno vale 1€.
- Si nos comemos medio plátano cada uno y estamos 20 ¿cuántos necesitamos?
- Si una bolsa de almendras pesa 100 gr. ¿Cuántos gr. Pesan 3 bolsas?

LENGUA (3ER CICLO)

Elaboración de una crítica gastronómica del almuerzo del día, siguiendo ejemplos reales o verosímiles. Después se publicará en el blog del centro.

CONOCIMIENTO DEL MEDIO (1ER CICLO)

Clasificar los alimentos del almuerzo ya sean de origen animal o vegetal. También podemos hacer una segunda clasificación de estos alimentos según se consuman crudos o cocinados.

5. EVALUACIÓN.

Cada grupo realizará la auto evaluación incluida en su ficha de grupo. Después una puesta en común en la cual analizaremos los verdaderos problemas para su posterior prevención.

Para realizar una evaluación de los grupos y de cada individuo, tendremos en cuenta los objetivos planteados en la tarea.

	GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3	GRUPO 4	GRUPO 5
OBJ 1					
OBJ 2					
OBJ 3					
OBJ 4					
OBJ 5					
OBJ 6					
OBJ 7					
OBJ 8					
OBJ 9					
OBJ 10					
OBJ 11					
OBJ 12					

C: conseguido EP: en proceso NC: no conseguido

- OBJ 1: Ser capaces de organizar los grupos
- OBJ 2: Decidir un almuerzo saludable y real
- OBJ 3: Pensar en ingredientes, cantidades y utensilios necesarios
- OBJ 4: Gestionar la preparación
- OBJ 5: Reconoce los elementos de la tienda (mostradores, apartados)
- OBJ 6: Desarrollar habilidades sociales: saludo, pedir las cosas con educación

- OBJ 7: Comprobar el precio de las cosas
- OBJ 8. Comprobar el dinero y los cambios
- OBJ 9: Preparar almuerzos siguiendo unas normas de higiene:
lavarse las manos.....
- OBJ 10: Repartir los almuerzos en partes iguales.
- OBJ 11: Probar todos los almuerzos por respeto a los demás
- OBJ 12: Comportarse de manera adecuada a la situación.

