

Documento compartido para el diseño de proyectos.

Proyecto: MASTERCHEF CEIP SAN JOSÉ (PALENCIANA) CEIP AGUSTÍN RODRÍGUEZ (PUENTE GENIL)		
Ciclo/Curso: 6º de Primaria		
Áreas: Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Matemáticas, Lengua, Artística, Cultura y Práctica Digital, Inglés, Francés.		
Criterios e Indicadores de evaluación		
Área	Criterios	Indicadores
Lengua	C.E. 3.2. C.E. 3.5. C.E. 3.9. C.E. 3.11.	3.2.1, 3.2.2, 3.2.3. 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3. 3.9.1, 3.9.2.
Naturales	C.E. 3.1. C.E. 3.2. C.E. 3.3. C.E. 3.8.	3.1.2 3.2.1, 3.2.2, 3.2.3, 3.2.4. 3.3.1. 3.8.2.
Sociales	C.E. 3.1. C.E. 3.2. C.E. 3.10.	3.1.1., 3.1.2. 3.2.1. 3.2.2. 3.10.1
Matemáticas	C.E. 3.1. C.E. 3.2. C.E. 3.4. C.E. 3.5. C.E. 3.6. C.E. 3.7. C.E. 3.8.	3.1.1, 3.1.2, 3.1.3. 3.2.1. 3.2.2. 3.4.2, 3.4.4. 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4, 3.5.5. 3.6.1, 3.6.2, 3.6.3, 3.6.4, 3.6.5. 3.7.1, 3.7.2. 3.8.1.
CYPD	C.E. 3.2. C.E. 3.3. C.E. 3.4. C.E. 3.7.	3.2.1., 3.2.2, 3.2.3. 3.3.1. 3.4.1. 3.7.1, 3.7.2, 3.7.3.
Artística	C.E. 3.3. C.E. 3.6.	3.3.1. 3.6.1.
Inglés	C.E. 3.2 C.E. 3.8 C.E. 3.9 C.E. 3.16	3.2.1 3.8.1 3.8.2 3.8.3 3.9.1 3.16.1

Francés	C.E. 3.5. C.E. 3.8. C.E. 3.11. C.E. 3.15.	3.5.1. 3.8.2. 3.11.1. 3.15.2.
Competencias Clave		
CCL, CMCT, CAA, CD, SIEP, CEC, CSYC,		
PRODUCTO FINAL:		
CONCURSO GASTRONÓMICO		

Desarrollo de tareas y actividades del proyecto.

Tareas		
Actividades previas: Rutina de pensamiento : dinámica de ideas previas sobre los cuatro aparatos del cuerpo humano que intervienen en la función de nutrición.		
Tarea 1: Empresa de catering.		
C.E.	Indicadores	Actividades
CS 3.10. LCL3.11. EA 3.6.	3.10.1. 3.10.2. 3.11.1 3.6.1.	- Elaboración del eslogan de la empresa de catering y cartel publicitario. - Analizar la importancia de la publicidad. La publicidad engañosa, realizando una recensión sobre esta temática.
LCL 3.2.	3.2.1. 3.2.2. 3.2.3.	- Realizar una presentación de la empresa creada. (presentación al resto de la clase, video presentación, programa de radio...)
MAT. 3.2 MAT. 3.5 MAT. 3.6 MAT. 3.7	3.2.1. 3.2.2. 3.5.3. 3.6.1.3.6.2.3. 6.3.3.6.4.3.6.5 3.7.1 3.7.2.	- Cada equipo crea una empresa de catering para celebrar un evento con 200 comensales. Deberán realizar una presentación en Sites o Genially para exponer su propuesta. Picando en este enlace puedes acceder al desglose de actividades que se realizarán en Matemáticas dentro de esta tarea.

Tarea 2: Alimentación Saludable.		
CN3.1.	CN3.1.2.	- El alumnado, en grupos, ha de informarse acerca de lo que es la alimentación saludable respondiendo las preguntas de este documento y ampliando la información.
CN3.2.	CN3.2.2.	- Mapa conceptual individual sobre la alimentación saludable.
LCL 3.5.	3.5.1 3.5.2.3.5.3.	- Realiza una entrevista a un experto en alimentación. En dicha entrevista debe quedar claro las principales orientaciones que debemos seguir para llevar una alimentación saludable.
CYPD 3.4.	CYPD 3.4.1	- Graba la entrevista usando Spreaker Studio.
Tarea 3: Trabajo de investigación.		
C.E.	Indicadores	Actividades
CN3.1. CN3.2.	CN3.1.2. CN3.2.1. CN3.2.2.	- En esta tarea nos informaremos del funcionamiento de nuestro cuerpo, concretamente de los aparatos respiratorio, circulatorio, digestivo y excretor. (índice de trabajo) Para ello, el alumnado, dividido en grupos de expertos (estrategia de aprendizaje cooperativo) realizarán una investigación sobre los mismos. <u>El resultado de dicha investigación lo recogerán en documentos compartidos elaborados a través de google drive, o bien, en Genially.</u>
CN3.3.	CN3.3.1.	
CPD 3.2.	CPD 2.1. 2.2. 2.3.	
CPD 3.3. CPD 3.4.	CPD 3.1. CPD 4.1.	
LCL 3.9.	3.9.1. 3.9.2.	
CS 3.1. CS 3.2.	3.1.1. 3.1.2. 3.2.2.	
CN3.2. CN3.3.	CN3.2.1. CN3.2.2. CN3.3.1.	- Una vez realizados dichos trabajos, los expertos volverán a sus grupos originales y explicarán a sus compañeros y compañeras los contenidos sobre los que habían investigado.
CPD7	CPD7.1. 7.2. 7.3.	- El siguiente paso será realizar concursos de preguntas y respuestas con Kahoot, Socrative, Quizziz .
Tarea 4: La Reproducción Humana		
C.N 3.2., C.N. 3.3.	3.2.1. 3.3.1.	- La reproducción humana. Mediante flipped classroom, el alumnado verá en casa los vídeos que enlazamos más abajo. Anotará en su cuaderno las dudas que surjan y, entre todos, las resolveremos al día siguiente en clase.

EA 3.5.	EA3.5.1.	La reproducción humana I La reproducción humana II - Visual Thinking sobre la reproducción humana. Cada alumno/a, de forma individual, habrá de plasmar en un mapa visual el proceso de la reproducción humana.
---------	--------------------------	--

Tarea 5: Recreando la digestión

C.E.	Indicadores	Actividades
CN 3.3.	CN 3.3.1.	- Los alumnos tendrán que demostrar sus conocimientos adquiridos sobre los cuatro aparatos que intervienen en la nutrición explicando el proceso que experimenta el cuerpo desde el inicio de la digestión hasta la degradación de los nutrientes para la obtención de energía.
CPD3.4.	CPD 3.4.1	

Tarea 6: Encuestas y análisis de hábitos nutricionales.

La tercera tarea del proyecto consistirá en analizar los hábitos nutricionales de nuestros vecinos y vecinas.

C.E.	Indicadores	Actividades
LCL 3.5.	3.5.3.	- Mediante lluvia de ideas, elaboramos una encuesta. Después pasamos las preguntas resultantes a formularios de Google.
C.S.3.2.	3.2.1.	- Una vez realizada la encuesta, los chicos y chicas tendrán que analizar los resultados de forma individual y establecer conclusiones en relación a los mismos.
LCL 3.5.	3.5.1. 3.5.2.	
MAT. 3.14.	3.14.1.	- Realizar las gráficas resultantes de las encuestas (formularios de Google) analizamos los resultados desde las matemáticas: porcentajes, fracciones, representación de datos...

Tarea 7: Diseño y elaboración de un plato saludable.

El siguiente paso en el proyecto consistirá en, una vez conocidos los hábitos alimenticios de nuestros vecinos y vecinas, intentar combatir las posibles malas costumbres por medio de un plato saludable.

C.E.	Indicadores	Actividades
CYPD 3.7.	CPD3.7.1. CPD3.7.2 CPD3.7.3	Para la elaboración del plato y la elección de ingredientes saludables utilizarán la aplicación de “ Myrealfood ”, que cataloga los alimentos en función de su nivel de procesamiento, así como de su composición y nivel calórico, y, una vez hecho esto, comparar los resultados de la app anterior con los de la clasificación NUTRISCORE de la UE.
CN3.1. CN3.2.	CN3.1.2. CN3.2.2.	
CN 3.2.	3.2.2.	Cada grupo confeccionará un plato saludable teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

LCL 3.11.	3.11.1.	• Ingredientes (mediante lluvia de ideas decidirán los ingredientes saludables que se utilizarán en el plato). • Descripción del proceso de elaboración. • Cálculo calórico. • Justificación de lo saludable del plato. • Nombre del plato.
MAT3.14 MAT. 3.6	MAT.3.14.2. MAT. 3.6.1. MAT. 3.6.2. MAT. 3.6.3. MAT. 3.6.4. MAT. 3.6.5.	Describir con detalle las cantidades que se utilizarán de cada uno de los ingredientes del plato,(gramos, calorías,...). Establecer proporciones de los ingredientes en relación al plato utilizando porcentajes y fracciones. Utilizar la regla de tres para calcular las cantidades necesarias para todo el alumnado de la clase.. Diseñar un gráfico representando estos datos.
ING C.E. 3.2 C.E. 3.8 C.E. 3.9 C.E. 3.16	3.2.1 3.8.1 3.8.2 3.8.3 3.9.1 3.16.1	Presentar y explicar el menú en inglés, tanto en presentación digital, como en una exposición en clase. Para la receta solo podrán usar: “Real food” y “Well-processed food”
FR2 C.E.3.5. C.E.3.8. C.E.3.11. C.E.3.15.	3.5.1. 3.8.2. 3.11.1. 3.15.2.	En grupos: - Elaborar un menú saludable en francés. - Presentar la carta con el menú a través de un lapbook o de manera digital utilizando aplicaciones como Canva o Thinglink. Por parejas: - Dramatizar un diálogo en un restaurante utilizando estructuras aprendidas en clase, y grabarlo con la aplicación Rec Spreker.
Tarea 8: Concurso gastronómico.		
CN3.2. CPD 3.7.	CN3.2.2 CPD3.7.1. CPD3.7.2. CPD3.7.3.	- Llegó el momento de cocinar, así que cada grupo tendrá que elaborar los platos diseñados, así como presentar el resultado final ante un jurado formado por profes. - Durante el proceso de preparación del plato, cada grupo habrá de ir grabando los diferentes pasos para montar un video/programa de tv que posteriormente será editado y difundido atendiendo a las medidas de seguridad adecuadas para ello. En dicho vídeo darán consignas básicas en Inglés y francés.
LCL		- Noticia sobre el concurso gastronómico.

Evaluación y Metodología.

Antonio Gálvez Amo (agalamo)
Gustavo Vegas Haro (@gvegash)
David Pineda Claverías (@pinclan1981)
Antonio Rivas Gallego (@arivgal)



Evaluación (instrumentos y herramientas de evaluación que se van a emplear)	
Rúbricas	Se pueden consultar en la tabla anterior. Para ello, has de picar en el indicador en cuestión.
Listas de cotejo	
Quizizz	
Observación directa, auto/coevaluación	
Exposiciones orales	
Plickers, registro anecdótico, escala de valoración	
Metodología y Agrupamiento del alumnado	
Trabajo cooperativo ABP	
Trabajo individual	