

MUNDO: APRENDER A HACER
ESCENARIO: LA COCINA.
UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS CAZUELAS
OBJETIVOS <ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar la autonomía personal, la resolución de problemas y la toma de decisiones en relación a la alimentación. 2. Conocer las principales comidas del día. 3. Conocer algunos alimentos y su utilización en desayuno, almuerzo o cena. 4. Conocer las propiedades de algunos alimentos.
CONTENIDOS <ol style="list-style-type: none"> 1. Las comidas del día: desayuno, almuerzo y cena. 2. Clasificación de alimentos según sean apropiados para desayuno, almuerzo y cena. . 3. El almuerzo: primer plato, segundo plato y postre. 4. Propiedades de algunos alimentos: lentejas, huevos y fruta.
ACTIVIDADES MULTIMEDIA <p>Nivel 1: En un panel de alimentos hay que clasificar carnes, pescado y frutas.</p> <p>Nivel 2: El alumno tiene que elegir sus alimentos preferidos para desayunar, almorzar o cenar.</p> <p>Nivel 3: El alumno tiene que elegir sus alimentos preferidos pero eligiendo alimentos para primer plato, segundo plato y postre.</p> <p>Nivel 4: El alumno tiene que elegir sus alimentos preferidos pero esta vez en un panel de alimentos más complejo.</p>
METODOLOGÍA EN EL AULA <p>Realizar alguna comida con algunos de los alimentos.</p> <p>Realizar la rueda de los alimentos con recorte de revistas y hojas publicitarias.</p> <p>Identificación de alimentos que no aparezcan en la actividad y relacionarlos con las comida donde se utilizan.</p>
EVALUACIÓN <p>Nivel 1: El alumno tiene que clasificar correctamente carnes, pescado y frutas.</p> <p>Nivel 2: El alumno tiene que arrastrar correctamente los alimentos a la bandeja según sea desayuno, almuerzo o cena.</p> <p>Nivel 3: El alumno tiene que obtener primer plato y segundo plato para el almuerzo y la cena.</p> <p>Nivel 4: Igual que los niveles anteriores pero con un panel de alimentos más complejo</p>