



TAREFAS INTEGRADAS 6º EP

CEIP Plurilingüe de Leirado

Tarefas integradas realizadas no curso 2021-2022 na aula de 6º de educación primaria.

M^a Begoña Muñoz, Paula Souto e Narén Fernández
Curso 2021-2022

TAREFA INTEGRADA, TÍTULO: A VOLTA AO MUNDO EN 160 DÍAS: COÑECEMOS A GASTRONOMÍA DA NOSA RUTA: Investigación da gastronomía da nosa ruta, eliximos unha receita por equipo, calculamos os ingredientes, calculamos o prezo, estudamos a nosa receita (valor nutricional, alerxias alimentarias, saudabilidade...), eliximos unha receita para toda a clase, compramos, elaboramos a receita e facemos unha presentación.

NIVEL: 6º ETAPA: EDUCACIÓN PRIMARIA

ÁREA (S) /MATERIA(S): LCAST, LGAL, MATEMÁTICAS, CCSS e CCNN

ACTIVIDADE 1:

Introdución á tarefa: que receitas imos investigar? Que sabemos? Como imos presentala? Chuvia de ideas...etc

ACTIVIDADE 2:

Comezamos buscando información, vendo vídeos, lendo libros... Por equipos de cooperativo buscamos e escollemos unha receita tendo en conta á hora de escollela as alerxias alimentarias, que sexa un menú saudable, o prezo, o tempo de preparación...

ACTIVIDADE 3:

Elaboración da lista de ingredientes, cálculo de ingredientes para 18 comensais e cálculo do prezo do menú.

ACTIVIDADE 4:

Valoramos por equipos de cooperativo a saudabilidade da nosa receita en función do prato de Harvard e as posibles alerxias alimentarias (Kidshealth). Estudamos os trastornos alimenticios e enfermidades relacionadas coa alimentación. Defendemos a nosa receita tendo en conta os criterios anteriores e escollemos unha única receita para toda a clase.

ACTIVIDADE 5:

Imos facer a compra (lista da compra, cálculo do custo, volta...)

ACTIVIDADE 6:

Realización do produto final: elaboración da receita e elaboración dunha presentación para incorporar no libro de receitas do centro.

EXERCICIOS:

Aqueles que se precisamos para poder realizar as tarefas (cálculos, escritura de diversos textos (receita e presentación dixital), lecturas en voz alta, medicións...)

CONCRECIÓN CURRICULAR		
ACTIVIDADES	ESTÁNDARES AVALIABLES	COMPETENCIAS
Introdución á tarefa: que receitas imos investigar? Que sabemos? Como imos presentala? Chuvia de ideas...etc	Transmite as ideas con claridade, coherencia e corrección. Escoita atentamente as intervencións dos compañeiros e segue as estratexias e normas para o intercambio comunicativo mostrando respecto e consideración polas ideas, sentimentos e emocións dos e das demais.	CCL, CAA CCL, CAA, CSC
Buscamos e escollemos unha receita tendo en conta á hora de escollela as alerxias alimentarias, que sexa un menú saudable, o prezo, o tempo de preparación...	Manexa estratexias axeitadas para acceder á información dos textos de carácter científico. Manifesta autonomía na planificación e execución de accións e tarefas e ten iniciativa na toma de decisións, identificando os criterios e as consecuencias das decisións tomadas.	CMCT, CCA, CCL CSIE, CAA, CMCT
Elaboración da lista de ingredientes, cálculo de ingredientes para 18 comensais e cálculo do prezo do menú.	Utiliza ferramentas tecnolóxicas para a realización de cálculos numéricos, para aprender e para resolver problemas, conxecturas e construír e defender argumentos. Reflexiona sobre o procedemento aplicado á resolución de problemas: revisando as operacións empregadas, as unidades dos resultados, comprobando e interpretando as solucións no contexto e buscando outras formas de resolvelo. Resolve problemas utilizando as unidades de medida máis usuais, convertendo unhas unidades noutras da mesma magnitude, expresando os resultados nas unidades de medida máis axeitadas, explicando oralmente e por escrito o proceso seguido.	CMCT, CD CMCT, CAA, CCL, CSIEE CMCT, CCL, CAA

Valoramos por equipos de cooperativo a saudabilidade da nosa receita en función do prato de Harvard e as posibles alerxias alimentarias (Kidshealth). Estudamos os trastornos alimenticios e enfermidades relacionadas coa alimentación. Defendemos a nosa receita tendo en conta os criterios anteriores e escollemos unha única receita para toda a clase.	Recoñece estilos de vida saudables e os seus efectos sobre o coidado e mantemento do funcionamento global do corpo. Coñece e explica os principios das dietas equilibradas, identificando as prácticas saudables para previr e detectar os riscos para a saúde. Emprega estratexias de procura e selección da información: tomar notas, elaborar esquemas, guións, borradores e mapas conceptuais.	CMCCT, CCL, CSC CMCCT, CCL, CAA, CSC CCL, CD, CAA, CSIEE
Imos facer a compra (lista da compra, cálculo do custo, volta...).	Utiliza diferentes tipos de números en contextos reais, establecendo equivalencias entre eles, identificándoos e utilizándoos como operadores na interpretación e resolución de problemas. Resolve problemas da vida cotiá utilizando porcentaxes e regra de tres en situacións de proporcionalidade directa, explicando oralmente e por escrito o significado dos datos, a situación formulada, o proceso seguido e as solucións obtidas. Elabora e emprega estratexias de cálculo mental.	CMCT, CCL CMCT, CCL, CAA CMCT, CAA
Realización do produto final: elaboración da receita e elaboración dunha	Planifica e redacta textos seguindo uns pasos: planificación, redacción, revisión e mellora. - Determina con antelación como será o texto, a súa extensión, o tratamento autor/a-lector/a e a presentación. - Adapta a expresión á intención, tendo en conta ao interlocutor e o asunto de que se trata.	CCL, CAA, CSIEE

presentación para incorporar no libro de receitas do centro.	- Presenta os escritos con limpeza, claridade, precisión e orde os escritos. - Reescribe o texto. Usa con eficacia Internet e as Tecnoloxías da Información e a Comunicación para escribir, presentar os textos e buscar información, crear táboas e gráficas. Mide con instrumentos, utilizando estratexias e unidades convencionais e non convencionais, elixindo a unidade máis axeitada para a expresión dunha medida.	CCL, CD, CAA CMCT, CAA
---	---	--------------------------------------

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

ACTIVIDADES	ESCENARIO E RECURSOS	AGRUPAMENTO E ESTRUCTURAS COOPERATIVAS	TEMPORALIZACIÓN	INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN
Introdución á tarefa: que receitas imos investigar? Que sabemos? Como imos presentala? Chuvia de ideas...etc	Aula. Ordenador E-Dixgal	Grupo –clase.	1 sesión.	Listaxe de cotexo.
Buscamos e escollemos unha receita tendo en conta á hora de escollela as alerxias alimentarias, que sexa un menú saudable, o prezo, o tempo de preparación...	Aula. Ordenador E-Dixgal Libros de receitas.	Equipos de cooperativo.	1 sesión.	Listaxe de cotexo.
Elaboración da lista de ingredientes, cálculo de ingredientes para 18 comensais e cálculo do prezo do menú.	Aula. Calculadora. Ordenador E-Dixgal	Equipos de cooperativo: Lapis ao centro.	2 sesións.	Cálculos realizados.
Valoramos por equipos de cooperativo a saudabilidade da nosa receita en función do prato de Harvard e as posibles alerxias alimentarias (Kidshealth). Estudamos os	Aula. Textos informativos	Equipos de cooperativo: lectura compartida, números iguais xuntos, parada de tres minutos.	4 sesións.	Listaxe de cotexo.

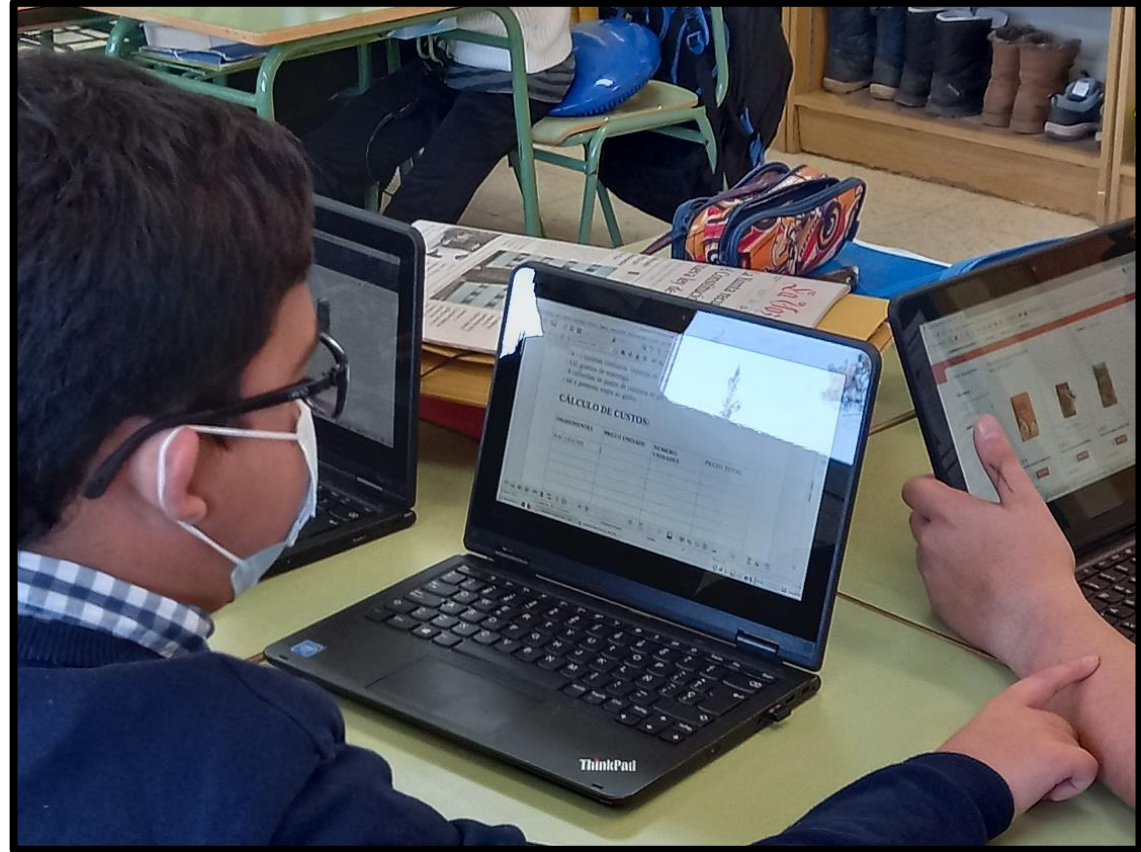
trastornos alimenticios e enfermidades relacionadas coa alimentación. Defendemos a nosa receita tendo en conta os criterios anteriores e escollemos unha única receita para toda a clase.				
Imos facer a compra (lista da compra, cálculo do custo, volta...).	Aula e tenda. Bolsa. Diñeiro.	Grupo-clase.	1 sesión.	Listaxe de cotexo.
Realización do produto final: elaboración da receita e elaboración dunha presentación para incorporar no libro de receitas do centro.	Cociña e aula. Ingredientes da receita. Plancha. Ordenador E-Dixgal	Pequeno grupo. Equipos de cooperativo.	2 sesións.	Produtos elaborados.

APRENDIZAXE COOPERATIVA

ÁMBITO A	ÁMBITO B	ÁMBITO C
Dinámicas: Quen é quen Rede de apoio entre compañeiros	Estruturas: Lectura compartida. Lapis ao centro. Números iguais xuntos. Parada de tres minutos.	Plan de Equipo: 1 plan ao inicio da tarefa Diarios de sesión: 2 Revisión do plan: despois da elaboración do produto final

DOCUMENTOS E IMAXES













<https://avoltaaomundoen160dias.blogspot.com/2022/03/entroido-larpeiro-receitas-do-mundo.html>

OUTRAS TAREFAS DE 6º de EP realizadas pola titora:

- <https://avoltaaomundoen160dias.blogspot.com/2022/05/arte-hawaiana.html>
- <https://avoltaaomundoen160dias.blogspot.com/2022/04/lendas-do-mundo.html>
- <https://avoltaaomundoen160dias.blogspot.com/2022/04/a-clase-de-sexto-segue-o-seu-percorrido.html>
- <https://avoltaaomundoen160dias.blogspot.com/2022/03/cidades-polo-mundo.html>
- <https://avoltaaomundoen160dias.blogspot.com/2022/02/destino-norteamerica.html>
- <https://avoltaaomundoen160dias.blogspot.com/2022/01/a-educacion-nos-distintos-continentes.html>
- <https://avoltaaomundoen160dias.blogspot.com/2021/12/destino-norteamerica.html>
- <https://avoltaaomundoen160dias.blogspot.com/2021/12/3-de-decembro-dia-da-discapacidade.html>