

UNIDAD DIDÁCTICA.
ADQUISICIÓN DE HÁBITOS
ALIMENTICIOS:
NIÑOS, NIÑAS... ¡A COMER!



ESTURILLO LÓPEZ, PATRICIA.
EDUCACIÓN INFANTIL.

ÍNDICE:

1. INTRODUCCIÓN.....	03
2. CONTEXTUALIZACIÓN.....	03
3. JUSTIFICACIÓN.....	06
3.1. Relación con documentos institucionales.....	06
3.2. Justificación didáctica pedagógica.....	07
3.3. Justificación temática.....	07
4. FINALIDAD.....	08
5. OBJETIVOS REFERENTES Y DIDÁCTICOS.....	08
5.1. Objetivos generales de etapa.....	08
5.2. Objetivos de área.....	08
5.3. Objetivos didácticos.....	09
6. ORGANIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS.....	09
7. METODOLOGÍA.....	10
7.1. Principios metodológicos.....	10
7.2. Estrategias metodológicas.....	11
7.3. Medios y recursos.....	12
7.4. Temporalización.....	12
8. ACTIVIDADES.....	14
9. EVALUACIÓN.....	23
9.1. Tipos de evaluación.....	24
9.2. Criterios de evaluación.....	24
9.3. Instrumentos de evaluación.....	25
10. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....	26
11. REFERENCIAS.....	27
12. ANEXOS.....	28

UNIDAD DIDÁCTICA.
Adquisición de Hábitos Alimenticios:
Niños, niñas... ¡A COMER!

RESUMEN

Esta unidad didáctica se lleva a cabo en la Escuela Infantil Garbancito de Dúrcal con niños de 2-3 años durante las dos últimas semanas de Febrero, es decir, a mitad del segundo trimestre. Con ella vamos a conocer los alimentos principales para tener una dieta equilibrada y llevar a cabo unos hábitos saludables en el consumo de los alimentos y, además, vamos a trabajar los problemas derivados de una mala habituación, es decir, los problemas relacionados con la no adquisición de hábitos correctos a la hora de comer con la finalidad de que mis alumnos/as conozcan los elementos básicos necesarios para establecer una dieta adecuada así como adquirir los hábitos correctos en el momento de la comida. Para conseguir esto, se plantean una serie de objetivos con sus correspondientes contenidos los cuales se trabajan a partir de una serie de actividades que siguen una metodología por talleres o por rincones. En esta unidad didáctica los instrumentos de evaluación que se van a utilizar son el cuestionario y la observación mediante la técnica de escala de estimación numérica en la que quedan recogidos los criterios de evaluación que vamos a evaluar en los alumnos/as siempre atendiendo a las necesidades específicas que cada alumno/a presente.

PALABRAS CLAVE

- Unidad didáctica.
- Alimentación.
- Hábitos alimenticios.
- Rincón.
- Taller.
- Atención a la diversidad.

1. INTRODUCCIÓN

En esta unidad didáctica vamos a conocer los alimentos principales para tener una dieta equilibrada y llevar a cabo unos hábitos saludables en el consumo de los alimentos. Además, vamos a trabajar los problemas relacionados con la no adquisición correcta de hábitos alimenticios que son un conjunto de reglas elaboradas socialmente a lo largo del tiempo (Gavino, 2002), es decir, los problemas derivados de una mala habituación a la hora de comer como son: higiene, hábitos posturales, hábitos de orden y uso progresivamente correcto de los utensilios, en especial si el centro dispone de comedor escolar ya que en estos momentos es cada vez más frecuente que los niños acudan a escuelas infantiles a edades más tempranas donde realizan la comida principal del día y, a menudo, el desayuno y/o la merienda (Román, 2009). El suministro de alimentos es muy importante por su potencial impacto nutritivo y, además, por contribuir a la creación de los adecuados hábitos alimenticios.

2. CONTEXTUALIZACIÓN

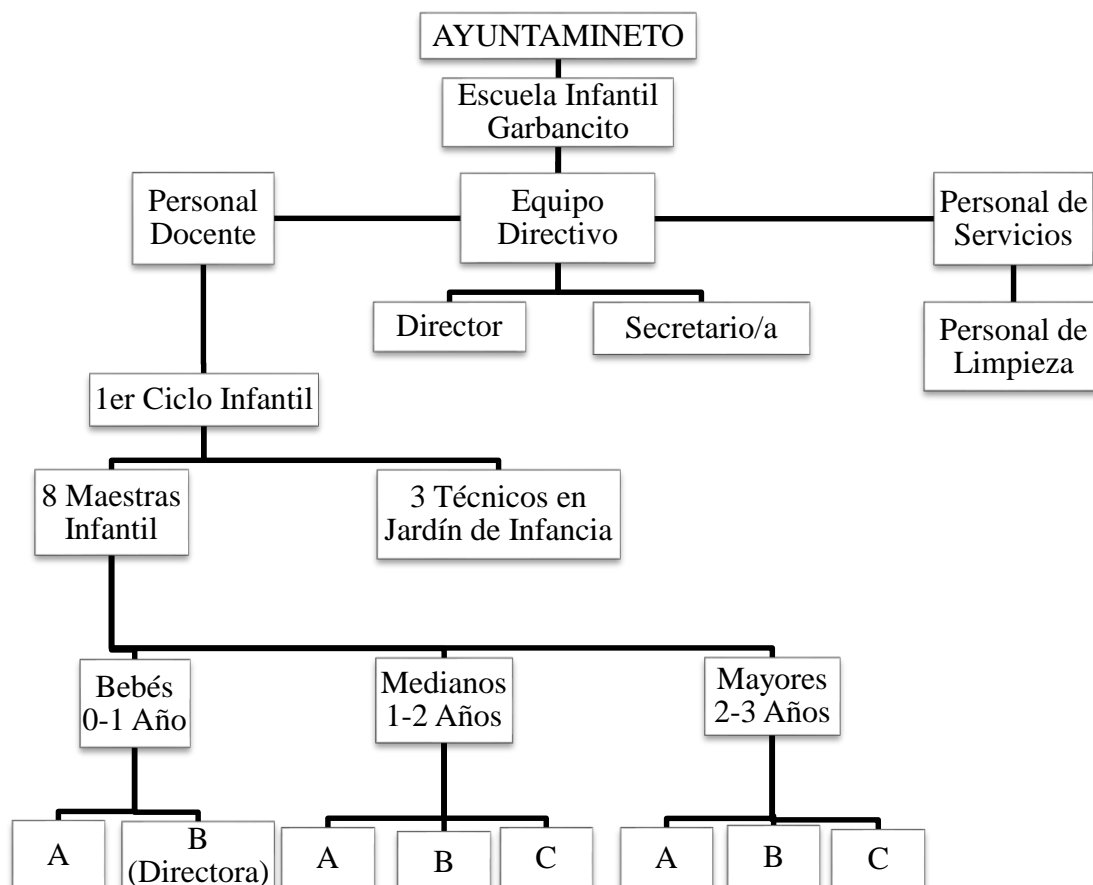
El contexto de aplicación de mi trabajo fin de grado es un pueblo de alrededor de siete mil habitantes llamado Dúrcal situado a medio camino entre la ciudad y la costa y, perteneciente, a la comunidad del Valle de Lecrín del que es la capital. Nuestra Escuela Infantil Garbancito está ubicada en una zona de nueva construcción, despejada y de fácil acceso desde el centro de la localidad, junto al colegio de Infantil y Primaria Nuestra Señora del Carmen. La localidad cuenta con otro centro escolar con Infantil de segundo ciclo y Primaria, dos institutos de Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O), Bachillerato y Educación de Adultos.

Los espacios interiores de los que dispone el centro son: una amplia entrada y pasillos que distribuyen las 12 aulas que son espaciosas, con mucha iluminación y equipadas del mobiliario necesario para colocar todo el material educativo y lúdico de los alumnos, unas taquillas individuales donde guardan las pertenencias de cada alumno, mesas y sillas adecuadas a la edad de los alumnos y una alfombra para los juegos en el suelo. Las clases se comunican de dos en dos por el aseo que comparten equipado con varios inodoros y lavabos provistos de dosificadores de jabón y seca manos eléctricos, un cambiador, una pequeña ducha y contenedores especiales para recoger los pañales y evitar malos olores durante toda la jornada. El dormitorio está equipado con cunas para los más pequeños y camas apilables con un saco de dormir

personalizado para cada alumno. La sala de usos múltiples y que utilizamos de comedor además de para ver la televisión, celebrar charlas y talleres con los padres, está equipada con mesas redondas, sillas, bancos de madera, estanterías, aparato de televisión y DVD. El despacho de dirección está situado a la entrada del centro equipado con una mesa de despacho, estanterías, sillas y equipo informático. El cuarto de limpieza está situado en el pasillo de entrada a mano derecha y en él, además de estanterías para colocar los productos de limpieza, disponemos de lavadora, secadora, un inodoro, lavabo y una pileta de verter el agua de fregado. El baño del personal, situado junto al cuarto de limpieza, está equipado con un inodoro, un lavabo, un plato de ducha y taquillas para guardar la ropa del personal. Y, por último, la cocina es amplia y está equipada con un pollo con placa de Vitro cerámica, fregadero de dos senos y escurridor, lavavajillas, horno, microondas, frigorífico y muebles y estanterías para colocar el menaje. Además, disponemos de un armario para guardar los alimentos no perecederos (galletas, zumos, leche...) y de un carrito camarera para repartir la comida.

Por otro lado, los espacios exteriores con los que cuenta el centro son: el patio central de pavimento especial de goma para los más pequeños y cubierto con una cúpula que lo protege de la lluvia. Éste, está equipado con dos piscinas de bolas, un túnel de gusano, balancines, un tobogán pequeño y balones para jugar. Los tres patios de chinos están equipados con columpios, ruedas, cubos y palas para jugar. El jardín de césped está poblado de árboles, en él se realizan algunas actividades programadas, como observar los cambios de la naturaleza y cuando el tiempo lo permite cantar y contar cuentos. El patio trasero es de pavimento especial de goma y se usa en tiempo de verano. Y, por último, el lateral izquierdo del centro es un patio enlosado en dos colores formando un circuito con unas señales básicas y equipado con triciclos y cascos para jugar a Educación Vial. La parte delantera forma un cuadrado equipado con columpios y ruedas.

El Centro cuenta este curso con 11 profesionales de la educación y una persona para la limpieza. Las 8 tutoras de grupo, una de ellas además directora del centro, tienen la titulación de maestro con la especialidad de Preescolar o Infantil. Las 3 restantes, poseen la titulación de Técnicos Especialistas en Jardín de Infancia y cubren el horario de aula matinal además de realizar tareas de apoyo durante el horario de atención socioeducativa.



Las familias objeto de nuestra atención son parejas de mediana edad con una media de dos a tres hijos que se dedican a trabajar en el sector de la construcción y sus derivados o en el comercio local. Así, como un número cada vez más creciente de parejas jóvenes, con uno o dos hijos, con estudios universitarios en la mayoría de los casos. En este centro atendemos a unas 91 familias de clase media, aunque en la actualidad la situación económica de un número considerable de ellas ha cambiado por encontrarse alguno o ambos de sus miembros en paro.

En el curso actual se han matriculado unos 100 alumnos, produciéndose altas y bajas a lo largo de todo el curso. Actualmente hay 91 alumnos. De las 88 plazas con las que contamos para alumnos de 2-3 años, se han cubierto 46, utilizando el servicio de comedor 40 alumnos. De las 65 plazas para alumnos de 1-2 años, están cubiertas 32 y de ellas utilizan el servicio de comedor 30 alumnos. Y, por último, de las 16 plazas de 0-1 año se han cubierto 13, todas ellas con servicio de comedor.

3. JUSTIFICACIÓN

3.1 Relación con documentos institucionales

Para justificar la normativa utilizada en mi trabajo fin de grado voy a distinguir entre a nivel estatal y a nivel autonómico.

Por un lado, a nivel estatal la normativa que vamos a seguir es la Ley Orgánica de Educación de 2006 (LOE) ya que recoge una serie de características como son: finalidad, carácter, objetivos, ordenación y principios metodológicos de la etapa de Educación Infantil.

Por otro lado, a nivel autonómico nos vamos a basar en la Ley de Educación de Andalucía (2007), en el Decreto 428/2008, en la Orden de 5 de agosto de 2008 y, por último, en la Orden de 29 de diciembre por los siguientes motivos:

En la Ley de Educación de Andalucía de 2007, en concreto en el Artículo 48: Estrategias y medidas de apoyo y refuerzo para desarrollar en mi trabajo fin de grado el apartado de atención al alumnado con necesidades educativas.

En el Decreto 428/2008 porque en él se refleja la labor educativa que se tiene que llevar a cabo con el alumnado del primer ciclo de infantil al que está dirigido mi trabajo fin de grado. A dicha labor educativa, en este ciclo, se le añade un papel de apoyo en las tareas de cuidado y crianza por lo que los centros que impartan este ciclo deberán tener en cuenta también esta función asistencial.

En la Orden de 5 de agosto de 2008 ya que como podemos ver en ella se recogen una serie de contenidos relacionados con el tema que voy a trabajar con mis niños/as como son: la utilización de forma correcta del vaso, el plato, la cuchara, el tenedor, el babero, así como el mantenimiento de una postura adecuada durante las comidas entre otros.

Y, en la Orden de 29 de diciembre de 2008 ya que es la que utilizaré como base para articular el apartado de evaluación con mis alumnos/as.

3.2 Justificación didáctica pedagógica

Para la justificación didáctica pedagógica de mi trabajo fin de grado pienso que las características que debe tener un buen maestro para llevar a cabo una buena enseñanza en un aula de 2-3 años con una serie de alumnos son, por un lado, apoyándonos en Bermejo (2014) ser docente porque enseña, es decir, instruye y adoctrina con reglas o preceptos, ser activo porque estimula la curiosidad del estudiante planteando preguntas inteligentes, abiertas y animando a los estudiantes a generar nuevos conocimientos y, además, ser amigo de sus alumnos puesto que el alumno pasa gran parte de su tiempo en el aula y el docente puede llegar a ser cómplice en determinados momentos.

Y, por otro lado, como dice Shulman (2004. En Moral, C. 2010) un buen maestro para desempeñar su función como docente debe tener una personalidad definida ya que ésta se compone de una serie de rasgos particulares los cuales nos hacen pensar que no todo el mundo sirve para ser un profesional de la docencia, tener la capacidad de promover aprendizajes ya que no basta con poseer conocimientos y transmitirlos directamente a los alumnos sino que debe tener, además, un conocimiento didáctico de cómo transmitir este conocimiento a los alumnos para conseguir la producción de aprendizajes y, finalmente, tener una conducta ejemplar ya que hay una serie de valores sociales y ciudadanos que la escuela debe de transmitir y que de ninguna manera transmitirá si los docentes que en ella trabajan no los viven personalmente.

3.3 Justificación temática

Finalmente, la temática de adquisición de hábitos alimenticios elegida en este trabajo fin de grado se debe a que al entrar en la Escuela Infantil los niños sufren un cambio en su ritmo de vida siendo necesario un ajuste que permita a los niños la identificación de sus necesidades y la adquisición de hábitos y normas básicas de alimentación ya que el aprendizaje correcto de comer bien debe cubrir dos aspectos fundamentales: a) las formas, es decir, la actitud del niño ante la comida, el comportamiento que adopta ante el plato, el ritmo que mantiene y el aseo durante todo el proceso, y b) el fondo, el cual hace referencia a que el individuo aprenda a valorar los distintos alimentos y la variedad de sabores con el objetivo de que disfrute del momento de la comida (Estivill y Domènech, 2009). Por este motivo hay que educar a los alumnos en el conocimiento y adquisición de hábitos correctos a la hora de comer para

conseguir que sean autónomos en esta tarea debido a que la alimentación y nutrición constituyen un asunto importantísimo y vital en el desarrollo del niño en esta etapa de la vida.

4. FINALIDAD

La finalidad que pretendo que mis alumnos/as consigan es conocer los elementos básicos necesarios para establecer una dieta adecuada, es decir, sana y equilibrada, así como adquirir los hábitos alimenticios correctos en el momento de la comida.

5. OBJETIVOS REFERENTES Y DIDÁCTICOS

Los objetivos, según Zabalza (2000:80. En Moral, C. 2010) son aquellos que guían el proceso didáctico para conseguir un resultado peculiar en cada alumno de acuerdo con las características particulares de cada sujeto, su estructura mental, sus intereses, experiencias previas, etc.

5.1 Objetivos generales de etapa

Según la Orden de 5 de agosto de 2008, los objetivos generales para la etapa de Educación Infantil que están relacionados con la temática elegida son:

- a) Construir su propia identidad e ir formándose una imagen positiva y ajustada de sí mismo, tomando gradualmente conciencia de sus emociones y sentimientos a través del conocimiento y valoración de las características propias, sus posibilidades y límites.
- b) Adquirir autonomía en la realización de sus actividades habituales y en la práctica de hábitos básicos de salud y bienestar y desarrollar su capacidad de iniciativa.

5.2 Objetivos de área

Según la Orden de 5 de agosto de 2008, la temática de adquisición de hábitos alimenticios se encuentra recogida en el Área de Conocimiento de sí mismo y autonomía personal. En relación con esta área y con la temática elegida los objetivos que vamos a trabajar son:

3. Descubrir y disfrutar de las posibilidades sensitivas, de acción y de expresión de su cuerpo, coordinando y ajustándolo cada vez con mayor precisión al contexto.

4. Participar en la satisfacción de sus necesidades básicas, de manera cada vez más autónoma. Avanzar en la adquisición de hábitos y actitudes saludables, apreciando y disfrutando de las situaciones cotidianas.

5.3 Objetivos didácticos

- Reconocer los distintos frutos y clasificarlos en carnosos o secos.
- Desarrollar la creatividad de los alumnos con la técnica plástica del modelado.
- Asociar la comida que se realiza en cada momento del día con su noción temporal.
- Adquirir hábitos de vida saludable en relación con la alimentación.
- Desarrollar los sentidos: olfato, tacto y gusto, mediante la observación, descubrimiento y degustación de los alimentos.
- Trabajar hábitos de higiene para la alimentación: lavarse las manos y los dientes.
- Trabajar la coordinación óculo-manual en la utilización de cubiertos.
- Adquirir una serie de normas básicas en relación con la adquisición de hábitos alimenticios.

6. ORGANIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS

Los contenidos, según Bernardo (2004:91. En Moral, C. 2010), son aquello sobre lo que se trabaja.

Apoyándonos en la Orden de 5 de agosto de 2008 los contenidos que vamos a trabajar en relación con la temática elegida se encuentran recogidos en el primer ciclo del Bloque 2: Vida cotidiana, autonomía y juego del Área anteriormente mencionada.

❖ Conceptual

- Aprendizaje del vocabulario de los frutos.
- Identificación de las fases del día: desayuno, almuerzo, merienda y cena.
- Conocimiento de las nociones temporales: mañana-mediódía-tarde-noche.
- Entendimiento de los beneficios y perjuicios que algunos alimentos producen sobre nuestro cuerpo.
- Descripción de las sensaciones: los sentidos, su función y utilidad.
- Reconocimiento de los distintos frutos a partir de láminas y/o fotos y su posterior clasificación según si son carnosos o secos.

❖ **Procedimental**

- Aplicación de las normas básicas en la adquisición de hábitos alimenticios.
- Creación de un frutero con frutas de plastilina.
- Utilización adecuada de los sentidos en la observación, descubrimiento y degustación de los alimentos.
- Realización autónoma de los hábitos elementales de higiene relacionados con la alimentación.
- Selección de ciertos cubiertos (tenedor y cuchara) para trabajar en el aula su correcto uso.

❖ **Actitudinal**

- Mostrar interés por descubrir movimientos relacionados con los cubiertos.
- Sacar provecho de los diferentes productos elaborados.
- Respeto y cuidado de nuestro cuerpo a través de una sana alimentación.
- Gusto por tener un aspecto personal adecuado tras la alimentación

❖ **Socioafectivo**

- Adquisición de hábitos sociales en las rutinas alimentarias.

Para tener una visión clara en la relación que existe entre objetivos y contenidos en mi unidad didáctica voy a realizar una relación entre éstos. Véase Anexo 1.

7. METODOLOGÍA

La metodología que voy a aplicar en mi unidad didáctica significa preguntarnos ¿cómo enseñar? Es decir, qué y cómo vamos a hacer para llevar a cabo el aprendizaje del alumnado con éxito (Gómez y García, 2014).

7.1 Principios metodológicos

Según la Ley Orgánica de Educación de 2006 (LOE) los principios metodológicos que voy a desarrollar en mi unidad didáctica son:

a) La calidad de la educación para todo el alumnado, independientemente de sus condiciones y circunstancias.

b) La equidad, que garantice la igualdad de oportunidades, la inclusión educativa y la no discriminación y actúe como elemento compensador de las desigualdades

personales, culturales, económicas y sociales, con especial atención a las que deriven de discapacidad.

c) La transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación.

e) La flexibilidad para adecuar la educación a la diversidad de aptitudes, intereses, expectativas y necesidades del alumnado, así como a los cambios que experimentan el alumnado y la sociedad.

g) El esfuerzo individual y la motivación del alumnado.

7.2 Estrategias metodológicas

De las estrategias metodológicas que propone Bermejo (2014), para la realización de esta unidad didáctica me voy a basar en una metodología de trabajo por rincones y por talleres.

En una metodología de trabajo por rincones porque como dice Parra (2011: 105. En Bermejo, B. 2014) los rincones son espacios delimitados dentro del aula donde los niños y niñas desarrollan actividades lúdicas, realizan pequeñas investigaciones, desarrollan sus proyectos, manipulan, desarrollan su creatividad a partir de las técnicas aprendidas en los talleres y establecen relaciones de comunicación con los compañeros y con los adultos. Asimismo, se distinguen distintos tipos de rincones. De acuerdo con las actividades planteadas en mi unidad didáctica que siguen una metodología de trabajo por rincones tendríamos Frutart que es un rincón de las artes o expresión plástica y ¡Vamos al restaurante! que es un rincón del juego simbólico.

Y, en una metodología de trabajo por talleres porque como dice Batista (2005. En Bermejo, B. 2014) los talleres son espacios de crecimiento en los que los niños aprenden divirtiéndose y jugando y, además, lo hacen de forma socializada. Un ejemplo de actividad planteada en mi unidad didáctica que sigue una metodología de trabajo por talleres sería Brocheta de frutas.

7.3 Medios y recursos

Según la Orden de 5 de agosto (2008. En Bermejo, B. 2014) se consideran materiales educativos aquellos elementos y objetos de cualquier orden con los que puedan interactuar y generar aprendizajes, por lo que no existe distinción entre material para el juego y material educativo, ambos forman parte de un todo común. Algunos ejemplos de materiales educativos utilizados en las actividades planteadas en mi unidad didáctica son: el Cuento: El pequeño Edu tiene hambre, láminas y/o fotos con imágenes de frutas y frutas de plástico, entre otros.

Asimismo, los medios de comunicación y de las nuevas tecnologías son considerados como recursos y materiales necesarios para contribuir al proceso de enseñanza-aprendizaje favoreciendo el aprendizaje autónomo (Bermejo, 2014). Algún ejemplo de medios de comunicación y de las nuevas tecnologías utilizado en las actividades planteadas en mi unidad didáctica es: la pizarra digital.

7.4 Temporalización

Apoyándome en Martín (2015), el periodo en el que se va a llevar a cabo mi unidad didáctica con mis niños/as debido a la metodología de trabajo seguida en las actividades planteadas será a mitad del segundo trimestre por las mañanas, es decir, durante las dos últimas semanas de Febrero (del 16-27 Febrero).

A continuación, muestro una tabla marco de la distribución de las unidades de una programación a lo largo del curso escolar:

	Primer trimestre	Segundo trimestre	Tercer trimestre	
Mañana	Unidad 1: Acogida y despedida.			
	Unidad 2: Periodo de Adaptación.	Unidad 3: Rincones.		
		Ud 4: El cuerpo.	Ud 5: Hacemos pan.	Ud 6: Carnaval.
		Unidad 7: Talleres.	Ud 8: Coleccionar colores.	Ud 9: Los animales.
Mediodía	Ud 10: Fin de curso.		Unidad 11: Comida.	
	Unidad 12: Descanso.		Unidad 3: Rincones.	
Tarde	Unidad 1: Acogida y despedida.			

Tabla nº 1. Temporalización UD durante curso académico

Seguidamente, teniendo en cuenta la tabla anterior, muestro de forma específica cuando se pone en práctica esta unidad didáctica.

- Primera semana:

Unidad Didáctica: Adquisición de Hábitos alimenticios: Niños, niñas... ¡A COMER!					
Semana: 16-20 de Febrero.			Grupo: 2-3 C.		
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9-10	Entrada y juego libre en los distintos rincones.				
10-10:30	Merienda y aseo.				
10:30-11	Asamblea: Frutilandia.				
	Frutos carnosos con objetos reales.	Frutos carnosos con láminas y/o fotos.	Frutos secos con objetos reales.	Frutos secos con láminas y/o fotos.	Clasificación según si son frutos secos o carnosos.
11-11:45	Recreo o descanso.				
11:45-12	Aseo.				
12-12:45	Actividad dirigida.				
	Frutart.	Taller: sentido del tacto.	Taller: sentido del olfato.	Taller: sentido del gusto.	La Habana.
12:45-13:30	Comida.				
13:30-14	Aseo y recogida.				
14-16	Siesta o descanso.				
16-16:30	Aseo y merienda.				
16:30-17	Recogida y juego libre.				

Tabla nº 2. Puesta en práctica UD semana I

- Segunda semana:

Unidad Didáctica: Adquisición de Hábitos alimenticios: Niños, niñas... ¡A COMER!					
Semana: 23-27 de Febrero.			Grupo: 2-3 C.		
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9-10	Entrada y juego libre en los distintos rincones.				
10-10:30	Merienda y aseo.				
10:30-11	Asamblea: El pequeño Edu tiene hambre.				
	-Cuento El pequeño Edu tiene hambre.	Alimentos: productos no saludables y saludables. Importancia de una dieta sana y equilibrada.	Uso correcto de los utensilios (cuchara, tenedor, vaso y plato).	Hábitos de higiene.	Hábitos de orden (cómo hay que comportarse en la mesa).

11-11:45	Recreo o descanso.				
11:45-12	Aseo.				
12-12:45	Actividad dirigida.				
	¡Vamos a la frutería!	Taller de las comidas.	Brocheta de frutas.	Me lavo las manos.	¡Vamos al restaurante!
12:45-13:30	Comida.				
13:30-14	Aseo y recogida.				
14-16	Siesta o descanso.				
16-16:30	Aseo y merienda.				
16:30-17	Recogida y juego libre.				

Tabla nº 3. Puesta en práctica UD semana II

8. ACTIVIDADES

Apoyándonos en Bermejo, (2014) las actividades se pueden clasificar teniendo en cuenta diferentes criterios: según el área o ámbito de actuación donde se insertan, según su finalidad o momento en el que se insertan en la práctica educativa o según el agrupamiento.

Las actividades de mi trabajo fin de grado están propuestas en función de su finalidad y son las siguientes:

❖ De detección de ideas previas:

• **Actividad 1:**

- *Título:* “Frutilandia”.
- *Descripción:* En la asamblea durante una semana la maestra enseñará a sus alumnos los frutos haciendo una clasificación entre carnosos y secos. El primer día mostrará los frutos carnosos con objetos reales, es decir, con frutos de plástico y ellos tendrán que ir diciendo el nombre del fruto que se trate. El segundo día y una vez adquirido el concepto, en lugar de mostrarles los frutos carnosos a través de objetos se los enseñará con láminas y/o fotos o con imágenes en la pizarra digital donde aparecerán fotografías de los distintos frutos. El tercer y cuarto día repetirá el mismo proceso pero con los frutos secos, primero se los mostrará con objetos reales y después a través de imágenes. Y, por último, el viernes, la maestra mezclará ambos frutos, secos y carnosos, y los niños tendrán que diferenciarlos y clasificarlos según si son frutos secos o carnosos.
- *Objetivo:* Reconocer los distintos frutos y clasificarlos en carnosos o secos.

- *Contenidos:*
 1. Aprendizaje del vocabulario de los frutos.
 2. Reconocimiento de los distintos frutos a partir de láminas y/o fotos y su posterior clasificación según si son carnosos o secos.
 - *Metodología:* Taller.
 - *Temporalización:* Esta actividad la vamos a llevar a cabo durante 5 días: 20 minutos cada día.
 - *Tipo de agrupamiento:* Gran grupo.
 - *Recursos materiales/humanos:* Láminas y/o fotos con imágenes de frutas, frutas de plástico y pizarra digital.
 - *Criterios de evaluación:*
 1. Reconoce el nombre de los distintos frutos.
 2. Clasifica los distintos frutos en carnosos o secos.
- **Actividad 2:**
 - *Título:* “El pequeño Edu tiene hambre”.
 - *Descripción:* Esta actividad se va a desarrollar a lo largo de una semana. En la asamblea, el primer día, la maestra contará el cuento de Bie (2005) El pequeño Edu tiene hambre como introducción a unas normas básicas en el momento de la comida (Véase Anexo 2). El segundo día, hablará con sus alumnos sobre los alimentos: cuáles gustan más o menos, productos saludables y no saludables... incidiendo en la importancia de una dieta sana y equilibrada. El tercer día, dialogará sobre el uso correcto de los utensilios (cuchara, tenedor, vaso y plato). El cuarto día, trabajarán el tema de la higiene (lavarse las manos antes y después de comer y lavarse los dientes). Y, el último día de la semana, hablarán sobre los hábitos de orden (cómo hay que comportarse en la mesa).
 - *Objetivos:*
 1. Adquirir una serie de normas básicas en relación con la adquisición de hábitos alimenticios.
 2. Adquirir hábitos de vida saludable en relación con la alimentación.
 3. Trabajar hábitos de higiene para la alimentación: lavarse las manos y los dientes.

- *Contenidos:*
 1. Aplicación de las normas básicas en la adquisición de hábitos alimenticios.
 2. Adquisición de hábitos sociales en las rutinas alimentarias.
 3. Entendimiento de los beneficios y perjuicios que algunos alimentos producen sobre nuestro cuerpo.
 4. Respeto y cuidado de nuestro cuerpo a través de una sana alimentación.
 5. Realización autónoma de los hábitos elementales de higiene relacionados con la alimentación.
 6. Gusto por tener un aspecto personal adecuado tras la alimentación.
- *Metodología:* Taller.
- *Temporalización:* Esta actividad la vamos a llevar a cabo durante 5 días: 20 minutos cada día.
- *Tipo de agrupamiento:* Gran grupo.
- *Recursos materiales/humanos:* Cuento: BIE, L. El pequeño Edu tiene hambre. Juventud. España. 2005. Imágenes de alimentos y de la pirámide alimenticia, utensilios de cocina (cuchara, tenedor, vaso y plato) y útiles de higiene (pasta y cepillo de dientes, toalla y jabón).
- *Criterios de evaluación:*
 1. Cumple las normas y hábitos relacionados con el momento de la comida.
 2. Diferencia alimentos saludables de no saludables.
 3. Realiza de manera autónoma el hábito de higiene: lavarse las manos.
 4. Realiza de manera autónoma el hábito de higiene: lavarse los dientes.

❖ **De introducción-motivación:**

• **Actividad 1:**

- *Título:* “Taller de los sentidos”.
- *Descripción:* Organización de un taller de los sentidos en clase durante 3 días. Para ello, primero se presentarán a los niños/as frutas, hierbas y especias aromáticas, edulcorante (azúcar) y sal de distintos olores, texturas y sabores dependiendo del sentido que vayamos a trabajar ese día. Una vez presentados, los niños irán pasando en orden por los distintos materiales para manipular y experimentar diversas sensaciones a través del sentido del olfato, del tacto y del gusto utilizando recipientes con azúcar y sal para el sentido del gusto; frascos olorosos con diferentes aromas: vainilla, romero,

lavanda... para el olfato y, frutas con diferentes texturas (manzana, kiwi, melocotón, naranja...) para el tacto.

- ✓ Primer día: taller del sentido del tacto.
- ✓ Segundo día: taller del sentido del olfato.
- ✓ Tercer día: taller del sentido del gusto.

- *Objetivo:* Desarrollar los sentidos: olfato, tacto y gusto, mediante la observación, descubrimiento y degustación de los alimentos.
 - *Contenidos:*
 1. Descripción de las sensaciones: los sentidos, su función y utilidad.
 2. Utilización adecuada de los sentidos en la observación, descubrimiento y degustación de los alimentos.
 - *Metodología:* Taller.
 - *Temporalización:* Esta actividad la vamos a llevar a cabo durante 3 días: 45 minutos cada día.
 - *Tipo de agrupamiento:* Gran grupo.
 - *Recursos materiales/humanos:* Frutas, hierbas y especias aromáticas, azúcar, sal, recipientes y frascos olorosos.
 - *Criterio de evaluación:* Relaciona cada sentido con su función.
- **Actividad 2:**
 - *Título:* “Frutart”.
 - *Descripción:* La maestra tendrá en el aula un espacio dedicado al rincón de las artes o expresión plástica provisto del material necesario para la realización de un frutero con frutas de plastilina. Los niños jugarán en este rincón llevando a cabo la actividad propuesta por la maestra que consistirá en modelar frutas de plastilina expresando sus ideas a partir de los materiales, representando la realidad tal y como el niño la conoce y desarrollando su creatividad e imaginación.
 - *Objetivo:* Desarrollar la creatividad de los alumnos con la técnica plástica del modelado.
 - *Contenidos:*
 1. Creación de un frutero con frutas de plastilina.
 2. Sacar provecho de los diferentes productos elaborados.
 - *Metodología:* Rincón.

- *Temporalización:* 20 minutos.
- *Tipo de agrupamiento:* Gran grupo.
- *Recursos materiales/humanos:* Rodillos, tijeras, moldes de frutas y plastilina de diferentes colores
- *Criterio de evaluación:* Es capaz de modelar frutas desarrollando su creatividad.

❖ **De desarrollo:**

• **Actividad 1:**

- *Título:* “Taller de las comidas”.
- *Descripción:* Con la ayuda de la maestra los niños realizarán un gran mural en papel continuo dividido previamente en cuatro cuadros que harán referencia a los alimentos que se toman por la mañana en el desayuno, por al mediodía en el almuerzo, por la tarde en la merienda y por la noche en la cena. Para ello, cada niño recortará de folletos o catálogos de propaganda o publicidad la silueta de algún alimento con los dedos. Después, presentará el alimento a sus compañeros/as, identificando su nombre y pegándolo en el cuadro correspondiente, mientras dice: “por la mañana desayuno...”, “por al mediodía almuerzo...”, “por la tarde meriendo...” o “por la noche ceno...”, según corresponda. Una vez acabado el mural se dialogará sobre los alimentos: cuáles gustan más o menos, productos saludables y no saludables... incidiendo en la importancia de una dieta sana y equilibrada.

MAÑANA	MEDIODÍA	TARDE	NOCHE
Desayunamos	Almorzamos	Merendamos	Cenamos
Leche, zumo, cereales, fruta, tostadas...	Guisos, carne, pescado, pasta...	Chocolate, pan, fruta, zumo, bocadillo...	Verduras, pescado, sopa, tortilla, yogur...

- *Objetivos:*
 1. Asociar la comida que se realiza en cada momento del día con su noción temporal.
 2. Adquirir hábitos de vida saludable en relación con la alimentación.

- *Contenidos:*
 1. Identificación de las fases del día: desayuno, almuerzo, merienda y cena.
 2. Conocimiento de las nociones temporales: mañana-mediodía-tarde-noche.
 3. Entendimiento de los beneficios y perjuicios que algunos alimentos producen sobre nuestro cuerpo.
 4. Respeto y cuidado de nuestro cuerpo a través de una sana alimentación.
 - *Metodología:* Taller.
 - *Temporalización:* 45 minutos.
 - *Tipo de agrupamiento:* Individual y gran grupo.
 - *Recursos materiales/humanos:* Papel continuo, rotuladores, folletos, catálogos y pegamento.
 - *Criterios de evaluación:*
 1. Relaciona las fases del día con sus nociones temporales.
 2. Diferencia alimentos saludables de no saludables.
- **Actividad 2:**
 - *Título:* “Brocheta de frutas”.
 - *Descripción:* En clase realizaremos un taller de cocina en el que prepararemos una brocheta de frutas. En este taller nos visitará un/a padre/madre cocinero/a o al que simplemente le guste cocinar. Primero haremos como una pequeña asamblea en la que dialogaremos sobre las normas higiénicas y de prevención que hay que seguir a la hora de preparar la comida en la cocina: lavarse bien las manos y las frutas que se van a cocinar, no coger cuchillos o tijeras con los que nos podamos cortar, no tocar la hornilla o alimentos que estén calientes porque nos podemos quemar... Así como las normas a seguir cuando nos sentamos a comer en la mesa: lavarse las manos antes y después de comer, lavarse los dientes después de comer, sentarse bien en la silla para no caerse, usar la servilleta o el babero para no mancharse, comer despacio y masticando todo muy bien, ayudar a poner y recoger la mesa... Tras ésta asamblea, todos los niños realizarán una rica brocheta de frutas pelándo, cortando e insertando las frutas en un palo de pinchito con la ayuda del padre /madre y del educador/a, poniendo en

práctica todo lo comentado en la asamblea, tanto en la preparación o elaboración de la misma como en su comida.

- *Objetivos:*

1. Trabajar la coordinación óculo-manual en la utilización de cubiertos.
2. Trabajar hábitos de higiene para la alimentación: lavarse las manos y los dientes.

- *Contenidos:*

1. Selección de ciertos cubiertos (tenedor y cuchara) para trabajar en el aula su correcto uso.
2. Mostrar interés por descubrir movimientos relacionados con los cubiertos.
3. Realización autónoma de los hábitos elementales de higiene relacionados con la alimentación.
4. Gusto por tener un aspecto personal adecuado tras la alimentación.

- *Metodología:* Taller.

- *Temporalización:* 45 minutos.

- *Tipo de agrupamiento:* Gran grupo.

- *Recursos materiales/humanos:* Padre/ madre de un/a niño/a de la clase, palos de pinchito, distintas frutas, cuchillo.

- *Criterios de evaluación:*

1. Utiliza y coge los cubiertos correctamente.
2. Realiza de manera autónoma el hábito de higiene: lavarse las manos.
3. Realiza de manera autónoma el hábito de higiene: lavarse los dientes.

❖ **Atención a la diversidad:**

• **Actividad 1: Actividad de refuerzo:**

- *Título:* “Me lavo las manos”.

- *Descripción:* En el momento de la comida aún hay niños en clase que no son autónomos a la hora de lavarse las manos. La maestra preparará en el aseo del aula el rincón de la higiene. Primero enseñará a los niños los pasos que hay que seguir para lavarse las manos: echarse jabón y frotarse las manos, enjuagarse con agua y, por último, secarse con la toalla. Una vez adquiridos dichos pasos, los niños se lavarán las manos de uno en uno mientras la maestra canta con el resto del grupo la siguiente canción:

*Me lavo las manos
con agua y con jabón
chinchín, chimpón.*

- *Objetivo:* Trabajar hábitos de higiene para la alimentación: lavarse las manos.
 - *Contenidos:*
 1. Realización autónoma de los hábitos elementales de higiene relacionados con la alimentación.
 2. Gusto por tener un aspecto personal adecuado tras la alimentación.
 - *Metodología:* Rincón.
 - *Temporalización:* 30 minutos.
 - *Tipo de agrupamiento:* Gran grupo e individual.
 - *Recursos materiales/humanos:* Agua, jabón y toalla.
 - *Criterio de evaluación:* Realiza de manera autónoma el hábito de higiene: lavarse las manos.
- ***Actividad 2: Actividad de ampliación:***
- *Título:* “La Habana”.
 - *Descripción:* Los niños estarán sentados formando un círculo y la maestra dirá en voz alta la siguiente frase: de La Habana ha venido un barco cargado de... y comenzará a dar pistas sobre un fruto y los niños tendrán que adivinar del fruto que se trata. El niño que lo adivine cogerá el fruto del que se trate y lo pondrá en un barco que tendrán en medio del círculo para una vez finalizado el juego clasificar los frutos en carnosos o secos.
 - *Objetivo:* Reconocer los distintos frutos y clasificarlos en carnosos o secos.
 - *Contenido:* Aprendizaje del vocabulario de los frutos y su posterior clasificación según si son carnosos o secos.
 - *Metodología:* Taller.
 - *Temporalización:* 20 minutos.
 - *Tipo de agrupamiento:* Gran grupo.
 - *Recursos materiales/humanos:* frutos de plástico y barco de los frutos.
 - *Criterios de evaluación:*
 1. Reconoce el nombre de los distintos frutos.
 2. Clasifica los distintos frutos en carnosos o secos.

❖ **Actividades de consolidación, síntesis final o evaluación:**

• **Actividad 1:**

- *Título:* “¡Vamos al restaurante!”.
- *Descripción:* El maestro preparará en el aula el rincón del restaurante decorándolo con los objetos y utensilios correspondientes, utilizando platos, vasos y cubiertos de plástico para evitar posibles accidentes. En segundo lugar los niños jugarán de forma libre y, por último, seguirán las indicaciones o recomendaciones del maestro en relación a las distintas acciones que se pueden realizar en el rincón: sentarse correctamente en la mesa, utilización adecuada de los utensilios relacionados con el momento de la comida, comportamientos a la hora de comer...
- *Objetivos:*
 1. Adquirir una serie de normas básicas en relación con la adquisición de hábitos alimenticios.
 2. Trabajar la coordinación óculo-manual en la utilización de cubiertos.
- *Contenidos:*
 1. Aplicación de las normas básicas en la adquisición de hábitos alimenticios.
 2. Adquisición de hábitos sociales en las rutinas alimentarias.
 3. Selección de ciertos cubiertos (tenedor y cuchara) para trabajar en el aula su correcto uso.
 4. Mostrar interés por descubrir movimientos relacionados con los cubiertos.
- *Metodología:* Rincón.
- *Temporalización:* 30 minutos.
- *Tipo de agrupamiento:* Gran grupo.
- *Recursos materiales/humanos:* Mesas, sillas, manteles, servilletas, baberos, platos, vasos y cubiertos de plástico, agua y distintos alimentos.
- *Criterios de evaluación:*
 1. Utiliza y coge los cubiertos correctamente.
 2. Cumple las normas y hábitos relacionados con el momento de la comida.

- **Actividad 2:**

- *Título:* “¡Vamos a la frutería!”.
- *Descripción:* El maestro preparará en el aula el rincón de la frutería decorándolo con cajitas que tendrán distintos frutos de plástico. En segundo lugar los niños jugarán de forma libre y, por último, seguirán las indicaciones o recomendaciones del maestro. Éste dividirá a la clase en dos grupos, un grupo hará de tenderos y el otro de clientes. Los clientes llevarán la lista de la compra que el maestro les habrá repartido previamente. Como los niños no saben leer, las listas de la compra estarán echas con los dibujos de los frutos que los clientes tienen que pedir a los tenderos. Los clientes tendrán que reconocer las imágenes de los frutos y pedirle a los tenderos los frutos que aparecen en sus listas y los tenderos tendrán que asociar el nombre con los distintos frutos de plástico. Una vez hecho se cambiarán las funciones en la pareja, el tendero pasará a ser el cliente y el cliente el tendero. Una vez hechas las compras el maestro repasará las cestas para ver si la compra se ha realizado correctamente.
- *Objetivo:* Reconocer los distintos frutos.
- *Contenidos:*
 1. Aprendizaje del vocabulario de los frutos.
 2. Reconocimiento de los distintos frutos a partir de láminas y/o fotos.
- *Metodología:* Rincón.
- *Temporalización:* 30 minutos.
- *Tipo de agrupamiento:* Parejas.
- *Recursos materiales/humanos:* Cajas, distintas frutas de plástico, cestas, papel y pegatinas de las distintas frutas.
- *Criterios de evaluación:*
 1. Reconoce el nombre de los distintos frutos.

9. EVALUACIÓN

Según la Orden de 29 de diciembre (2008:12) la evaluación en educación infantil pretende señalar el grado en que se van desarrollando las diferentes capacidades, así como orientar las medidas de refuerzo o adaptaciones curriculares necesarias. La evaluación tiene en esta etapa una evidente función formativa, sin carácter de promoción, ni de calificación del alumnado.

9.1 Tipos de evaluación

Apoyándonos en Moral (2010), en el proceso de aprendizaje hay tres momentos especialmente indicados para la evaluación: al comenzar, durante y al finalizar. Por este motivo, se establecen tres fases de evaluación:

- *Evaluación inicial o diagnóstica:* es aquella que realizamos al comienzo de un proceso de enseñanza-aprendizaje y tiene como finalidad lograr un conocimiento inicial del alumno. Además, esta evaluación, nos permite averiguar las ideas previas de los alumnos respecto a un determinado tema.
- *Evaluación continua o formativa:* es aquella que pretende informarnos sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje mientras éste se está llevando a cabo, con el fin de estudiar las diversas variables que ayudan o interfieren el mismo.
- *Evaluación final o sumativa:* es aquella que utilizamos para calificar a los alumnos al finalizar la etapa, ciclo o unidad didáctica o para la expedición del título cuya finalidad es verificar el logro de los objetivos del proceso educacional.

9.2 Criterios de evaluación

Como ya mencioné anteriormente en el apartado 5.2 Objetivos de área, la temática de mi trabajo fin de grado se encuentra recogida en el Área de Conocimiento de sí mismo y autonomía personal. Según la Orden de 5 de agosto de 2008 y teniendo en cuenta la temática elegida, en esta área se valorará el conocimiento progresivo que los niños y niñas tengan del control de su cuerpo, manifestando confianza en sus posibilidades. Asimismo, se valorará su participación en juegos, mostrando destrezas motoras y habilidades manipulativas. Se observará también la realización autónoma y la iniciativa en actividades habituales para satisfacer necesidades básicas, consolidando hábitos de cuidado personal, higiene, salud y bienestar.

Por otro lado, con los criterios de evaluación planteados en las actividades de acuerdo con los objetivos propuestos en mi unidad didáctica se valorará si el niño/a:

- Reconoce el nombre de los distintos frutos.
- Clasifica los distintos frutos en carnosos o secos.
- Cumple las normas y hábitos relacionados con el momento de la comida.

- Relaciona cada sentido con su función.
- Es capaz de modelar frutas desarrollando su creatividad.
- Relaciona las fases del día con sus nociones temporales.
- Diferencia alimentos saludables de no saludables.
- Utiliza y coge los cubiertos correctamente.
- Realiza de manera autónoma el hábito de higiene: lavarse las manos.
- Realiza de manera autónoma el hábito de higiene: lavarse los dientes.

9.3 Instrumentos de evaluación

Para la evaluación de los procesos de desarrollo y de los aprendizajes de los niños de Educación Infantil se utilizan una variedad de instrumentos de evaluación entre los que se encuentran: entrevista familia-tutor/a, cuestionarios, carpeta de trabajo, informes individuales, observación y técnicas sociométricas (Bermejo, 2014).

De los instrumentos mencionados anteriormente para evaluar a mis niños voy a utilizar los **cuestionarios** y la **observación**.

El **cuestionario** porque es un instrumento muy útil para recoger información de los padres y, además, aportan bastante información sobre el niño. Por tanto, la semana antes de comenzar a trabajar esta unidad didáctica, daremos a los padres un cuestionario que tendrá los datos personales del tutor/a del niño y preguntas relacionadas con la temática que vamos a trabajar que tendrán que traer relleno. Las preguntas de dicho cuestionario serán:

- ¿Come sólo?
- ¿Utiliza algún cubierto?
- ¿Le gusta comer?
- ¿Come fruta?
- ¿Cuáles son sus alimentos preferidos?
- ¿Los toma en puré o triturados?
- ¿Qué hace cuando no le gusta la comida o no quiere comer?
- ¿Qué hacéis vosotros para convencerlo?
- ¿Cómo suele comportarse en la mesa?
- ¿Es autónomo para lavarse las manos y los dientes?

Y, la **observación**, porque nos permite recoger información no sólo sobre el resultado, sino también sobre el proceso. El formato de observación que vamos a utilizar según el procedimiento seguido será una observación sistemática mediante la técnica de escala de estimación numérica. Los ítems a evaluar en dicha escala serán:

	1	2	3	4
Reconoce el nombre de los distintos frutos.				
Clasifica los distintos frutos en carnosos o secos.				
Cumple las normas y hábitos relacionados con el momento de la comida.				
Relaciona cada sentido con su función.				
Es capaz de modelar frutas desarrollando su creatividad.				
Relaciona las fases del día con sus nociones temporales.				
Diferencia alimentos saludables de no saludables.				
Utiliza y coge los cubiertos correctamente.				
Realiza de manera autónoma el hábito de higiene: lavarse las manos.				
Realiza de manera autónoma el hábito de higiene: lavarse los dientes.				

*1. Nunca; 2. Ocasionalmente; 3. Con frecuencia; 4. Siempre.

Esta escala se realizará primero antes de trabajar la unidad didáctica para conocer los conocimientos previos de mis alumnos y, posteriormente, a la vez que realicemos cada actividad se evaluarán el ítem o ítems trabajados en dicha actividad teniendo en cuenta el proceso de aprendizaje. Una vez extraídos y analizados los datos nos darán la posibilidad de realizar una comparación entre los conocimientos y experiencias previas y los nuevos contenidos que se han trabajado en esta temática.

10. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad en esta unidad didáctica se centra fundamentalmente en el Artículo 48 de la Ley de Educación de Andalucía de 2007 que trata sobre las estrategias y medidas de apoyo y refuerzo. En este sentido, este trabajo en función de las diferentes actividades tendrá autonomía para organizar los grupos, los recursos y la metodología para adaptarse a las necesidades propias de la población en la que voy a trabajar esta unidad didáctica. De forma específica contaremos con actividades de refuerzo y apoyo dirigidas al alumnado que presente dificultades en el aprendizaje de los contenidos relacionados con la temática de la alimentación.

11. REFERENCIAS

- Bermejo, B. (2014). *Manual de didáctica general para maestros de Educación Infantil y de Primaria*. Madrid: Pirámide.
- Bie, L. (2005). *El pequeño Edu tiene hambre*. España: Juventud.
- Estivill, E. y Domènech, M. (2009). *¡A comer! Método Estivill para enseñar a comer*. Barcelona: Debolsillo.
- Gavino, A. (2002). *Problemas de alimentación en el niño. Manual práctico para su prevención y tratamiento*. Madrid: Pirámide.
- Gómez, I y García, F. (2014). *Manual de Didáctica. Aprender a enseñar*. Madrid: Pirámide.
- Martín Biezma, C. (2015). *Didáctica de la Educación Infantil*. Madrid: Macmillan Iberia.
- Moral, C. (2010). *Didáctica. Teoría y práctica de la enseñanza*. Madrid: Pirámide.
- Román, J. (2009). *Manual de la alimentación equilibrada en el comedor escolar y en casa*. Madrid: CTO Editorial.
- Jefatura del Estado (2006). *Ley Orgánica de 3 de mayo de 2006, de Educación*. BOE núm 106, páginas 17167 a 17168.
- Presidencia (2007). *Ley de 10 de Diciembre de 2007, de Educación de Andalucía*. BOJA núm 252, página 16.
- Consejería de Educación (2008). *Decreto 428/2008, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas correspondientes a la Educación Infantil en Andalucía*. BOJA núm 164, página 10.
- Consejería de Educación (2008). *Orden de 5 de Agosto de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente a la Educación Infantil en Andalucía*. BOJA núm 169, páginas 17 a 53.
- Consejería de Educación (2008). *Orden de 29 de Diciembre de 2008, por la que se establece la ordenación de la evaluación en la Educación Infantil en la Comunidad Autónoma de Andalucía*. BOJA núm 15, página 12.

12. ANEXOS

ANEXO 1. Relación entre objetivos y contenidos.

OBJETIVOS	CONTENIDOS			
	CONCEPTUAL	PROCEDIM.	ACTITUDINAL	SOCIO-AFECTIVO
Reconocer los distintos frutos y clasificarlos en carnosos o secos.	-Aprendizaje del vocabulario de los frutos. -Reconocimiento de los distintos frutos a partir de láminas y/o fotos y su posterior clasificación según si son carnosos o secos.			
Desarrollar la creatividad de los alumnos con la técnica plástica del modelado.		Creación de un frutero con frutas de plastilina.	Sacar provecho de los diferentes productos elaborados.	
Asociar la comida que se realiza en cada momento del día con su noción temporal.	-Identificación de las fases del día: desayuno, almuerzo, merienda y cena. -Conocimiento de las nociones temporales: mañana-mediodía-tarde-noche.			
Adquirir hábitos de vida saludable en relación con la alimentación.	Entendimiento de los beneficios y perjuicios que algunos alimentos producen sobre nuestro cuerpo.		Respeto y cuidado de nuestro cuerpo a través de una sana alimentación.	
Desarrollar los sentidos: olfato, tacto y gusto, mediante la observación, descubrimiento y degustación de los alimentos.	Descripción de las sensaciones: los sentidos, su función y utilidad.	Utilización adecuada de los sentidos en la observación, descubrimiento y degustación de los alimentos.		
Trabajar hábitos de higiene para la alimentación: lavarse las manos y los dientes.		Realización autónoma de los hábitos elementales de higiene relacionados con la alimentación.	Gusto por tener un aspecto personal adecuado tras la alimentación.	
Trabajar la coordinación óculo-manual en la utilización de cubiertos.		Selección de ciertos cubiertos (tenedor y cuchara) para trabajar en el aula su correcto uso.	Mostrar interés por descubrir movimientos relacionados con los cubiertos.	
Adquirir una serie de normas básicas en relación con la adquisición de hábitos alimenticios.		Aplicación de las normas básicas en la adquisición de hábitos alimenticios.		Adquisición de hábitos sociales en las rutinas alimentarias.

ANEXO 2. Cuento El pequeño Edu tiene hambre.

