

LA
PEDRERA-
ESCOLA

Programacions
Educació Primària

Objectius de les sensacions educatives a la Pedrera-Escola per a l'educació primària:

La proposta educativa de La Pedrera-escola garanteix el treball dels següents objectius generals de l'Educació Primària de les escoles, sempre sota un enfoc pràctic i concretant aquests objectius en l'àmbit de l'educació per a la salut:

A. Conèixer, valorar i aplicar els valors i les normes de convivència a taula, protocols en l'hàbit de menjar establerts en la nostra societat catalana, i tradicions culinàries, i respectar els protocols d'altres cultures també presents en el nostre entorn habitual.

B. Tenir consciència del valor del treball individual i en equip que genera el fet de cuinar, per a un mateix i per als altres, desenvolupar hàbits d'esforç i treball per a garantir la salut personal i familiar, així com actituds de confiança amb iniciativa personal per a l'elaboració de menús equilibrats, autocontrol en els hàbits d'alimentació, sentit crític en els resultats obtinguts, responsabilitat vers els altres i a un mateix en higiene, ús de bons productes i bona manipulació d'aliments, curiositat per les tradicions culinàries i per la dieta mediterrània, interès i creativitat en la cuina.

C. Conèixer, comprendre i respectar les diferents cultures culinàries i les diferències entre les persones en els hàbits d'alimentació, facilitar que les nenes i els nens elaborin una imatge de si mateixos positiva i equilibrada i adquireixin autonomia personal a l'hora de poder escollir els seus aliments, tinguin igualtat de drets i oportunitats entre homes i dones en quant al treball a cuina i no discriminar persones tampoc amb discapacitat.

D. Conèixer i utilitzar de manera apropiada tant la llengua catalana com la castellana per a aconseguir informació sobre receptes bàsiques, bons usos dels aliments, plantes aromàtiques i tradicions a taula.

E. Desenvolupar les competències matemàtiques bàsiques, iniciar-se en la resolució de problemes que requereixin la realització d'operacions elementals de càlcul i ser capaç d'aplicar-les a les situacions de la vida quotidiana com l'elaboració d'un plat equilibrat.

F. Conèixer, valorar i estimar l'entorn natural, social i cultural més proper, reforçant així el sentiment de pertinença i arrelament al país pel que fa a alimentació propera, productes de la zona i productes de temporada i portar-los a valorar el seu ús en la tradició catalana culinària. Comprendre, a partir de l'observació de fets i fenòmens senzills, els principals mecanismes que regeixen aquest entorn per tal de ser capaç de prendre compromisos responsables per

mantenir-lo o introduir-hi elements de millota, tal i com són els fenòmens de producció agrícola sostenible, ramaderia i pesca .

G. Utilitzar i manipular aliments senzills per a elaborar propostes sanes i creatives al plat. Iniciar-se en la construcció de propostes culinàries que resultin visualment agradables.

H. Iniciar-se en la utilització per a l'aprenentatge de les tecnologies de la informació sobre tradicions de cuina i propietats dels aliments , seleccionar i valorar la informació rebuda o aconseguida per mitjà de les tecnologies de la informació i de la comunicació.

I. Aplicar a la cuina i l'alimentació els diferents coneixements adquirits i els recursos propis, a fi de resoldre de manera creativa problemes, situacions personals i necessitats de la vida quotidiana.

J. Valorar la importància de la higiene i de la salut, acceptar el propi cos i el dels altres, respectar les diferències i utilitzar l'educació física i l'esport per afavorir el desenvolupament personal i social.

K. Adquirir els elements bàsics d'una correcta educació per a la salut i les actituds de respecte que afavoreixin la prevenció de malalties.

L. Conèixer i valorar el medi natural, així com els animals i plantes més propers a l'ésser humà i adoptar comportaments que afavoreixin la seva protecció.

Competències bàsiques

Ser competent implica utilitzar de manera efectiva coneixements, habilitats i actituds en contextos diferents.

Per avançar en l'assoliment de les competències bàsiques és fonamental emmarcar els processos d'ensenyament i d'aprenentatge entorn als quatre eixos següents:

- Aprendre a ser i actuar de manera autònoma
- Aprendre a pensar i comunicar
- Aprendre a descobrir i tenir iniciativa
- Aprendre a conviure i habitar el món

La Pedrera-escola posa a disposició dels alumnes la possibilitat de posar en pràctica els coneixements, habilitats i actituds estudiats a l'escola en un context diferent, com és de món de la cuina i la restauració, amb una metodologia activa i original que sens dubte agradarà tant a professors com a alumnes.

Continguts que es treballen en cada taller:

Cada taller es treballa diferent depenent del cicle en el qual està l'alumnat. Per tal que el professor pugui valorar quins són els tallers més adients per als seus alumnes, es presenten a continuació cadascun d'ells amb tots els continguts que s'hi treballen en diferents colors segons les matèries a les quals corresponen aquests continguts:

Coneixement del medi natural, social i cultural

Educació artística

Educació per al desenvolupament personal i la ciutadania

Educació física

Matemàtiques

TIR A L'ARC- COMPETICIÓ:

-La salut: menjar equilibrat i esport
(nova piràmide dels aliments)

Objectius generals del taller:

- Valorar la importància de la higiene i de la salut, acceptar el propi cos i el dels altres, respectar les diferències i utilitzar l'educació física i l'esport per afavorir el desenvolupament personal i social.
- Adquirir els elements bàsics d'una correcta educació per a la salut i les actituds de respecte que afavoreixin la prevenció de malalties.
- Desenvolupar hàbits d'esforç i treball per a garantir la salut personal i familiar, així com actituds de confiança amb iniciativa personal per a l'elaboració de menús equilibrats, autocontrol en els hàbits d'alimentació, sentit crític en els resultats obtinguts, responsabilitat vers els altres i a un mateix en higiene, ús de bons productes i bona manipulació d'aliments.
- Conèixer, comprendre i respectar les diferents cultures culinàries i les diferències entre les persones en els hàbits d'alimentació, facilitar que les nenes i els nens elaborin una imatge de si mateixos positiva i equilibrada i adquireixin autonomia personal a l'hora de poder escollir els seus aliments.
- Desenvolupar les competències matemàtiques bàsiques, iniciar-se en la resolució de problemes que requereixin la realització d'operacions elementals de càlcul i ser capaç d'aplicar-les a les situacions de la vida quotidiana com l'elaboració d'un plat equilibrat.

Metodologia:

- Pràctica del tir a l'arc i observació de la piràmide dels aliments
- Reconstrucció de menús per tal que siguin equilibrats
- Negociació amb l'altre grup per aconseguir elements del menú que no s'han aconseguit

CICLE MITJÀ CONTINGUTS:

1. Interès per l'observació i la generació de preguntes científiques, així com per la construcció de de respostes coherents amb el coneixement científic.
2. Reconeixement dels canvis físics i personals en les diferents etapes de la vida.
3. Identificació i justificació d'hàbits d'higiene, de descans, d'exercici físic i l'alimentació variada i equilibrada per a una vida saludable. Identificació de missatges i pràctiques que no afavoreixen el bon desenvolupament personal i la salut.
4. Expressió de sensacions i emocions personals, així com respecte davant de les dels altres.
5. Identificació dels canvis en les persones al llarg del temps i de les diferents etapes personals. Ús de tècniques de registre i representació de la història pròpia i del passat familiar proper.
6. Adequació de la postura a les diferents necessitats expressives i motrius.
7. Realització d'activitats en què intervingui l'equilibri estàtic i dinàmic.
8. Intervenció de l'organització espaciotemporal en el desenvolupament d'activitats físiques.
9. Valoració i acceptació de la pròpia realitat corporal i la dels altres.
10. Consecució de la millora de les qualitats físiques bàsiques de forma genèrica i orientada a l'execució motriu en múltiples situacions.
11. Disposició a participar en activitats diverses, acceptant les diferències individuals en el nivell de l'habilitat.
12. Pràctica d'activitats físiques elaborades.
13. Apreciació de l'esforç tant individual com col·lectiu en les activitats físiques.
14. Adquisició d'hàbits posturals i alimentaris saludables relacionats amb l'activitat física i la higiene corporal.
15. Adopció de mesures bàsiques de seguretat en la pràctica de l'activitat física i utilització dels materials i els espais d'acord amb unes normes.
16. Actitud favorable cap a l'activitat física en relació amb la salut.
17. Adequació del moviment a estructures espaciotemporals
18. Apreciació del joc com a element de la realitat social i cultural.
19. Participació en diferents tipus de joc.
20. Execució i descobriment de les estratègies bàsiques del joc relacionades amb la cooperació, l'oposició i la cooperació/oposició amb relació a les regles del joc.
21. Actitud responsable en relació amb l'estratègia del joc.
22. Reconeixement i valoració de les persones que participen en el joc.
23. Comprensió, acceptació i compliment de les normes del joc.
24. Valoració de l'esforç en els jocs.
25. Valoració del joc com a mitjà de relació, de divertiment i d'ús del temps de lleure.
26. Descripció de successos i discussió del seu grau de probabilitat utilitzant expressions com *segur*, *possible*, *impossible*.
27. Inici a la quantificació de la probabilitat que un succés sigui segur, possible o impossible.

CICLE SUPERIOR CONTINGUTS:

1. Valoració positiva dels hàbits d'higiene i dels estils de vida saludables.
2. Identificació dels canvis que comporta el creixement en el desenvolupament físic, personal i relacional.

3. Valoració crítica dels comportaments individuals que afecten la salut dels altres i la pròpia. Riscos del consum de tabac i alcohol.
4. Expressió raonada de les valoracions pròpies i contrast amb les valoracions dels altres sobre decisions que afavoreixen un comportament responsable i saludable.
5. Interpretació de la realitat a través dels mitjans de comunicació i anàlisi crítica de la influència de la publicitat sobre els hàbits de consum.
6. Identificació dels trets d'identitat i dels interessos personals i dels altres. Expressió de les emocions pròpies i autoregulació de la conducta, desenvolupant l'autoestima.
7. Desenvolupament de les capacitats emocionals i cognitives de presa de decisions, valorant la dignitat, la llibertat i la responsabilitat, així com el desenvolupament de l'autonomia personal.
8. Domini de la consciència i control del cos en repòs i en moviment.
9. Execució de moviments amb certa dificultat amb els segments corporals no dominants.
10. Adquisició del desenvolupament de l'equilibri estàtic i dinàmic en situacions complexes.
11. Resolució de l'estructura de l'espai i del temps en accions i situacions motrius complexes.
12. Valoració i acceptació de la pròpia realitat corporal i la dels altres.
13. Adquisició d'un control motor i corporal previ a l'acció
14. Disposició a participar en activitats diverses, acceptant l'existència de diferències en el nivell de l'habilitat.
15. Adquisició dels hàbits de postura i alimentaris saludables i autonomia en la higiene personal.
16. Identificació de les pràctiques poc saludables.
17. Utilització de materials i espais, respectant les normes.
18. • Valoració de l'activitat física per al manteniment i millora de la salut en el present i el futur.
19. Consolidació del joc com a fenomen social i cultural.
20. Realització de jocs de diferents modalitats i de dificultat creixent.
21. Pràctica d'habilitats bàsiques d'iniciació esportiva en situacions de joc. Promoció de l'ús adequat de les estratègies bàsiques del joc relacionades amb la cooperació, l'oposició i la cooperació/oposició.
22. Acceptació i respecte vers les normes, regles i persones que participen en el joc.
23. Elaboració i compliment d'un codi de joc net.
24. Estimació de l'esforç personal i col·lectiu en els diferents tipus de joc al marge de les preferències i prejudicis.
25. Valoració del joc com a mitjà de relació, de divertiment i d'utilització satisfactori del temps de lleure.

SENSACIONES **GASTRONÓMICAS**

-Els nostres cinc sentits en relació amb l'alimentació.
(màrqueting sensorial per a nens)

Objectius generals del taller:

- Comportar-se d'acord amb els hàbits de salut i higiene personal derivats del coneixement del cos humà, mostrant una actitud d'acceptació crítica i de respecte per les diferències individuals (edat, sexe, característiques físiques i personalitat).
- Conèixer, comprendre i respectar les diferents cultures culinàries i les diferències entre les persones en els hàbits d'alimentació, facilitar que les nenes i els nens elaborin una imatge de si mateixos positiva i equilibrada i adquireixin autonomia personal a l'hora de poder escollir els seus aliments
- Desenvolupar les competències matemàtiques bàsiques, iniciar-se en la resolució de problemes que requereixin la realització d'operacions elementals de càlcul i ser capaç d'aplicar-les a les situacions de la vida quotidiana

Metodologia:

- Cata de dissolucions per captar la zona de la llengua els receptors del gust.
- Elaboració d'un gràfic estadístic sobre els resultats personal obtinguts arrel de la cata.
- Vídeo de marqueting sensorial

CICLE MITJÀ **CONTINGUTS:**

1. **Interès per l'observació i la generació de preguntes científiques, així com per la construcció de de respostes coherents amb el coneixement científic.**
2. **Expressió de sensacions i emocions personals, així com respecte davant de les dels altres.**
3. **Anàlisi de missatges publicitaris i valoració de la incidència en la presa de decisions de la vida quotidiana. Desenvolupament d'actituds de consum responsable.**
4. **Exploració i diàleg entorn al que les imatges, les produccions audiovisuals i els objectes poden explicar del món i de nosaltres mateixos.**
5. **Reconeixement de la presència de la música i la dansa en els mitjans de comunicació.**

6. Ús progressiu d'imatges i objectes de l'entorn proper, amb la finalitat d'explicar algun aspecte de la nostra vida (imatgeria popular i mediàtica, els records, la vida quotidiana, la història i la memòria del barri).
7. Adecuació de la consciència i control del cos en relació amb la tensió, la relaxació i la respiració.
8. Ús de diferents llenguatges (verbal, gràfic, simbòlic...) per representar el sistema de numeració decimal. Contrast de diferents representacions. Reconeixement i ús de representacions equivalents d'un nombre.
9. Interpretació dels nombres naturals i de codis numèrics en taules i gràfics. Elaboració de gràfics i taules a partir del comptatge i la mesura. Ús de propietats numèriques per recollir, descriure i interpretar dades.
10. Formulació de preguntes basades en fets propers i interessos propis.
11. Recollida de dades mitjançant observacions, enquestes i experiments amb mostres més petites de 50. Interpretació de la freqüència absoluta.
12. Lectura, interpretació i utilització de diverses representacions de dades, en particular de gràfics (com pictogrames i diagrames de barres), amb recursos tradicionals i tecnològics. Ús de la numeració i de conceptes espacials per recollir, descriure i interpretar dades.
13. Reconeixement de les diferències en la representació de dades qualitatives i quantitatives.
14. Identificació i comprensió de les nocions *moda* i *mediana*. Aplicació per a la resolució de problemes.
15. Introducció a la noció *mitjana aritmètica*.
16. Distinció entre el que mostren les dades i el que es podria esperar dels resultats.

CICLE SUPERIOR

CONTINGUTS:

1. Valoració positiva dels hàbits d'higiene i dels estils de vida saludables.
2. Interpretació de la realitat a través dels mitjans de comunicació i anàlisi crítica de la influència de la publicitat sobre els hàbits de consum.
3. Experimentació de les propietats de l'aigua com a dissolvent.
4. Valoració del paper de les exposicions, la publicitat, Internet, el cinema, la televisió per informar, fer pensar, persuadir.
5. Interpretació crítica de la realitat que ens presenten els mitjans de comunicació, inclòs el llenguatge publicitari, per desenvolupar la capacitat d'elecció responsable.
6. Desenvolupament de l'hàbit d'observar i interpretar críticament la representació de la realitat a través dels mitjans de comunicació.
7. Reconeixement i ús de les relacions entre fraccions, decimals i percentatges en casos senzills (0,5, 1/2, 50%; 0,25, 1/4, 25%; 0,1, 1/10, 10%). Analogia entre el sistema de numeració decimal i el sistema internacional de mesura.
8. Formulació de preguntes i dissenys d'experiments o enquestes per recollir dades i poder comparar característiques en una mateixa població. Ús de la numeració i la geometria per recollir, descriure i interpretar dades.
9. Utilització de dades recollides per altres o generades a partir de simulacions (Internet, premsa escrita...).
10. Obtenció de la freqüència absoluta en un conjunt de dades no superior a 50.
11. Comparació de conjunts de dades que tinguin alguna relació entre si.
12. Coneixement i utilització de la mitjana aritmètica i ús de la mediana i la moda en un conjunt de dades no superior a 50.
13. Utilització de la calculadora i de recursos TIC per elaborar taules de valors i calcular la mediana, la mitjana aritmètica i la moda. Aplicació per a la resolució de problemes.

14. Utilització de diagrames de punts per analitzar la relació entre dues característiques en poblacions diferents. Aplicació per a la resolució de problemes.

TALLER DE **CUINA**

Plats saludables :
matemàtica, ecologia i art al servei
de la salut.

Objectius generals del taller:

- Tenir consciència del valor del treball individual i en equip que genera el fet de cuinar, per a un mateix i per als altres, desenvolupar hàbits d'esforç i treball per a garantir la salut personal i familiar, així com actituds de confiança amb iniciativa personal per a l'elaboració de menús equilibrats, autocontrol en els hàbits d'alimentació, sentit crític en els resultats obtinguts, responsabilitat vers els altres i a un mateix en higiene, ús de bons productes i bona manipulació d'aliments, curiositat per les tradicions culinàries i per la dieta mediterrània, interès i creativitat en la cuina.
- Conèixer, comprendre i respectar les diferents cultures culinàries i les diferències entre les persones en els hàbits d'alimentació, facilitar que les nenes i els nens elaborin una imatge de si mateixos positiva i equilibrada i adquireixin autonomia personal a l'hora de poder escollir els seus aliments, tinguin igualtat de drets i oportunitats entre homes i dones en quant al treball a cuina i no discriminar persones tampoc amb discapacitat.
- Desenvolupar les competències matemàtiques bàsiques, iniciar-se en la resolució de problemes que requereixin la realització d'operacions elementals de càlcul i ser capaç d'aplicar-les a les situacions de la vida quotidiana com l'elaboració d'un plat equilibrat.

- Utilitzar i manipular aliments senzills per a elaborar propostes sanes i creatives al plat. Iniciar-se en la construcció de propostes culinàries que resultin visualment agradables.
- Aplicar a la cuina i l'alimentació els diferents coneixements adquirits i els recursos propis, a fi de resoldre de manera creativa problemes, situacions personals i necessitats de la vida quotidiana.

Metodologia:

- Elaboració de plats equilibrats tenint presents els aspectes matemàtics, creatius, ecològics en benefici de la salut.

CICLE MITJÀ

CONTINGUTS:

1. Interès per l'observació i la generació de preguntes científiques, així com per la construcció de respostes coherents amb el coneixement científic.
2. Responsabilització en el manteniment de la neteja, l'ordre i l'estalvi de materials i energia a l'escola i a casa.
3. Identificació de les fonts d'energia amb què funcionen algunes màquines.
4. Identificació d'eines, màquines i fonts d'energia utilitzades en diferents èpoques històriques i la seva relació amb les condicions de vida i de treball.
5. Identificació de la diversitat de materials i de qualitats, i les tecnologies que s'utilitzen en la creació d'objectes artístics i imatges mitjançant l'observació de produccions en l'entorn artístic i cultural i dels mitjans de comunicació.
6. Apreciació de la incidència de la cultura visual de l'entorn i del patrimoni cultural en la vida quotidiana de les persones i en la forma de pensar.
7. Apreciació que la manera de ser i de pensar, els valors i les creences influeixen en la manera com ens relacionem amb i a través de l'art. Valoració positiva de la diversitat de posicionaments, judicis i arguments que desvetllen els objectes i les imatges.
8. Observació i discriminació de materials, colors, formes, volums, línies, contorns, textures, grandàries i perspectives, en la bidimensionalitat i la tridimensionalitat dels objectes, les imatges i les obres artístiques.
9. Establiment de relacions entre les qualitats perceptibles de les produccions artístiques i el que commou o provoca. Identificació d'alguns materials i tecnologies emprats pels artistes en el present i en el passat.
10. Elaboració de propostes artístiques de resultes de la percepció sensorial, la imaginació, les experiències, la realitat, les idees i les emocions, tot preveient els recursos necessaris i les possibilitats dels materials i avançant amb confiança i amb satisfacció en el procés de producció.
11. Comprensió del sistema de numeració decimal. Valor posicional. Descripció oral, gràfica i escrita dels processos de comprensió del sistema de numeració decimal i del càlcul.
12. Reconeixement de la fracció com a part d'una unitat i d'una col·lecció.

13. Ús de diferents models de representació de les fraccions. Situació dels nombres naturals i fraccionaris més comuns ($1/2$, $1/3$, $1/4$) sobre la recta numèrica. Arrodoniment de nombres en context.
14. Aplicació dels nombres decimals en contextos reals. Coneixement i ús del sistema monetari: l'euro i els cèntims. Interpretació i ús de les unitats de mesura.
15. Ús i relació dels decimals i fraccions com a nombres que aproximen més la mesura.
16. Reconeixement de les magnituds de longitud, massa, capacitat, àrea, temps i amplitud d'angles.
17. Ús de les unitats més comunes del sistema internacional: longitud (km, m, cm, mm), massa (kg, g) i capacitat (l, ml). Equivalència d'unitats més comunes en contextos significatius. Interpretació de l'equivalència en l'ús de diferents unitats de mesura.
18. Desenvolupament d'estratègies d'estimació en les diferents magnituds, tot utilitzant referents comuns.
19. Selecció de la unitat més adequada i de l'instrument per fer una mesura. Ús de regla i cinta mètrica i balances.

CICLE SUPERIOR CONTINGUTS:

1. Valoració positiva dels hàbits d'higiene i dels estils de vida saludables.
2. Valoració crítica dels comportaments individuals que afecten la salut dels altres i la pròpia. Riscos del consum de tabac i alcohol.
3. Expressió raonada de les valoracions pròpies i contrast amb les valoracions dels altres sobre decisions que afavoreixen un comportament responsable i saludable.
4. Valoració dels drets i deures ciutadans i del paper individual i col·lectiu en la construcció d'un món més just i equitatiu, així com de la necessitat d'un compromís per a la resolució de problemàtiques socials.
5. Rebuig dels estereotips i prejudicis, així com de les situacions d'injustícia i discriminació, per raons de gènere, orientació afectiva, origen i creences, desenvolupant sentiments d'empatia i respecte amb els altres.
6. Interpretació de la realitat a través dels mitjans de comunicació i anàlisi crítica de la influència de la publicitat sobre els hàbits de consum.
7. Anàlisi del paper de les dones com a subjectes individuals o col·lectius de la història al llarg del temps i valoració de la seva aportació al patrimoni i a la cultura.
8. Observació de canvis químics en relació amb fenòmens quotidians: combustions, oxidacions i fermentació. Aplicació a la prevenció del foc i obtenció de compost.
9. Valoració de l'impacte del desenvolupament tecnològic en les condicions de vida i en el treball.
10. Discriminació de materials, colors, formes, volums, línies, contorn, textures, grandària, llum, moviment, bidimensionalitat i tridimensionalitat, establiment de relacions entre les qualitats perceptibles i el que pretenen les imatges i els objectes (informar, fer pensar, convèncer, persuadir).
11. Apreciació d'algunes característiques (formals, materials i tecnològiques) en la creació d'objectes i d'imatges que han canviat o es mantenen al llarg del temps.
12. Percepció que a través de la implicació, de la resolució de problemes i de la constància s'arriba a la satisfacció en la comprensió, interpretació i creació artístiques.
13. Elaboració de produccions artístiques com a resultat de la percepció sensorial, la imaginació, les experiències, la realitat, les idees i les emocions, tot preveient els recursos necessaris i les possibilitats dels materials i les tècniques i procediments adequats, avançant amb confiança i amb satisfacció en el procés de producció.

14. Ús i comprensió de les fraccions i dels decimals per mesurar quantitats contínues en contextos significatius.
15. Reconeixement de les magnituds de capacitat, volum, àrea i amplitud d'angles.
16. Comparació i ordenació de mesures de volum, àrea i amplitud d'angles. Selecció i ús de les unitats adequades per mesurar-les.
17. Comprensió i ús del sistema internacional de mesura i de les unitats de temps. Ús dels nombres decimals i fraccionaris en l'aproximació de la mesura. Equivalència d'unitats.
18. Desenvolupament d'estratègies d'estimació en les diferents magnituds, tot utilitzant referents comuns.
19. Anticipació i interpretació de l'error d'una mesura.