



GRUPO: 1º EP	PLAN DE TRABAJO Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS 1º TRIMESTRE		CURSO 2018-19
Temas: 1 y 2.	ÁREA: CIENCIAS DE LA NATURALEZA		
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES	COMPETENCIAS BÁSICAS
<p><b>UNIDAD 1: DE PIES A CABEZA.</b>                      El cuerpo humano. Partes del cuerpo                      Las funciones vitales en el ser humano: función de relación, nutrición y reproducción                      Conocimiento de sí mismo y de los demás. La identidad y la autonomía personal                      Los órganos de los sentidos                      Las partes de la cara                      Las emociones y los sentidos                      La relación con los demás                      Conocimiento de actuaciones básicas de primeros auxilios</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocer las principales partes del cuerpo humano y sus principales características.</li> <li>2. Identificar y localizar algunos órganos implicados en la realización de las funciones vitales del cuerpo humano.</li> <li>3. Conocer cómo es su cuerpo y el de los demás</li> <li>4. Identificar los cinco sentidos.</li> <li>5. Identificar las partes de la cara.</li> <li>6. Conocer y valorar la relación entre el bienestar y la identificación de sus emociones y las de sus compañeros.</li> <li>7. Identificar actuaciones, emociones y sentimientos en la vida diaria.</li> <li>8. Conoce técnicas básicas de primeros auxilios.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Identifica las partes del cuerpo humano.</li> <li>2.1 Localiza algunos órganos implicados en la realización de las funciones vitales del cuerpo humano.</li> <li>2.2 Identifica algunas características de las funciones vitales del ser humano.</li> <li>3.1 Manifiesta e identifica conductas de aceptación de su cuerpo y del de los demás.</li> <li>3.2 Diferencia entre niños y niñas.</li> <li>4.1 Identifica la ubicación y la función de los sentidos y conoce algunas medidas para protegerlos.</li> <li>5.1 Distingue las partes de la cara.</li> <li>6.1 Se inicia en la identificación de las emociones y sentimientos propios y de los compañeros, manifestando conductas empáticas.</li> <li>7.1 Reconoce las emociones que se producen en la vida diaria.</li> <li>8.1 Conoce actuaciones de primeros auxilios y las representa en contexto de simulación.</li> </ol>	<p>Comunicación lingüística                      Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología                      Competencias sociales y cívicas                      Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor                      Conciencia y expresiones culturales</p>
<p><b>UNIDAD 2: BUEN PROVECHO.</b>                      Los alimentos: clasificación y consumo                      Hábitos de alimentación. La dieta equilibrada                      Los alimentos: su función en el organismo                      Salud y enfermedad. Las prácticas saludables                      Seguridad alimentaria y prevención de enfermedades                      Valora la comida que consume</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clasificar los alimentos según su origen.</li> <li>2. Identificar los alimentos que componen una dieta sana y equilibrada.</li> <li>3. Comprender la función que tienen los alimentos en el organismo.</li> <li>4. Conocer y valorar la relación entre el bienestar y la práctica de determinados hábitos: alimentación variada y ejercicio físico.</li> <li>5. Conocer y valorar la relación entre el bienestar y la práctica de determinados hábitos: higiene personal y descanso diario.</li> <li>6. Relacionar las prácticas de vida con el adecuado funcionamiento del cuerpo, adoptando estilos de vida saludables.</li> <li>7. Conocer medidas de seguridad alimentaria básicas: la fecha de caducidad de los alimentos.</li> <li>8. Comprender el desperdicio de comida.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Distingue los alimentos según su origen: animal, vegetal y mineral.</li> <li>1.2 Diferencia los alimentos frescos de los elaborados.</li> <li>2.1 Identifica los alimentos necesarios para una alimentación saludable.</li> <li>2.2 Conoce las comidas del día.</li> <li>3.1 Reconoce los alimentos como fuente de energía y que posibilitan el crecimiento.</li> <li>4.1 Reconoce alguno de los elementos de una dieta equilibrada y los selecciona de entre varios.</li> <li>4.2 Identifica estilos de vida saludables: ejercicio físico y alimentación variada.</li> <li>5.1 Identifica hábitos saludables para mantener el cuerpo sano y prevenir enfermedades: actividad física, aseo corporal, lavado de alimentos y alimentación saludable.</li> <li>6.1 Reconoce estilos de vida saludables y sus efectos sobre el cuidado y mantenimiento del cuerpo humano.</li> <li>7.1 Desarrolla hábitos para la prevención de enfermedades.</li> <li>8.1 Comprende que la comida que sobra no debe tirarse.</li> </ol>	<p>Comunicación lingüística                      Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología                      Competencias sociales y cívicas                      Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor</p>



<b>LECTURAS</b>	--	
<b>VIDEOS O DIAPOSITIVAS</b>	Los del material del profesor.	
<b>SALIDAS CULTURALES</b>	--	
<b>FIESTAS Y CELEBRACIONES</b>	Fiesta de la Castaña, Día de la Constitución y Fiesta de Navidad.	
<b>OTRAS ACTIVIDADES</b>	--	
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b> Aplicables cuando la calificación final sea superior a 4.	La calificación se establecerá a partir del análisis del aprendizaje y del progreso en las actividades y tareas realizadas por parte del alumnado. Para ello, el profesor tendrá en cuenta y calificará los siguientes aspectos del siguiente modo:	
	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>	
	Prueba escrita	60 %
	Motivación y actividades	20 %
	Actitud	20 %
	<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>
<b>FECHAS DE EVALUACIÓN</b> La 2ª fecha de cada tema será la de la prueba escrita.	UNIDAD 1	Del 17 de septiembre al 24 de octubre
	UNIDAD 2	Del 29 de octubre al 3 de diciembre
	REPASO	Del 5 al 19 de diciembre

Firma del profesor

Fdo.: Ester Moreno Trujillo