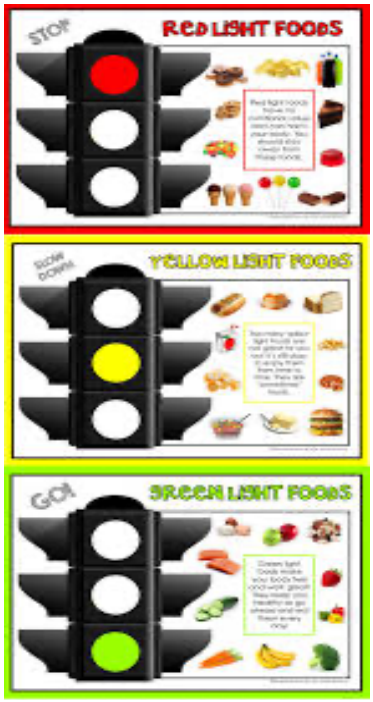
UDI: REAL FOODERS.		Curso: 1º ESO
INSTALACIONES , MATERIALES Y RECURSOS	- Pabellón y pista polideportiva. - TICS: App pasos diarios, app para elaboración menú y control KCAL.	
OBJETIVOS UD	-Reconocer los diferentes grupos de macronutrientes -Reconocer los diferentes grupos de micronutrientes -Aplicar una dieta equilibrada y saludable	
RELACIÓN CURRICULAR	**Obj Aula**	**6,** 5
	Competencias	b, c, d, e, f, g
	Obj Etapa	a,b,c, e, h, k
	Obj Materia	1,3, 10, 11
CONTENIDOS	- Los hidratos de carbono, las proteínas y las grasas - La hidratación - Alimentos saludables	
METODOLOGÍA	**Técnica**	-Indagación para construir planes de entrenamiento -Instrucción directa para la higiene postural
	Estilo	-Mando directo modificado -Resolución de Problemas -Trabajo por Proyectos
	Estrategia	-Global polarizando atención
	Organización	-Pequeños y grandes grupos
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	- En el trabajo en pequeños grupos asignar a Luis a un grupo con clima de trabajo adecuado y cooperativo.	
EVALUACIÓN	**Criterios**	**4 (5) + 5 (5) + 10 (2,5) = 10P**
	Estándares	**4.4(2.5) 5.3(2.5) + 5.4(2.5)+ 10.2 (2.5) = 10P**
	Instrumentos	Rúbrica y lista de control
BILINGÜISMO	- VOCABULARIO ALIMENTOS - VOCABULARIO ESPECÍFICO DE NUTRICIÓN	

DESARROLLO PRÁCTICO

-Sesión 1: Se llevará a cabo un juego por fichas para identificar los tipos de alimentos y su grupo de macronutrientes
-Sesión 2: Se jugará al semáforo de la alimentación por relevos para crear un menú equilibrado
-Sesión 3: Se repartirá una ficha para que los alumnos creen un menú en base a lo aprendido en clase

ACTIVIDAD TRANSVERSAL BILINGÜE:

EL SEMAFORO DE LA ALIMENTACIÓN: El alumnado dispondrá de diferentes fichas de alimentos repartidas por todo el espacio, por grupos de 4 en relevos tendrán que ir recogiendo los alimentos e irlos repartiendo los de consumo diario en el aro verde, los de consumo semanal en el aro amarillo y los ocasionales en el rojo. En base a ello se les repartirá una ficha para que completen un menú de manera autónoma.