

UNIDAD DIDÁCTICA
EDUCACIÓN
INFANTIL



haz clic a tu
bocata

¡Las conservas del mar son la mejor compañía para tu bocata!



ÍNDICE

1. OBJETIVOS	04
2. COMPETENCIAS BÁSICAS	04
3. CONTENIDOS CURRICULARES	06
4. CONTENIDOS	07
5. HAZ CLIC A TU BOCATA – “CÓMIC”	08
6. FICHAS TÉCNICAS	14
ACTIVIDAD 1. ¿QUÉ ES UNA LATA?	18
ACTIVIDAD 2. ¿QUÉ GUARDA?	19
ACTIVIDAD 3. ¡CASA DE LATA!	20
ACTIVIDAD 4. ACTIVIDADES DE RECICLAJE CON LATAS	21
ACTIVIDAD 5. ¿DÓNDE SE RECICLA LA LATA?	22
7. EVALUACIÓN	23





Según las disposiciones generales de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria, tal y como se recoge en el Decreto 330/2009, del 4 de junio, por el que se establece el currículo de la Educación Infantil en la Comunidad Autónoma de Galicia, esta unidad didáctica está diseñada para ser utilizada tras la visita al centro escolar del programa.

Durante la infancia, tener una dieta rica y equilibrada es fundamental para crecer con normalidad. Los niños y niñas deben aprender desde pequeños a llevar una alimentación adecuada, una alimentación completa y variada para que les aporte la energía necesaria para ir al colegio, estudiar, hacer deporte, jugar... en definitiva, realizar todas las actividades propias de su edad que suponen un gran desgaste físico y energético.

En esta unidad didáctica le prestaremos atención a unos alimentos fundamentales en las dietas, los productos del mar, para fomentar su consumo como producto en conserva.



Los productos del mar son unos alimentos ricos en proteínas, materia grasa, vitaminas y sales minerales y constituyen uno de los más importantes recursos alimenticios. Las conservas de productos del mar les añaden a estos beneficios muchos valores nutritivos, que hacen recomendable la introducción de estos productos como alimentos habituales en las dietas de los más pequeños.

Las conservas son una forma sana y cómoda de disfrutar de los productos del mar; podemos saborearlos siempre que nos apetezca, en cualquier momento y en cualquier lugar, en bocata en el recreo, en ensalada en la comida, en tortilla para llevar de excursión... Las opciones son muchas gracias a la variedad de presentaciones, preparaciones y tipos de conservas de productos del mar que podemos encontrar en el mercado.





1. OBJETIVOS

Los objetivos de partida de esta campaña se centran en:

- Transmitir a los escolares de Educación Infantil la importancia de los productos en conserva de pescado y marisco en la dieta, en relación con sus aportaciones nutritivas.
- Fomentar su consumo, de forma saludable y atractiva.



2. COMPETENCIAS BÁSICAS

**Competencia en el conocimiento
y en la interacción con el mundo
físico.**

Contenidos relacionados con el mundo de la pesca, el transporte y la preparación de los productos del mar.



Competencia social y ciudadana.

El consumo de pescado como fuente de salud y como recurso económico y social.





Competencia en comunicación lingüística.

Comprensión lectora y expresión escrita.



Autonomía e iniciativa personal.

Nuevos conocimientos sobre el valor del consumo de las conservas de pescado y de marisco que les permitirán tomar decisiones en relación con su consumo.



Competencia cultural y artística.

El alumnado desarrollará su creatividad y habilidades artísticas a través de las actividades propuestas.

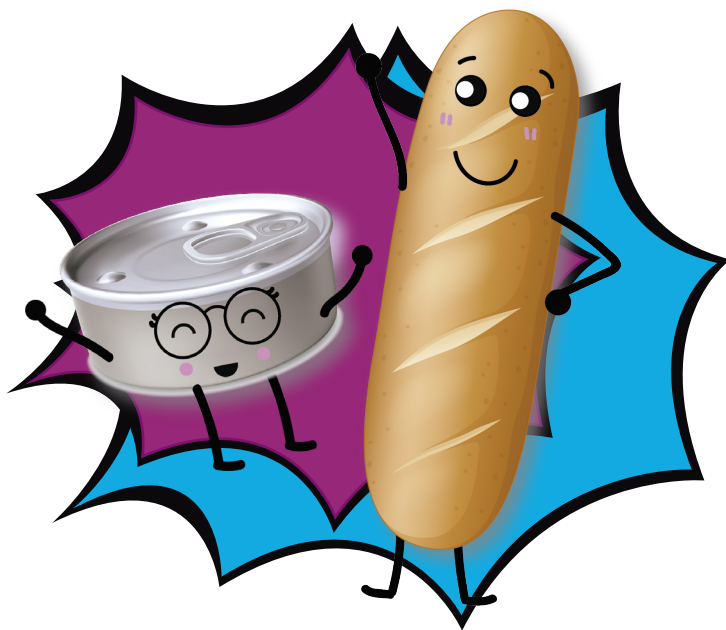




3. CONTENIDOS CURRICULARES

La Educación Infantil constituye una etapa educativa de capital importancia para el desarrollo integral y armónico de la persona. Así se establece como principal finalidad en esta etapa al contribuir en el desarrollo físico, afectivo, social e intelectual del alumnado.

Aunque los contenidos de la unidad didáctica se pueden tratar desde el punto de vista de las diferentes áreas de conocimiento del medio natural, social y cultural por ser el área de mayor implicación y más directamente relacionada.





4. CONTENIDOS



Área: conocimiento de sí mismo y autonomía personal.

Bloque 3. El cuidado personal

- Incorporación paulatina en la dieta de nuevos alimentos y texturas en su gradual presentación.
- Discriminación progresiva de los alimentos saludables valorando su consumo.

Área: conocimiento del medio.

Bloque 2. Aproximación a la naturaleza.

- Identificación de características de animales, plantas y elementos naturales.
- Identificación de los hábitats de los animales y de las plantas.
- Experimentación de acciones sobre el medio natural.
- Curiosidad, cuidado y respeto a los animales y plantas y a sus hábitats.
- Interés y respeto por el cuidado y conservación de su entorno.

Área: lenguaje: comunicación y representación.

Bloque 3. Expresión plástica y musical



- Interés y disfrute con la audición y el reconocimiento de las diferentes obras musicales.
- Participación activa y disfrute en la interpretación de canciones y juegos musicales.

OTROS

- Descubrimiento y observación de las manifestaciones y del patrimonio cultural gallego como muestra de diversidad y riqueza.



5. HAZ CLIC A TU BOCATA - CÓMIC



LA CIENTÍFICA ESPECIALIZADA EN BIOLOGÍA MARINA

Investiga las propiedades nutricionales de los productos del mar en conserva, y tras descubrir importantes mejoras en nuestro organismo a través de su consumo regular en diferentes platos de cocina, quiere seguir investigando dichas mejoras y darlas a conocer entre la población, especialmente entre los infantiles, juveniles y adolescentes.





ROI

EL CIENTÍFICO ESPECIALIZADO EN QUÍMICA

Personaje de género masculino, que investiga sobre el proceso de las conservas, los tipos de recipientes, los alimentos que ayudan a preservar el producto, su fecha de caducidad... Roi está convencido de que los productos del mar envasados en conserva pueden llegar muy lejos, tan lejos que hasta consiguió que llegaran hasta el planeta del cómic.



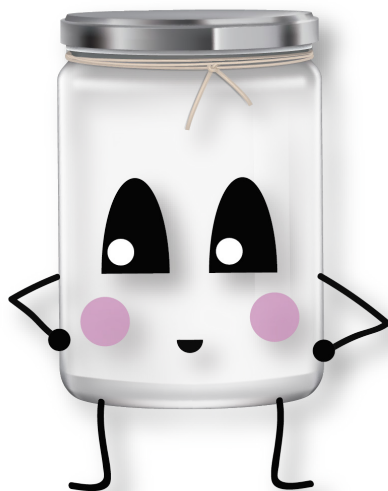


LATA Y SU FAMILIA

Es una de nuestras protagonistas, experta en nuevas tecnologías, que a través de un simple “CLIC” de su ratón, y junto con **BOTE** y sus hijas en común, las **TRILATAS**, viajan hasta el mundo virtual del cómic. Allí conocen a PAN, coprotagonista del programa. Lata y su familia son las encargadas de descubrirle a Pan y a sus hermanos el mundo del mar y, por tanto, de los bocatas.



LATA, Bote y las Trilatas representan el conjunto de productos marinos en conserva, ampliando los métodos de envasado y humanizando estos objetos tan característicos de ese campo, promoviendo su integración como facilitadores de información relevante de la parte divulgativa del programa.

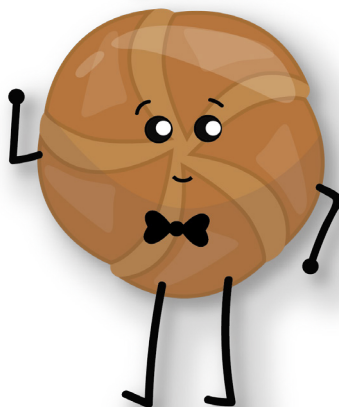
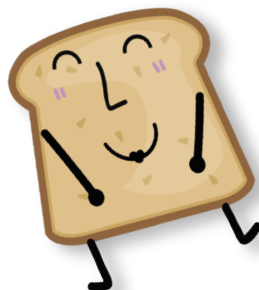
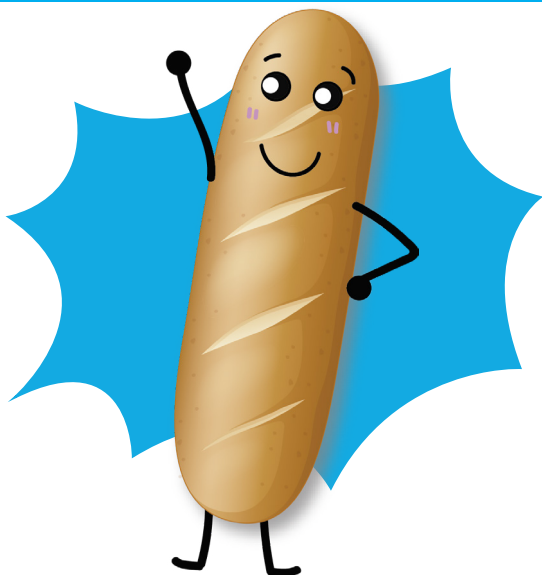




PAN Y SU FAMILIA

Pan es el otro protagonista del programa. Él y sus hermanos, **MAÍZ y MOLDE**, viven en el mundo virtual del cómic, y allí son felices, hasta que aparecen Lata y su familia, y descubren que hay todo un mundo -el marino- que desconocen completamente. Descubren también que son una pieza importantísima de una comida famosa en el mundo real... ¡los bocatas! Gracias a las explicaciones de Lata y haciendo juntos un “Clic” pueden crear los más deliciosos y apetecibles bocatas.

Pan, Maíz y Molde representan el conjunto de productos del mundo panadero, ampliando la variedad de panes con los que poder hacer bocatas. La humanización de estos personajes, haciéndolos desconocedores de la temática principal (las conservas), y caracterizándolos como receptores de dicha información, facilita la parte divulgativa del programa.



CÓMIC "HAZ CLIC A TU BOCATA"... ¡PAN Y LATA SE CONOCEN!

Si quieres viajar al delicioso planeta del cómic, haz "clic" aquí...

Qué habrá más bueno que las conservas... ¡Allá voy!



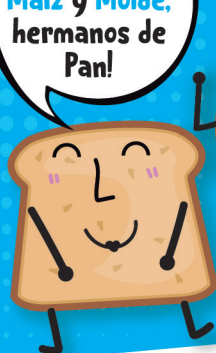
¿Dónde estoy? ¡Menudo viaje!

¡Bienvenida al planeta del cómic! ¡Yo soy PAN!



¡Y nosotros somos Maíz y Molde, hermanos de Pan!

¿Y tú, de quién vienes siendo?



¿No conocéis las conservas del mar? En la Tierra hacemos unos bocatas buenisimos gracias a vosotras!

No tenemos mar... ¿y qué es un bocata?



Para hacer los mejores bocatas, solo necesitamos juntar una conserva y un pan y decir...

haz clic a tu bocata



¡Pan y Lata crearon un bocadillo de conserva de atún!

clic

¡Lata se conecta con la Tierra para traer a su familia gracias a las nuevas tecnologías!

¡Vamos a enviar más conservas a vuestro Planeta del cómic para que probéis nuevos bocadillos!

¡Estos son mis amigos los científicos!

Soy Bote, ¡novio de Lata!

Somos las Trilatas, ¡hijas de Lata!

haz clic a tu bocata

¡Tenemos que traer más conservas y hacer los mejores bocadillos!

Los científicos Mar y Roi, con los niños y niñas de la Tierra nos ayudarán...

...¡a hacer "clic" a tu bocata!

clic

CONTINUARÁ



6. FICHAS TÉCNICAS

**Anchoas en
aceite de
oliva 100g**



Calorías	253 kcal
Grasa	15,20 g
Colesterol	70,60 mg
Sodio	3,93 mg
Carbohidratos	0,37 g
Fibra	0 g
Azúcar	0,37 g
Proteínas	28,620 g
Vitamina A	67,40 ug
Vitamina B12	3,40 ug
Hierro	4,20 mg
Vitamina C	0 mg
Calcio	273 mg
Vitamina B3	9,13 mg



Calorías 99,40 kcal
Grasa 0,60 g
Colesterol 51 mg
Sodio 320 mg
Carbohidratos 0 g
Fibra 0 g
Azúcar 0 g
Proteínas 23,50 g

Vitamina A 60 ug
Vitamina B12 4 ug
Hierro 1 mg

Vitamina C 0 mg
Calcio 28 mg
Vitamina B3 18,78 mg

**Atún al
natural
100g**





Mejillones al natural 100g



Calorías	82,10 kcal
Grasa	2,90 g
Colesterol	100 mg
Sodio	296 mg
Carbohidratos	2 g
Fibra	0 g
Azúcar	2 g
Proteínas	12 g

Vitamina A	53,10 ug	Vitamina C	0 mg
Vitamina B12	7,70 ug	Calcio	80 mg
Hierro	4,50 mg	Vitamina B3	3 mg

Calorías	48 kcal
Grasa	9,5 g
Colesterol	40 mg
Sodio	3,52 mg
Carbohidratos	0 g
Fibra	0 g
Azúcar	0 g
Proteínas	90,5 g

Vitamina A	250 ug	Vitamina C	0 mg
Vitamina B12	0 ug	Calcio	128 mg
Hierro	124 mg	Vitamina B3	4,1 mg

Berberechos al natural 100g





Caballa en aceite de oliva 100g



Calorías	217 kcal
Grasa	13,80 g
Colesterol	66,90 mg
Sodio	382 mg
Carbohidratos	0,60 g
Fibra	0 g
Azúcar	0,60 g
Proteínas	22,50 g
Vitamina A	125 ug
Vitamina B12	9,80 ug
Hierro	1,01 mg
Vitamina C	0,09 mg
Calcio	17,20 mg
Vitamina B3	17,10 mg



Calorías	195 kcal
Grasa	15,20 g
Colesterol	169,60 mg
Sodio	110 mg
Carbohidratos	1,50 g
Fibra	0 g
Azúcar	1,50 g
Proteínas	13,12 g

Vitamina A	302,10 ug
Vitamina B12	1,30 ug
Hierro	0,85 mg

Vitamina C	0 mg
Calcio	45,53 mg
Vitamina B3	7 mg

Calamares en salsa americana 100g





Atún en aceite de oliva 100g



Calorías	208 kcal
Grasa	12,10 g
Colesterol	39,80 mg
Sodio	291 mg
Carbohidratos	0 g
Fibra	0 g
Azúcar	0 g
Proteínas	24,80 g
Vitamina A	62,20 ug
Vitamina B12	5 ug
Hierro	1,20 mg
Vitamina C	0 mg
Calcio	27,70 mg
Vitamina B3	18,20 mg



Calorías	218 kcal
Grasa	13,60 g
Colesterol	65 mg
Sodio	366 mg
Carbohidratos	0 g
Fibra	0 g
Azúcar	0 g
Proteínas	23,93 g
Vitamina A	49 ug
Vitamina B12	29,60 ug
Hierro	2,90 mg
Vitamina C	0 mg
Calcio	314 mg
Vitamina B3	12,57 mg



Sardinas en aceite de oliva 100g





ACTIVIDAD 1. ¿QUÉ ES UNA LATA?

Para poder diferenciar los diferentes tipos de envases, vamos a visualizarlos en imágenes y explicar diferencias de texturas, consistencia, ... tras lo cual, los niños y niñas deberán redondear aquellas que contengan pescados.





ACTIVIDAD 2. ¿QUÉ GUARDA?



Ahora que ya sabes lo que es, necesitamos dar a conocer lo que metemos dentro, para que aprendan a diferenciar entre los alimentos y otros objetos. Deberán hacer una línea para llevar cada objeto a su lugar correspondiente.





ACTIVIDAD 3. ¡CASA DE LATA!

Cada alimento cabe mejor en un tipo de lata, y los alumnos y alumnas deberán pensar en qué lata es en donde mejor pueden estar de los diferentes estilos de latas que les presentamos.





ACTIVIDAD 5. ¿DÓNDE SE RECICLA LA LATA?

Vamos a presentar los diferentes tipos de envases que se reciclan en los diferentes tipos de contenedores de basura, indicando que en azul van los papeles y cartones, en el amarillo el plástico, bricks y latas, en el verde redondo las botellas de vidrio y en el verde o negro la basura en general. Después tendremos que unir la basura con su contenedor correspondiente:





7. EVALUACIÓN

Por último, realizaremos una evaluación para valorar los conocimientos adquiridos con las diferentes actividades. Esta evaluación puede ser en conjunto (verbal) o individual (escrito); esta decisión vendrá determinada por la precisión de los resultados que el/la docente quiera obtener:

¿Qué productos del mar conoces? Enumera los que conozcas.

¿Qué productos del mar podemos encontrar en conserva?

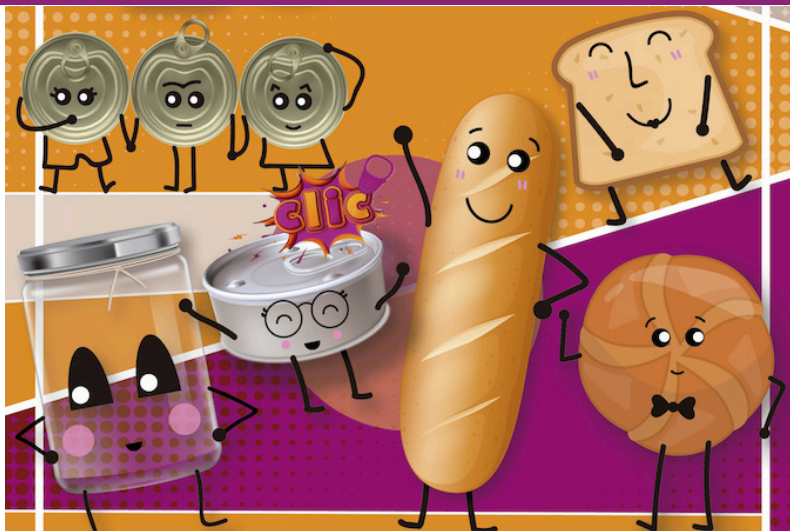
¿Qué beneficios nos aportan los productos en conserva?

Pon ejemplos de platos que se puedan elaborar con productos del mar en conserva.

¿Para qué sirven las etiquetas de las conservas?

¿Qué información encontramos en ellas?

¿Cómo podemos reciclar el material de reciclaje de las conservas?





haz clic a tu bocata