

UNA MANZANA CON SORPRESA.

EVALUACIÓN DE DIAGNÓSTICO. 2010.

4º DE LA EDUCACIÓN PRIMARIA.

**UNIDAD DE EVALUACIÓN: 3. COMPRENDER E INTERPRETAR
CONTENIDOS RELACIONADOS CON LOS SERES VIVOS Y LA SALUD.**

OFICINA DE EVALUACIÓN.

VICECONSEJERÍA DE EDUCACIÓN.

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA.

ÍNDICE.

1	PRESENTACIÓN. UNIDADES DE EVALUACIÓN.	2
2	DEFINICIÓN.	3
3	INDICADORES.	4
4	CONTEXTO O CONDICIONES DE APLICACIÓN.	4
5	CUADERNO DEL ALUMNO.....	5
5.1	Instrucciones.	5
5.2	Escenario. Una manzana con sorpresa.	5
5.3	Cuestionario de tareas.	6
6	CRITERIOS.....	8
6.1	Corrección.....	8
6.2	Plantilla de corrección.	11
6.3	Calificación.....	12
7	AUTOEVALUACIÓN.	12
8	ESPECIFICACIONES.....	16
8.1	Esquema-síntesis de la Unidad de Evaluación.	16
8.2	Objetivos.	17
8.3	Contenidos.	18
8.4	Capacidades y procesos.	20

1 PRESENTACIÓN. Unidades de Evaluación¹.

La evaluación continua de los conocimientos se realiza, junto a otros procedimientos menos definidos², mediante exámenes, pruebas y controles con preguntas abiertas y “objetivas”. El profesorado selecciona unos contenidos específicos relevantes, cuantos más mejor, y los convierte en preguntas para poder, a partir de la respuesta, juzgar el rendimiento alcanzado por el alumno. La finalidad es conocer cuánto “sabe o recuerda” de todo lo enseñado. Saber y recordar son sinónimos en el momento de la evaluación.

La incorporación de las competencias básicas al currículo en todas las etapas y enseñanzas exige “reescribir la metodología de la evaluación” porque “evaluar competencias no es evaluar conocimientos”.

Pero “ser competente” es utilizar lo aprendido para resolver situaciones reales y exige: saber, hacer y querer. **“Evaluar competencias consiste en valorar el uso que las personas hacen de los aprendizajes realizados en una situación de vida”**. Para hacer posible esta evaluación se requiere:

- Seleccionar escenarios tomados de situaciones reales o, en su caso, supuestos que guarden una extrema fidelidad con ellas.
- Establecer los indicadores de las competencias para conocer lo que realmente se evalúa.
- Tener en cuenta en el diseño y la interpretación, que el nivel de dominio, logro o desarrollo de la competencia de una persona no tiene un límite fijo ni estable y su valoración puede ser muy diferente según los indicadores.
- El uso de la autoevaluación como herramienta clave para el desarrollo de la competencia a partir del reconocimiento del error.

Las Unidades de Evaluación (UdE) se presentan como alternativa a las pruebas de rendimiento o exámenes.

Una UdE tiene tres partes: el escenario, las tareas y los inventarios de corrección.

El “**escenario**” es el estímulo, la situación significativa del contexto que utilizamos para movilizar los conocimientos. En ningún caso puede convertirse en el objeto de la evaluación. El escenario se describe utilizando un formato verbal (texto escrito) y otro no verbal (imágenes, tablas, cuadros, gráficos, etc.) que se extraen de cualquier fuente documental.

Las “**tareas**” nos permiten conocer, mediante la movilización de los conocimientos, cual es la competencia alcanzada en el uso de los procesos cognitivos, afectivos, sociales y funcionales, y el nivel de logro de los

¹ Ver: Evaluación de diagnóstico de las Competencias básicas en Castilla-La Mancha, 2009-2011. Marco teórico (2009) pp 112-120.

² En las Programaciones didácticas se hace referencia al uso de procedimientos variados: análisis de documentos (revisión de los cuadernos de trabajo y otras producciones del alumnado), observación directa, entrevistas, etc.

aprendizajes. Para que la información obtenida sea completa (saber, hacer y querer) la Unidad de Evaluación debe incluir tareas que valoren aprendizajes receptivos, productivos y valorativos.

El proceso de evaluación en las UdE concluye con la **corrección de las tareas**. La corrección, realizada por el propio alumno o por el profesorado, exige la definición previa de los criterios de corrección.

Con carácter general, las tareas utilizadas en las Unidades de Evaluación se definen con distintos formatos de respuesta y criterios de corrección.

- La respuesta abierta a las cuestiones planteadas que puede ser corta o amplia.

En ambos casos, la corrección incluye contemplar una respuesta correcta, una o dos respuestas aproximadas y las respuestas incorrectas. La puntuación es de 2, 1 y 0 para las respuestas cortas y de 3, 2, 1 y 0 para las respuestas amplias.

Los criterios de corrección de las preguntas abiertas anticipan y puntúan posibles respuestas para garantizar la homologación de las puntuaciones pero, en ningún caso, cierran todas las posibilidades de respuestas correctas. En la corrección se valoran esas posibles respuestas sin que por ello se interprete lo que el alumnado quiso decir.

- La elección de la respuesta verdadera entre cuatro posibles.

En este caso el procedimiento de respuesta consiste en marcar la letra que va delante de la respuesta que se considera correcta. La puntuación es de 1, 0 o N.

La puntuación definitiva en el conjunto de estas respuestas se obtiene restando al número de aciertos (A), el número de errores (E) dividido por número de opciones (N=4) menos uno. No se tiene en cuenta la ausencia de respuesta.

$$R = A - \frac{E}{N - 1}$$

- La elección de varias respuestas posibles de entre un listado de opciones. La puntuación es equivalente a las respuestas cortas, 2, 1 y 0.

La puntuación total es la suma de las puntuaciones obtenidas en cada una de las tareas y se transforma en “nota” utilizando los Criterios de Calificación.

Nota: Esta Unidad de Evaluación se presenta como un modelo posible de evaluación competencial, en ningún caso pretende ser algo más que una ejemplificación que estimule la creación de materiales para la evaluación de las competencias básicas de los propios docentes.

2 DEFINICIÓN.

TÍTULO. “UNA MANZANA CON SORPRESA”³.

³ Esta UdE fue elaborada por la Oficina de Evaluación para su aplicación en la segunda fase de la Evaluación de Diagnóstico de 4º de Educación Primaria (2010).

REFERENTE: DECRETO 68/2007, DE 28 DE MAYO, POR EL QUE SE ESTABLECE EL CURRÍCULO DE LA EDUCACIÓN PRIMARIA.

ÁREAS Y BLOQUES DE CONTENIDO:

CONOCIMIENTO DEL MEDIO NATURAL, SOCIAL Y CULTURAL: 1. EL CONOCIMIENTO Y DEFENSA DEL HOMBRE Y EL RESTO DE LOS SERES VIVOS.

MATEMÁTICAS. 1. LA COMPRENSIÓN, REPRESENTACIÓN Y USO DE LOS NÚMEROS: OPERACIONES Y MEDIDA. 3. RECOGIDA DE INFORMACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA VIDA COTIDIANA.

LENGUA CASTELLANA Y LITERATURA: 1. COMUNICACIÓN ESCRITA.

TEMPORALIZACIÓN: SEGÚN PROGRAMACIÓN.

3 INDICADORES.

Se definen como indicadores para la evaluación:

1. Elaborar una ficha de contenido.
2. Utilizar el vocabulario relacionados con los seres vivos y la salud.
3. Utilizar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica.
4. Utilizar estrategias de estimación y medida.
5. Establecer relaciones causales.
6. Analizar interrelaciones y riesgos.
7. Cuidar la salud y controlar el consumo.
8. Identificar el estilo de aprendizaje.
9. Utilizar Internet como fuente de información.
10. Autoevaluar el proceso seguido y el resultado.

4 CONTEXTO O CONDICIONES DE APLICACIÓN.

La Unidad de Evaluación “**Una manzana con sorpresa**” tiene un carácter intercompetencial, incluye indicadores de carácter receptivo, productivo y valorativo. A través de diez tareas y utilizando como escenario una situación del colegio, se valora el uso de habilidades relacionadas con las Competencias en comunicación lingüística, Matemática, Conocimiento e interacción con el medio físico, Tratamiento de la información y competencia digital, Social y ciudadana, Aprender a Aprender y Autonomía e iniciativa personal.

En esta Unidad de Evaluación, las tareas tienen dos formatos de respuesta:

- La respuesta abierta a las cuestiones planteadas.
- La elección de la respuesta verdadera entre cuatro posibles.

La duración total de la Unidad de evaluación es de 30 minutos, incluyendo la lectura de las Instrucciones y de todas las tareas.

Puedes consultar el diccionario y la calculadora.

Durante la realización de las pruebas, se puede responder a preguntas relacionadas con el procedimiento de respuesta pero, en ningún caso, a las que tengan que ver con su contenido.

Al concluir la Unidad de Evaluación, está previsto un procedimiento de autoevaluación por parte del alumnado, con una duración máxima de 30 minutos hasta cubrir el tiempo total previsto para una sesión de clase.

5 CUADERNO DEL ALUMNO

5.1 Instrucciones.

Antes de responder a las tareas vamos a leer estas Instrucciones, para conocer qué debes hacer para responder correctamente.

Encontrarás preguntas a las que has de responder de forma abierta. La respuesta se valora con 3, 2, 1 ó 0 puntos en función de la información que incluyas.

En otros casos tiene que elegir una respuesta entre cuatro posibles.

Escribe en el cuadro de respuesta la opción que seleccionas. Ej.

Respuesta	A
-----------	---

Si cambias de opinión, tacha la respuesta errónea y escribe de nuevo, al lado, la respuesta correcta.

Respuesta	A	B
-----------	--------------	---

En este tipo de preguntas, para eliminar el margen de azar, se tiene en cuenta el error en la respuesta.

No escribas nada en la pequeña tabla que aparece al final de cada actividad.

Lea con atención las preguntas antes de responder.

Consulta el texto cuantas veces necesites.

Utiliza el diccionario o, en su caso, la calculadora siempre que lo consideres necesario.

El tiempo máximo para realizar la Unidad de Evaluación es de 30 minutos.

5.2 Escenario. Una manzana con sorpresa.



Rocío estaba merendando una manzana y la dejó sobre la mesa de la cocina para atender una llamada de una amiga. Cuando llegó, después de media hora, la manzana estaba bastante arrugada y tenía un color marrón.

Al día siguiente, en clase, Rocío comentó lo que le había pasado y la tutora se lo explico:

“La manzana se había oxidado por el calor, la luz y su exposición al aire. Principalmente es el oxígeno del aire el responsable del cambio de color”. Este mismo fenómeno le ocurre a otras frutas y por eso es importante cuidar los alimentos y utilizar determinados productos para su conservación.

Con la oxidación, aparecen olores y sabores a rancio, se altera el color y la textura, desciende el valor nutritivo al perderse algunas vitaminas y ácidos grasos y puede ser perjudicial para la salud.

5.3 Cuestionario de tareas.

1. Completa una Ficha de contenido, donde incluyas las características de un alimento oxidado.

¿Qué le sucede a la manzana?	
¿Por qué?	
¿Cómo evitarlo?	

3	2	1	0	N
---	---	---	---	---

2. Sustituye el término oxidado por otro.

- A. Nuevo.
- B. Enmohecido.
- C. Saludable.
- D. Brillante.

1	0	N
---	---	---

Respuesta	
-----------	--

3. Todas las frutas no se oxidan al mismo tiempo. Las manzanas tardan 15 días, los melones 30 días, las fresas 10 días, y las naranjas 20 días fuera del frigorífico. Organiza estos datos en una tabla y represéntalos mediante una gráfica mediante una gráfica que incorpore los días y las frutas.

2	1	0	N
---	---	---	---

4. En tu casa compraron una docena de manzanas iguales que pesaban tres kilos. Al cabo de 3 días se pudrieron 2 manzanas. ¿Calcula el peso de las que quedan?

- A. Un kilogramo y medio.
- B. Dos kilogramos y medio.
- C. Medio kilogramo.
- D. Tres kilogramos.

Respuesta	
-----------	--

1	0	N
---	---	---

5. ¿Por qué conviene guardar la fruta en el frigorífico?

- A. Para comerla fría.
- B. Para que se oxide.
- C. Para protegerla del aire y el calor.
- D. No conviene guardarla.

Respuesta	
-----------	--

1	0	N
---	---	---

6. ¿Qué riesgo existe cuando se deja una manzana podrida en un frutero?

- A. Ninguna se oxida.
- B. Pueden oxidarse el resto.
- C. Se detiene la oxidación.
- D. Sólo se oxida la podrida.

Respuesta	
-----------	--

1	0	N
---	---	---

7. ¿Qué consecuencias tiene comer frutas oxidadas para la salud?

2	1	0	N
---	---	---	---

8. En esta Unidad de Evaluación y en las tareas escolares, hay tareas que te gustan más que otras. De las siguientes opciones, selecciona aquella que responde mejor a tus preferencias.

- A. Me gusta copiar los textos y actividades.
- B. Me gusta hacer tareas nuevas, buscar soluciones.
- C. Prefiero realizar tareas ya conocidas.
- D. Prefiero imitar ejemplos y modelos.

Respuesta	
-----------	--

1	0	N
---	---	---

9. Entra en Internet y escribe <http://es.wikipedia.org/wiki/Vinagre>. Copia una imagen con botellas de vinagre y la incluyes en el documento.

2	1	0	N
---	---	---	---

10. En tu opinión, ¿qué resultado has obtenido?

- A. Muy bueno.
- B. Bueno.
- C. Suficiente.
- D. Bajo.

Respuesta	
-----------	--

1	0	N
---	---	---

6 CRITERIOS

6.1 Corrección.

1. Completa una Ficha de contenido, donde incluyas las características de un alimento oxidado.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia para elaborar una ficha de contenido (I1).

3 puntos, cuando completa cada uno de los campos de la ficha con, al menos, uno de los contenidos

¿Qué le sucede a la manzana? a) Cambio de color, olor, sabor

¿Por qué? b) Calor, luz, aire (oxígeno)

¿Cómo evitarlo? c) Cuidando los alimentos y utilizando conservantes.

2 puntos, completa dos aunque omita el otro o responda de forma incorrecta.

1 punto, completa uno aunque omita o responda de forma incorrecta el resto.

0 puntos, cuando completa todos o alguno sin responder a las preguntas o cuando no responde.

2. Sustituye el término oxidado por otro.

- A. Nuevo.
- B. Enmohecido.
- C. Saludable.

D. Brillante.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para usar el vocabulario relacionado con los seres vivos y la salud (I2)

1 punto: B.

0 puntos: el resto o varias opciones.

N: no responde.

3. Todas las frutas no se oxidan al mismo tiempo. Las manzanas tardan 15 días, los melones 30 días, las fresas 10 días, y las naranjas 20 días fuera del frigorífico. Organiza estos datos en una tabla y represéntalos mediante una gráfica que incorpore los días y las frutas.

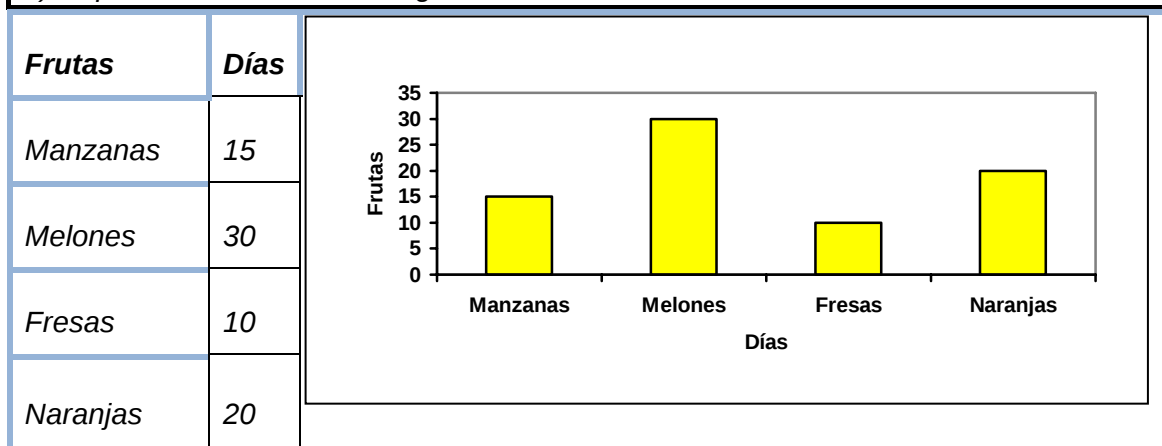
Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para usar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica (I3).

2 puntos, cuando:

a) Construye la tabla correctamente.

b) Representa los datos en la gráfica.



1 punto, si registra a) o representa b), realiza ambas de forma incompleta (no incluye parte de los datos o comete errores en los números).

0 puntos, escribe los datos numéricos sin registro o representación o cuando no responde.

4. En tu casa compraron una docena de manzanas iguales que pesaban tres kilos. Al cabo de 3 días se pudrieron 2 manzanas. ¿Calcula el peso de las que quedan?

- A. Un kilogramo y medio.
B. Dos kilogramos y medio.
C. Medio kilogramo.
D. Tres kilogramos.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para usar estrategias de estimación y medida. (I4).

1 punto, B.

0 puntos, el resto o varias opciones.

N, no responde.

5. ¿Por qué conviene guardar la fruta en el frigorífico?

- A. Para comerla fría.
- B. Para que se oxide.
- C. Para protegerla del aire y el calor.
- D. No conviene guardarla.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para establecer relaciones causales (I5)

1 punto, C.

0 puntos, el resto o varias opciones.

N, no responde

6. ¿Qué riesgo existe cuando se deja una manzana podrida en un frutero?

- A. Ninguna se oxida.
- B. Pueden oxidarse el resto.
- C. Se detiene la oxidación.
- D. Sólo se oxida la podrida.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para analizar interrelaciones y riesgos (I6).

1 punto, B.

0 puntos, el resto o varias opciones.

N, no responde.

7. ¿Qué consecuencias tiene comer frutas oxidadas para la salud?

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para cuidar la salud y controlar el consumo (I7).

2 puntos, cuando:

a) Con carácter general, dice que hay un riesgo para la salud (ponerse malo, caer enfermo,..).

b) Se pierden vitaminas y ácidos grasos (al menos uno).

1 punto, cuando identifica a) o b).

0 puntos, cuando no identifica ninguna característica, escribe otra cosa o no contesta.

8. En esta Unidad de Evaluación y en las tareas escolares, hay tareas que te gustan más que otras. De las siguientes opciones, selecciona aquella que responde mejor a tus preferencias.

- A. Me gusta copiar los textos y actividades.
- B. Me gusta hacer tareas nuevas, buscar soluciones.
- C. Prefiero realizar tareas ya conocidas.
- D. Prefiero imitar ejemplos y modelos.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para identificar el estilo de aprendizaje (I8).

La valoración del estilo de aprendizaje se centra en el uso preferente del pensamiento divergente frente al convergente (Kolb, Argyris, Mangham, Despins (1984)

1 punto, B.

0 puntos, el resto o varias opciones.

N, no responde.

9. Entra en Internet y escribe <http://es.wikipedia.org/wiki/Vinagre>. Copia una imagen con botellas de vinagre y la incluyes en el documento.

Criterios de corrección.

Se valora la competencia del alumno para utilizar Internet como fuente de información (I9).

a) Localiza la imagen.

b) la integra en su documento.

2 puntos, cuando cumple a) y b).

1 punto, cuando cumple a).

0 puntos, no cumple a) o no responde.

10. En tu opinión, ¿qué resultado has obtenido? Anota la respuesta de acuerdo con la autoevaluación.

- A. Muy bueno.
- B. Bueno.
- C. Suficiente.
- D. Bajo.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia para enjuiciar la calidad del resultado (I6).

1 punto, cuando eliges:

A) "Muy bueno" y obtienes una puntuación de 7 o más puntos.

B) "Bueno" y obtienes 5 ó 6 puntos..

C) "Suficiente" y la puntuaciones es de 4 puntos.

D) "Bajo" la puntuación es de 3 o menos puntos.

0 puntos, en el resto de los casos o cuando seleccionas más de una opción.

N, cuando no respondes.

6.2 Plantilla de corrección.

Registro	Alumno
----------	--------

Tarea Nº	Indicadores:	F	N	0	1	2	3
1	Elaborar una ficha de contenido.	RA					
2	Utilizar el vocabulario relacionado con los seres vivos y la salud	EM					
3	Utilizar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica.	RC					
4	Utilizar estrategias de estimación y medida.	EM					
5	Establecer relaciones causales.	EM					
6	Análisis de interrelaciones y riesgos.	EM					
7	Cuidar la salud y control del consumo.	RC					
8	Identificar el estilo de aprendizaje.	EM					
9	Utilizar Internet como fuente de información.	RC					
10	Autoevaluar el proceso seguido y el resultado.	EM					
Total							

6.3 Calificación.

	1	2	3	4	5	6
Niveles de desarrollo.	0-2	3-5	6-8	9-11	12-13	14-15
Puntuación total.	15 puntos					

7 AUTOEVALUACIÓN.

Instrucciones.

Ahora vas a corregir la prueba que acabas de realizar para conocer los aciertos y los errores. La corrección la revisará después el profesor/a.

Para corregir adecuadamente sigue las siguientes reglas:

Usa un bolígrafo (o lápiz) de color diferente al que has empleado para diferenciar la respuesta de la corrección.

Compara tu respuesta con la que viene en la plantilla.

Puntúa el resultado obtenido en la tabla que aparece en el cuaderno. Rodea con un círculo la respuesta correcta.

No puedes rectificar el resultado o completar la respuesta, en el caso de no haber contestado.

¡Del error se aprende, no hagas trampas!

Plantilla.

Tarea 1. Completa una Ficha de contenido, donde incluyas las características de un alimento oxidado.

3 puntos, cuando completas cada uno de los campos de la ficha con, al menos, uno de los contenidos

¿Qué le sucede a la a) Cambio de color, olor, sabor manzana?

¿Por qué?

b) Calor, luz, aire (oxígeno)

¿Cómo evitarlo?

c) Cuidando los alimentos y utilizando conservantes.

2 puntos, si completas dos aunque omita el otro o responda de forma incorrecta.

1 punto, si completas uno aunque omita o responda de forma incorrecta el resto.

0 puntos, cuando completas todos o alguno, sin responder a las preguntas o no respondes.

Tarea 2. Sustituye el término oxidado por otro.

1 punto, si la respuesta es B. Enmohecido.

0 puntos, el resto o eliges dos opciones.

N, cuando no respondes.

Tarea 3. Todas las frutas no se oxidan al mismo tiempo. Las manzanas tardan 15 días, los melones 30 días, las fresas 10 días, y las naranjas 20 días fuera del frigorífico. Organiza estos datos en una tabla y represéntalos mediante una gráfica que incorpore los días y las frutas.

2 puntos, cuando:

a) Construyes la tabla correctamente.

b) Representas los datos en la gráfica.

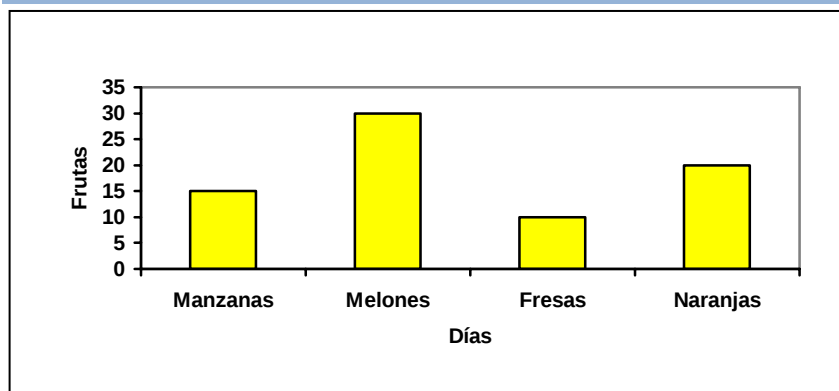
Frutas **Días**

Manzanas 15

Melones 30

Fresas 10

Naranjas 20



1 punto, si registras a) o representas b), realizas ambas de forma incompleta (no incluye parte de los datos o comete errores en los números).

0 puntos, escribes los datos numéricos sin registro o representación o cuando no respondes.

Tarea 4. En tu casa compraron una docena de manzanas iguales que pesaban tres kilos. Al cabo de 3 días se pudrieron 2 manzanas. ¿Calcula el peso de las que quedan?

1 punto, si la respuesta es B. Dos kilogramos y medio.

0 puntos, el resto o dos opciones.

N, cuando no respondes.

Tarea 5. ¿Por qué conviene guardar la fruta en el frigorífico?

1 punto, si la respuesta es C. Para protegerla del aire y el calor.

0 puntos, el resto o eliges dos opciones.

N, cuando no respondes.

Tarea 6. ¿Qué riesgo existe cuando se deja una manzana podrida en un frutero?

1 punto, B. Pueden oxidarse el resto.

0 puntos, el resto o varias opciones.

N, cuando no respondes.

Tarea 7. ¿Qué consecuencias tiene comer frutas oxidadas para la salud?

2 puntos, cuando:

a) Reconoces que es un riesgo.

b) Explicas, al menos, una de las causas: se pierden vitaminas y ácidos grasos.

1 punto, cuando indicas a) o b).

0 puntos, cuando no identificas ninguno, escribes otra cosa o no contestas

Tarea 8. En esta Unidad de Evaluación y en las tareas escolares, hay tareas que te gustan más que otras. De las siguientes opciones, selecciona aquella que responde mejor a tus preferencias.

1 punto, cuando respondes B. Me gusta hacer tareas nuevas, buscar soluciones

0 puntos, el resto o varias opciones.

N, no respondes.

Tarea 9. Entra en Internet y escribe <http://es.wikipedia.org/wiki/Vinagre>. Copia una imagen con botellas de vinagre y la incluyes en el documento.

2 puntos, cuando: a) Localizas la imagen y b) la integra en su documento.

1 punto, cumples a).

0 puntos, no cumples a) o no respondes.

Tarea 10. ¿Qué resultado has obtenido?

La puntuación total, sin contar esta tarea, es de 15 puntos. Calificar esta última exige ser realista y acertar el resultado obtenido ya sea favorable o desfavorable.

1 punto, cuando eliges:

A) "Muy bueno" y obtienes una puntuación de 14 o más puntos.

B) "Bueno" y obtienes 11 ó 13 puntos..

C) "Suficiente" y la puntuaciones es de 8 a 10 puntos.

D) "Bajo" la puntuación es de 7 o menos puntos.

*0 puntos, en el resto de los casos o cuando seleccionas más de una opción.
N, cuando no respondes.*

8 ESPECIFICACIONES.

8.1 Esquema-síntesis de la Unidad de Evaluación.

Tabla 1: Relaciones entre tareas, indicadores, formatos y puntuación con las competencias básicas, capacidades y objetivos que evalúa.						
Tarea/ Indicadores		F	P	CCBB	Ca	O
	Descriptor					
1	Elaborar una ficha de contenido.	RA	3,2,1,0	7	5	ñ1
2	Utilizar el vocabulario relacionado con los seres vivos y la salud	EM	1,0, N	1,3	4	ñ1
3	Utilizar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica.	RA	3,2,1,0	2,3	24	ñ1
4	Utilizar estrategias de estimación y medida.	EM	2,1,0	2	2	g
5	Establecer relaciones causales.	EM	1,0,N	3	7	h
6	Análisis de interrelaciones y riesgos.	EM	1,0,N	3	6	k1
7	Cuidar la salud y control del consumo.	RC	1,0,N	3, 6	20	k2
8	Identificar el estilo de aprendizaje.	EM	1,0,N	7	11	b1
9	Utilizar Internet como fuente de información.	RC	2,1,0	5	27	i
10	Autoevaluar el proceso seguido y el resultado.	EM	1,0,N	7	11	b1
F. Formato de la tarea; P. Puntuación; CCBB. Competencia básica; Ca. Capacidad; Ob. Objetivo.						

8.2 Objetivos.

Tabla 2. Relaciones entre indicadores de evaluación y objetivos generales de la etapa.			
Tarea/ Indicadores		Objetivos generales de etapa	
Nº	Descriptores.	Nº	Descriptores.
1	Elaborar una ficha de contenido.	ñ1	Utilizar fuentes de información.
2	Utilizar el vocabulario relacionado con los seres vivos y la salud		
3	Utilizar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica.		
4	Utilizar estrategias de estimación y medida.	g	Estimar, operar y resolver problemas de la vida cotidiana.
5	Establecer relaciones causales.	h	Observar e investigar el patrimonio natural, social, cultural, histórico y artístico.
6	Análisis de interrelaciones y riesgos.	k1	Conocer y aceptar el propio cuerpo y el de los otros y respetar las diferencias.
7	Cuidar la salud y control del consumo.	k2	Utilizar los hábitos de higiene y salud.
8	Identificar el estilo de aprendizaje.	b1	Tener confianza en sí mismo e iniciativa personal
9	Utilizar Internet como fuente de información.	i	Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
10	Autoevaluar el proceso seguido y el resultado.	b1	Tener confianza en sí mismo e iniciativa personal.

8.3 Contenidos.

Tabla 3: Áreas: Objetivos generales, criterios de evaluación y contenidos.			
Objetivos generales	Criterios de evaluación	Contenidos	
		Bloque	Descripción
Área: Conocimiento del medio natural, social y cultural			
1. Comportarse de acuerdo con los hábitos de salud.	1. Identificar y explicar las consecuencias para la salud y el desarrollo personal de determinados hábitos de alimentación.	1. El conocimiento y defensa del hombre y el resto de los seres vivos.	Prevención y detección de riesgos para la salud. Plantas: hierbas, arbustos y árboles. Características, reconocimiento y clasificación. La nutrición, relación y reproducción de animales y plantas. Resolución de problemas. Planificación de un itinerario personal de vida saludable asociado a sentimientos de satisfacción e intereses positivos para la salud y a prácticas positivas de cuidado. Autobiografía de “salud” desde el conocimiento de las características de las enfermedades habituales de la infancia. Práctica habitual de la observación, la consulta, el registro; desarrollo de estrategias de organización; presentación y revisión. Uso de formatos verbales, gráficos, Internet y TIC.
6. Identificar, plantear y resolver interrogantes y problemas.	8. Realizar experiencias y proyectos de investigación: interrogantes y predicciones sobre sucesos naturales obtiene información relevante, la organiza, comunica los resultados y revisa el proceso.		
7. Utilizar la lectura y las tecnologías de la información y la comunicación.	9. Recoger información de fuentes orales y escritas convencionales y mediante el uso de las TIC.		
Área: Matemáticas			
1. Elaborar y utilizar instrumentos y estrategias personales para cálculo mental y medida.	1. Utilizar en contextos cotidianos, la lectura y la escritura de números naturales de hasta seis cifras, interpretando el valor posicional de cada una de ellas y comparando y ordenando números por el	1. La comprensión, representación y uso de los números: operaciones y medida.	Sistema de numeración decimal. Uso de operaciones: Estrategias de cálculo. Uso automatizado de la suma, la resta, la multiplicación y la división en contextos reales. Multiplicación de un número por la unidad seguida de ceros. Construcción de la relación entre las distintas operaciones. La medida: estimación y cálculo de magnitudes de peso/masa y tiempo. Uso de la calculadora para revisar la estimación y el cálculo mental. Comprensión de enunciados de problemas

	valor posicional y en la recta numérica. 2. Utilizar estrategias personales de cálculo mental en cálculos relativos a la suma, resta, multiplicación y división simples. 4. Realizar, en contextos reales, estimaciones y mediciones escogiendo, entre las unidades e instrumentos de medida usuales, los que mejor se ajusten al tamaño y naturaleza del objeto a medir		
Área: Lengua castellana y literatura			
3. Leer de forma expresiva y comprensiva textos diversos.	5. Localizar y recuperar información explícita, realizar inferencias directas, contrastar con las ideas propias e interpretar el texto escrito.	2. Composición escrita: Leer.	Comprensión de textos escritos: localización de informaciones relevantes en la Web; uso de estrategias de comprensión a partir del significado.
5. Usar la lengua como vehículo eficaz de comunicación y aprendizaje en el resto de las áreas	7. Usar la lengua para la planificación, organización y presentación del contenido de otras áreas		
6. Utilizar con autonomía los medios convencionales y tecnologías de la comunicación y la información para obtener y presentar información.	8. Utilizar estrategias de aprendizaje, recursos y tecnologías de la información para la adquisición de nuevos aprendizajes.		

8.4 Capacidades y procesos.

Tabla 4: Relaciones entre indicadores de evaluación, procesos y capacidades.

Tarea / Indicadores		Procesos		Capacidades	
	Descriptores.	Nº	Descriptores	Nº	Descriptores.
1	Elaborar una ficha de contenido.	1	Cognitivos	5	Sintetizar: esencializar, definir, resumir
2	Utilizar el vocabulario relacionado con los seres vivos y la salud.	1	Cognitivos	4	Almacenar: recuperar y recordar
3	Utilizar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica.	4	Funcionales	24	Registrar y representar.
4	Utilizar estrategias de estimación y medida.	1	Cognitivos	2	Planificar: Anticipar, formular hipótesis, aproximar, estimar.
5	Establecer relaciones causales.	1	Cognitivos	7	Interpretar y obtener consecuencias
6	Análisis de interrelaciones y riesgos.	1	Cognitivos	6	Razonar: analizar y reflexionar
7	Cuidar la salud y control del consumo.	3	Sociales	20	Actuar de acuerdo con los valores..
8	Identificar el estilo de aprendizaje.	1	Cognitivos	11	Revisar: metaevaluar, ser riguroso
9	Utilizar Internet como fuente de información.	4	Funcionales	27	Utilizar herramientas de apoyo (calculadora, TIC...)
10	Autoevaluar el proceso seguido y el resultado.	1	Cognitivos	11	Revisar: metaevaluar, ser riguroso