

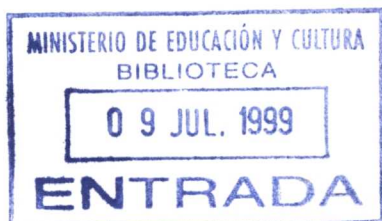
82134

# VIDA, APROVECHAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DEL CERDO

EDUCACIÓN PRIMARIA

DONATIVO

CICLO MEDIO



CLAVER GIMÉNEZ, JESÚS  
GARCÍA RUIZ, CARMEN  
MORENO ORTIZ, MERCEDES

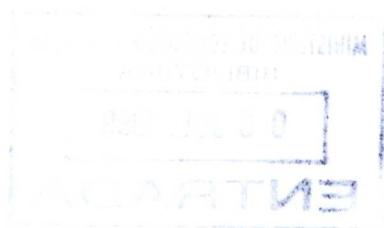


R. 121.395

VIDA, APROVECHAMIENTO  
Y COMERCIALIZACIÓN DEL  
CERDO

EDICIÓN PRIMARIA

CICLO MEDIO



Depósito Legal: Z. 2.731-92

Imprime: COMETA, S.A. — Ctra. Castellón, Km. 3,400 — Zaragoza

*Esta Unidad Didáctica se puso en práctica en los siguientes centros:*

C. P. Sto. Cristo del Sudor de Malón (Zaragoza)

C. P. Juan Cabrera de Magallón (Zaragoza)

C. P. Comarcal Moncayo de Tarazona (Zaragoza)



## ÍNDICE

1. Introducción y descripción de la Unidad Didáctica .....	7
2. Situación de la Unidad Didáctica en el ciclo .....	9
3. Objetivos didácticos .....	11
4. Cuadro de relación objetivos didácticos, contenidos, actividades, áreas y bloques .....	13
5. Mapa Conceptual .....	17
6. Actividades .....	19
7. Desarrollo de la Unidad Didáctica .....	21
8. Temporalización de la Unidad Didáctica .....	41
9. Recursos y materiales .....	43
10. Evaluación .....	45



## **INTRODUCCIÓN**

### **DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**

Para la elaboración de la Unidad Didáctica partimos del estudio de un animal, el cerdo, porque consideramos que el alumnado es muy receptivo a ello, con lo cual facilitamos la motivación inicial.

Se elige este animal ya que constituye un tipo de ganadería presente en nuestro medio, común a las tres localidades (Tarazona, Malón y Magallón) en cuyos colegios se lleva a cabo la puesta en práctica de esta Unidad, así como en el resto de Aragón, donde ocupa el segundo lugar en importancia.

Se trata además de una actividad que ocupa a muchas personas de este medio rural, no sólo como explotación ganadera, comercial e industrial, sino a nivel familiar, como aprovechamiento doméstico con la tradicional «matanza», que todavía se lleva a cabo. Estamos por ello muy cerca de la realidad y la experiencia personal del alumnado.

Con esta Unidad Didáctica pretendemos conseguir los siguientes Objetivos Generales:

1. Valorar la importancia de los animales en la alimentación humana.
2. Conocer el proceso de transformación, comercialización y consumo del cerdo y la actividad humana que genera este proceso.

Se pretende abordar en el tema el estudio del proceso completo desde la cría hasta el consumo del cerdo. Estudiar los distintos pasos de este proceso es indispensable para comprenderlo y al mismo tiempo valorar la importancia de las actividades humanas que genera el proceso y que van dirigidas a satisfacer una necesidad humana: la alimentación.

La Unidad Didáctica se pone en práctica en el Segundo trimestre (enero-febrero), dado que es la época de la tradicional matanza.

La metodología empleada, la investigación del medio, nos permite trabajar de forma globalizada las distintas áreas de la Educación Primaria, teniendo como base el área de Conocimiento del Medio.

El alumnado es el centro motor del desarrollo de la Unidad, participando activamente en todo momento:

- En pequeño grupo: preparando cuestionarios, entrevistas, realizando murales, síntesis, conclusiones, consultando textos, realizando gráficos...
- En gran grupo: actividades de motivación, salidas, comunicando conclusiones y generalizaciones, proponiendo actividades, caminos a seguir para averiguar y resolver interrogantes...
- Individualmente: adquiriendo conceptos, terminología, hábitos y técnicas propias del tema.





## **SITUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA EN EL CICLO**

Esta Unidad Didáctica va dirigida al alumnado del tercer ciclo de Primaria, aunque su diseño se puede adaptar de forma sencilla al segundo ciclo.

Con las actividades que se van a desarrollar se pretende trabajar conceptos básicos de esta etapa, planteadas además desde un método global, de tal manera que se adapta a las características e intereses del alumnado de este ciclo.

Para abordar los contenidos que se proponen, el alumnado previamente habrá trabajado en el aula los siguientes aspectos de las siguientes áreas:

### **Área de Lengua y Literatura:**

- Interpretación de instrucciones orales.
- Interés por participar en situaciones de comunicación oral.
- Comprensión de textos orales y escritos, así como de mensajes de otros sistemas de comunicación no verbal.
- Producción de textos escritos: cuestionarios para entrevistas, narraciones, resúmenes, descripciones...
- Utilización del diccionario y de la biblioteca como instrumento de consulta.

### **Área de Matemáticas:**

- Comprensión y automatismo de las operaciones de adición, sustracción, multiplicación y división con números enteros y un inicio con decimales.
- Reconocimiento de las distintas unidades monetarias españolas.
- Utilización de las unidades de masa y transformaciones entre ellas (g y kg).
- Interpretación de tablas numéricas presentes en el entorno habitual para recoger información.
- La representación gráfica. Características y funciones. Tipos de gráficos.
- Elaboración de tablas de frecuencia.

### ∞ **Área de Conocimiento del Medio:**

- Hábitos de limpieza y salud.
- Características básicas de los animales.
- Interés por la observación y el estudio de los seres vivos.
- Respeto por los seres vivos.
- Realización de sencillas experiencias y manipulación de materiales e instrumentos.
- Planificación y realización de entrevistas.
- Participación responsable en la realización de las tareas del grupo, y en la toma de decisiones, aportando las opiniones propias y respetando las de los demás. (Aunque no siempre se consiga).
- Planteamiento de interrogantes.
- Toma de datos y ordenación de los mismos.
- Interpretación de gráficos y mapas.

## **OBJETIVOS DIDÁCTICOS**

Los objetivos didácticos que proponemos son los necesarios para alcanzar los objetivos generales. El desarrollo de la Unidad Didáctica exige el cumplimiento de esos objetivos. Surgen de forma espontánea en el diseño y se confirman en la puesta en práctica con los interrogantes a que hemos de responder. Por tanto la propia Unidad Didáctica lleva a su consecución.

Comparando los objetivos Generales de las Áreas del DCB, encontramos una relación fundamental con los de Conocimiento del Medio y también, aunque en menor grado, con objetivos de Lenguaje y Matemáticas, por ello seleccionamos estos objetivos de Conocimiento del Medio:

1. Plantearse y resolver problemas sencillos relacionados con los elementos de su entorno físico y social utilizando para ello estrategias progresivamente más sistemáticas de búsqueda, almacenamiento y tratamiento de la información, de formulación de conjeturas, de puesta a prueba de las mismas y de exploración de soluciones alternativas.

2. Identificar los elementos principales de su entorno físico (... fauna...) situándolos en el espacio, analizando algunas características más relevantes y estableciendo relaciones de diverso tipo entre los mismos.

3. Identificar los elementos principales de su entorno social (formas de organización, grupos, actividades humanas, relaciones entre los grupos y las personas, etc.), analizando algunas de sus características más relevantes y estableciendo relaciones.

4. Comportarse de acuerdo con los hábitos de salud y cuidado corporal que se derivan del conocimiento del cuerpo humano y de sus posibilidades y limitaciones, mostrando una actitud de aceptación y respeto por las diferencias individuales.

5. Participar en actividades grupales adoptando un comportamiento constructivo, responsable y solidario, valorando las aportaciones en función de objetivos comunes y respetando los principios del funcionamiento democrático.

## ☞ **Objetivos didácticos de la unidad**

1. Describir las características físicas del cerdo y explicar las diferentes fases de su vida, alimentación, hábitat y cuidados.

2. Enumerar trabajos que realizan el granjero/a y el veterinario/a y valorar el trabajo de todas las personas que intervienen.

3. Diferenciar entre la forma de vida del cerdo de granja y del de dehesa, distinguiendo entre ganadería intensiva y extensiva; contrastar con la vida del jabalí.

4. Enumerar varios productos derivados del cerdo distinguiendo entre materia prima y producto elaborado, así como dentro de éstos, los alimenticios y otros.

5. Diferenciar entre la utilidad para la alimentación familiar y la utilidad para la comercialización, distinguiendo distintos procesos de conservación de alimentos, respetando las normas higiénicas adecuadas en su manipulación.

6. Conocer otras formas de alimentación y respetar a los grupos humanos que por diferentes causas no incluyen la carne en su dieta.

7. Habituarse a no abusar del cerdo en su dieta.

8. Localizar el ganado porcino en Aragón y en España, comparándolo con otras ganaderías.

9. Explicar el proceso de comercialización, dándose cuenta que el precio de un producto se encarece con las sucesivas manipulaciones de que es objeto y las intervenciones de los trabajadores en el proceso.

10. Habituarse al planteamiento de interrogantes y a tener una actitud abierta hacia las aportaciones de los demás.

## CUADRO DE RELACIÓN DE OBJETIVOS DIDÁCTICOS, CONTENIDOS, ACTIVIDADES, ÁREAS Y BLOQUES

OBJETIVOS DIDACTICOS	CONTENIDOS	ACTIVIDADES	AREAS Y BLOQUES			
			C. M.	LEN.	MAT.	ART.
Describir las características físicas del cerdo y explicar las diferentes fases de su vida, alimentación, hábitat y cuidados.	La vida del cerdo: nacimiento, alimentación y cuidados.	Lectura de la ficha de descripción. Preparación de la entrevista al granjero/a. Realización de la entrevista. Visita a la granja. Anotación de los datos observados en la granja. Contraste de información con libros. Completar ficha descriptiva. Descripción del cerdo mediante un texto personal. Elaboración y exposición de conclusiones a la clase.	2	1-2		
Enumerar trabajos que realizan el granjero/a y el veterinario/a y valorar el trabajo de todas las personas que intervienen.	La vida del cerdo: nacimiento, alimentación y cuidados.	Realización de la entrevista al granjero. Anotación de datos observados en la granja. Visita a la granja. Elaboración y exposición de conclusiones a la clase.	3	1-2		
Diferenciar entre la forma de vida del cerdo de granja y del de dehesa, distinguiendo entre ganadería intensiva y extensiva; contrastar con la vida del jabalí.	Formas de vida: – granja. – dehesa. – salvaje.  Tipos de ganadería: – intensiva. – extensiva.	Contraste de información con libros. Elaboración y exposición de conclusiones.	2	1-2		

OBJETIVOS DIDACTICOS	CONTENIDOS	ACTIVIDADES	AREAS Y BLOQUES			
			C. M.	LEN.	MAT.	ART.
Conocer otras formas de alimentación y respetar a los grupos humanos que por diferentes causas no incluyen la carne en su dieta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respeto a grupos humanos que no incluyen (a veces sólo la del cerdo) la carne en su dieta.</li> <li>- Actitud abierta hacia las aportaciones de los demás.</li> <li>- Defender las ideas con argumentos.</li> <li>- Curiosidad por descubrir.</li> </ul>	Debate sobre el tema.	3	1		
Habituar a no abusar del cerdo en su dieta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consecuencias del consumo abusivo de grasas.</li> <li>- Alimentación sana.</li> </ul>	<p>Completar ficha de frecuencia de alimentos procedentes del cerdo en nuestra comida, merienda, cena y otros momentos.</p> <p>Elaborar tabla de frecuencias y representación gráfica de datos de la actividad anterior.</p> <p>Elaboración y exposición de conclusiones.</p>	8		4	
Localizar el ganado porcino en Aragón y en España, comparándolo con otras ganaderías.	Localización del ganado porcino en Aragón y España.	<p>Contrastar con libros y atlas la localización del ganado porcino.</p> <p>Elaboración y exposición de conclusiones.</p>	2	2		
Explicar el proceso de comercialización, dándose cuenta que el precio de un producto se encarece con las sucesivas manipulaciones de que es objeto y las intervenciones de los trabajos en el proceso.	Comercialización del cerdo: intermediarios.	<p>Consultar un periódico o la radio para obtener el precio del kg de cerdo, cordero, ternera, pollo y conejo.</p> <p>Consultar en una carnicería el precio de los distintos tipos de carne.</p> <p>Comparar con los precios de lonja.</p> <p>Elaboración y exposición de conclusiones.</p>	6	1-2	1-4	

OBJETIVOS DIDACTICOS	CONTENIDOS	ACTIVIDADES	AREAS Y BLOQUES			
			C. M.	LEN.	MAT.	ART.
Enumerar varios productos derivados del cerdo distinguiendo entre materia prima y producto elaborado, así como dentro de estos, los alimenticios y otros.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos derivados del cerdo: carne, cerdas, ...</li> <li>- Materias primas y productos elaborados.</li> </ul>	<p>Elaboración de una relación de productos que se obtienen del cerdo.</p> <p>Clasificarlos en materias primas y productos elaborados. Contraste de información con libros. Consultar el precio de los distintos tipos de carne. Elaboración y exposición de conclusiones.</p>	6	1-2		
Diferenciar entre la utilidad para la alimentación familiar y la utilidad para la comercialización, distinguiendo los diferentes procesos de conservación de alimentos, respetando las normas higiénicas adecuadas en su manipulación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crianza casera e industrial.</li> <li>- Formas de conservación de los alimentos: salazón, aceite, embutidos...</li> <li>- Comercialización de los productos derivados del cerdo.</li> <li>- Normas higiénicas en la manipulación de alimentos.</li> </ul>	<p>Proyectar diapositivas sobre la matacía y comentarlas con todo el grupo (fases, personas que intervienen, etc.). Hacer una narración secuenciada del proceso de la matacía. Recoger información en casa sobre cómo se hace el chorizo (forma, ingredientes, cantidades). Contrastar en gran grupo las distintas informaciones, escribir uno o varios modelos a seguir para hacerlo y elaborar presupuesto de compra.</p> <p>Elaborar en pequeños grupos el chorizo. Recogida de información en casa sobre como se realiza la salazón del jamón y la conserva en aceite.</p> <p>Visionado del vídeo. El Matadero Comarcal y comentario del mismo.</p> <p>Elaboración de la entrevista al personal del matadero. Realización de la entrevista.</p> <p>Elaboración y exposición de conclusiones.</p>	6-8	1-2	1-2	

OBJETIVOS DIDACTICOS	CONTENIDOS	ACTIVIDADES	AREAS Y BLOQUES			
			C. M.	LEN.	MAT.	ART.
	Planteamiento de interrogantes. Observación directa. Construcción y uso de tabla de frecuencias. Recogida de datos. Representaciones gráficas. Preparación y aplicación de entrevistas. Búsqueda de información: en casa, libros. Elaboración de descripciones y conclusiones. Secuenciación de un proceso.					







Gráfico del mapa conceptual.

## **ACTIVIDADES**

0. Motivación: Merienda a base de: tacos de jamón, bocadillos de chorizo y de otros embutidos.

### **La vida del cerdo**

1. Preparación de la entrevista al granjero/a.

2. Lectura de la ficha de descripción.

3. Visita a la granja. Anotación de los datos observados en la granja y realización de la entrevista.

4. Completar la ficha de descripción, y descripción del cerdo mediante un texto personal.

5. Contraste de información con libros.

6. Elaboración y exposición de conclusiones.

7. Elaboración de una relación de productos que se obtienen del cerdo (sirve de enlace con actividades del grupo 2).

8. Consultar un periódico (o radio) para obtener el precio del kg de cerdo, cordero, ternera, pollo y conejo.

### **Aprovechamiento del cerdo**

9. Completar ficha de frecuencia de alimentos procedentes del cerdo en nuestra comida, merienda, cena y otros momentos.

10. Elaborar tabla de frecuencias y representación gráfica de datos de la actividad anterior.

11. Proyectar diapositivas sobre la matacía y comentarlas con todo el grupo (fases, personas que intervienen, etc.).

12. Hacer una narración secuenciada del proceso de la matacía en pequeño grupo.

13. Recoger información en casa sobre cómo se hace el chorizo (forma, ingredientes, cantidades).

14. Contrastar, en gran grupo, las distintas informaciones y escribir uno o varios modelos a seguir para hacerlo.

15. Elaborar el chorizo en grupos pequeños.

16. Escribir una lista de productos que se obtengan del cerdo. Tarea individual. (Sirve de enlace con el grupo 3 de actividades).

17. Consultar el periódico (o radio) para obtener el precio del kg de cerdo, cordero, ternera, pollo, conejo (2.<sup>a</sup> semana).

18. Elaboración y exposición de conclusiones.

### ⇒ **Comercialización del cerdo**

19. Elaboración de una entrevista al personal del matadero.

20. Realización de la entrevista.

21. Visionado del vídeo, elaborado por el profesorado, del matadero.

22. Consultar en una carnicería los precios de los distintos tipos de carne.

23. Comparar los precios de la carne en lonja y los de la carnicería.

24. Localizar dónde se encuentran los distintos tipos de carne en el cuerpo del cerdo.

25. Recogida de información en casa sobre cómo se realiza la salazón del jamón y la conserva en aceite.

26. Elaboración de un listado de productos que se obtienen del cerdo.

27. Clasificarlos en materia prima y productos elaborados.

28. Contrastar con libros y atlas la localización del ganado porcino.

29. Elaboración y exposición de conclusiones.

## **DESARROLLO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**

Esta Unidad Didáctica se divide en tres partes:

### **La vida del cerdo**

### **Aprovechamiento del cerdo**

### **Comercialización de los productos derivados del cerdo**

Esta división trata de conseguir que el alumnado sea capaz de comprender el proceso completo de un animal sumamente importante para la alimentación en el mundo actual. Se pretende, por tanto, abordar el tema de forma integral, desde la cría hasta los aspectos industriales, teniendo en cuenta no sólo los contenidos conceptuales sino también los contenidos procedimentales y actitudinales.

## **DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES**

### **Motivación**

Merienda a base de: tacos de jamón, bocadillos de chorizo y de otros embutidos.

El profesor o profesora plantea preguntas generales sobre lo que se ha comido, de dónde se obtiene,... e intenta que se produzca un debate. En él surgen una serie de preguntas por parte del alumnado a las cuales hay que buscar una respuesta. Todas ellas se anotan en la pizarra y colectivamente las agrupamos en bloques.

A continuación estos bloques de preguntas se reparten por grupos y cada uno de ellos da las respuestas intuitivas.

Se hace una puesta en común de las respuestas y entre todo el grupo se buscan los instrumentos adecuados con el fin de comprobar si son válidas las respuestas intuitivas y de conocer la respuesta a aquellos interrogantes que no somos capaces de responder.

### **Preparación de la entrevista al granjero/a**

Se divide la clase en grupos de trabajo. Cada grupo plasma por escrito las cuestiones que va a plantear al granjero, cuando se realice la visita a la granja.

## OBSERVACIONES

Nombre del animal: \_\_\_\_\_

1. COMPARADO CONTIGO ES:
 

MUY GRANDE .....	<input type="checkbox"/>	MAS PEQUEÑO .....	<input type="checkbox"/>	SIMILAR.....	<input type="checkbox"/>
MAS VELOZ.....	<input type="checkbox"/>	MAS LENTO .....	<input type="checkbox"/>	COMO TU .....	<input type="checkbox"/>
  
2. DESPLAZAMIENTO:
 

CORRE .....	<input type="checkbox"/>	VUELA .....	<input type="checkbox"/>	ANDA .....	<input type="checkbox"/>
NADA .....	<input type="checkbox"/>	REPTA .....	<input type="checkbox"/>	SALTA.....	<input type="checkbox"/>
  
3. VIDA:
 

ACUATIVA .....	<input type="checkbox"/>	TERRESTRE .....	<input type="checkbox"/>	GRANJA .....	<input type="checkbox"/>
SALVAJE .....	<input type="checkbox"/>	DOMESTICO .....	<input type="checkbox"/>		
  
4. DEFENSA:
 

ESCAPANDO .....	<input type="checkbox"/>	MORDIENDO .....	<input type="checkbox"/>	ARAÑANDO .....	<input type="checkbox"/>
PICANDO .....	<input type="checkbox"/>	DOMESTICO .....	<input type="checkbox"/>	PELEANDO .....	<input type="checkbox"/>
CAMBIANDO DE COLOR	<input type="checkbox"/>				
  
5. ES:
 

OVIPARO .....	<input type="checkbox"/>	INVERTEBRADO .....	<input type="checkbox"/>	VIVIPARO .....	<input type="checkbox"/>
VERTEBRADO .....	<input type="checkbox"/>				
  
6. CLASE DE ANIMAL:
 

MAMIFERO .....	<input type="checkbox"/>	AVE .....	<input type="checkbox"/>	REPTIL .....	<input type="checkbox"/>
ANFIBIO .....	<input type="checkbox"/>	PEZ .....	<input type="checkbox"/>		
INSECTO .....	<input type="checkbox"/>	GUSANO .....	<input type="checkbox"/>	_____ .....	<input type="checkbox"/>
  
7. ALIMENTACION:
 

CARNIVORO.....	<input type="checkbox"/>	HERVIBORO .....	<input type="checkbox"/>		
OMNIVORO .....	<input type="checkbox"/>	_____ .....	<input type="checkbox"/>		
  
8. DENTICION:
 

Todos los dientes parecen iguales .....	<input type="checkbox"/>
Los dientes son diferentes .....	<input type="checkbox"/>
  
9. LOS DIENTES MAS LARGOS SON LOS \_\_\_\_\_
  
10. ¿CUANTOS DEDOS TIENEN EN LAS PATAS? \_\_\_\_\_
  
11. RESPIRA POR: PULMONES ..... BRANQUIAS .....  LA PIEL .....
  
12. TIENE EL CUERPO CUBIERTO DE:
 

ESCAMAS ...	<input type="checkbox"/>	CAPARAZON...	<input type="checkbox"/>	PELO...	<input type="checkbox"/>	LANA ...	<input type="checkbox"/>	PLUMAS...	<input type="checkbox"/>	DESNUDO...	<input type="checkbox"/>
-------------	--------------------------	--------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------	--------------------------	-----------	--------------------------	------------	--------------------------
  
13. SEGUN HAS CONTESTADO EN LA PREGUNTA 6, el animal que estudiamos se llama \_\_\_\_\_ , su grupo es \_\_\_\_\_ y reúne estas características.
 

3 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

7 \_\_\_\_\_

11 \_\_\_\_\_

12 \_\_\_\_\_

Figura 1: Ficha descriptiva.

El profesor/a atiende las demandas de cada grupo, orienta a cada uno de ellos en las dificultades que se presenten y observa el funcionamiento de cada grupo, tomando datos que registra en la hoja de seguimiento del proceso.

#### ⇨ **Lectura de la ficha de descripción**

En gran grupo se lee la ficha de descripción (**figura 1**) con el fin de conocer su contenido y aclarar aquellos términos que el alumnado desconoce o que parecen confusos.

Se trabaja el vocabulario específico de forma colectiva.

El profesor dirige, pero el alumnado participa: planteando dudas, dando significados y buscando en el diccionario en caso de desconocerlos.

#### ⇨ **La granja y realización de la entrevista**

Nos desplazamos hasta la granja. El granjero o la granjera nos la enseña y comenta lo que vamos viendo. El profesor/a o el alumnado solicitan que profundice en los aspectos que más nos interesan. El alumnado anota lo que les parece más importante o destacado.

Al final de la visita, cada grupo plantea las cuestiones de su entrevista y recoge las respuestas.

#### ⇨ **4. Completar la ficha de descripción y descripción del cerdo mediante un texto personal**

Llegamos al aula. Cada persona completa la ficha descriptiva y elabora una redacción en base a esa ficha.

El profesor/a, mediante una conversación individual con cada alumno/a, corrige la ficha de descripción antes de que empiecen a elaborar el texto escrito. Elaboran el texto individualmente.

El profesor/a toma datos del trabajo de cada uno/a y los anota en la ficha de seguimiento.

#### ⇨ **5. Contraste de información con libros**

Cada grupo contrasta las respuestas dadas por el granjero/a con los libros disponibles en el aula sobre el tema y busca información en torno a la vida del cerdo de dehesa y del jabalí.

Terminado el contraste, cada grupo de trabajo compara sus respuestas intuitivas con la información obtenida.

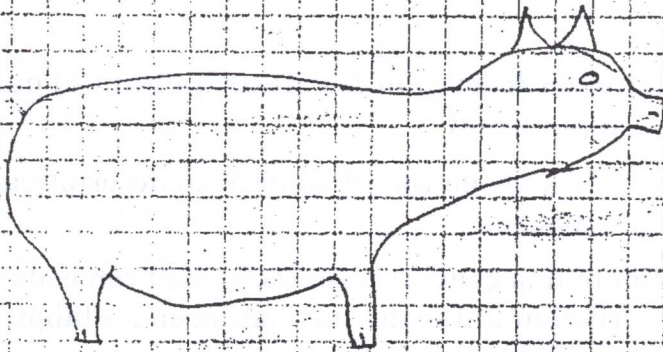
CONCLUSIONES

# LA VIDA DEL CERDO

VIDA  
GRUPO DE  
TRABAJO

Un cerdo puede vivir 6 meses hasta el matadero, si no lo matan vive 6 años. Una cerda pare de 10 a 14 lechones, pare dos veces al año.

En Extremadura hay cerdos de campo, la piel del jabalí es de color negro-rojo, amarillento y gris. El cerdo de monte come: insectos, gusanos, raederos, castañas, bellotas, rices, y hierbas.



*Handwritten signature*

Figura 2: Conclusiones elaboradas por un grupo.



El profesor/a orienta al alumnado en la búsqueda de datos, hace hincapié en las diferencias más destacadas entre las respuestas intuitivas del alumnado y la información. Toma datos sobre el trabajo de cada grupo.

#### ∞ 6. Elaboración y exposición de conclusiones

Cada grupo elabora las conclusiones a través de textos escritos o murales (**figuras 2 y 3**), y las expone al resto de la clase. El resto del alumnado manifiesta sus desacuerdos en algunos puntos y formulan preguntas, a través de un pequeño debate.

El profesor/a toma y anota datos en la hoja de seguimiento, referentes tanto a la elaboración de conclusiones como a la exposición de las mismas.

#### ∞ 7. Elaboración de una relación de productos que se obtienen del cerdo

De forma individual elaboran una lista de productos provenientes del cerdo. Después los clasifica en materias primas y productos elaborados. Esta actividad tiene continuación en las otras partes de la Unidad Didáctica y por tanto sirve de enlace.

Al profesor/a, esta actividad le permite observar cuál es la interiorización del tema que hace el alumnado y su progreso, ya que esta relación puede ser corregida o aumentada en la segunda y tercera parte de la Unidad. Por otra parte, esta actividad permite diferenciar entre productos primarios y productos elaborados (**figura 4**).

#### ∞ 8. Consultar un periódico para obtener el precio del kilogramo en lonja del cerdo, cordero, ternera, pollo y conejo

Se lleva a cabo un debate sobre lo que significa el precio en lonja y sobre cómo se pueden encontrar estos datos.

El profesor/a trae a clase una hoja de periódico con los precios de lonja. Se comenta en gran grupo las diferencias de precio por kilo de los distintos animales. Una vez conocidos los precios, se debate en torno a la forma en que pueden representarse estos datos. Cada grupo los representa según su propio modelo. Finalmente, de forma individual, representan los precios de los diferentes animales mediante un diagrama lineal (**figura 5**).

#### ∞ 9. Completar ficha de frecuencia de alimentos procedentes del cerdo en nuestra comida, merienda, cena y otros momentos

Con esta actividad individual se pretende que el alumnado observe su propia alimentación. Diariamente y durante una semana, realizará un segui-

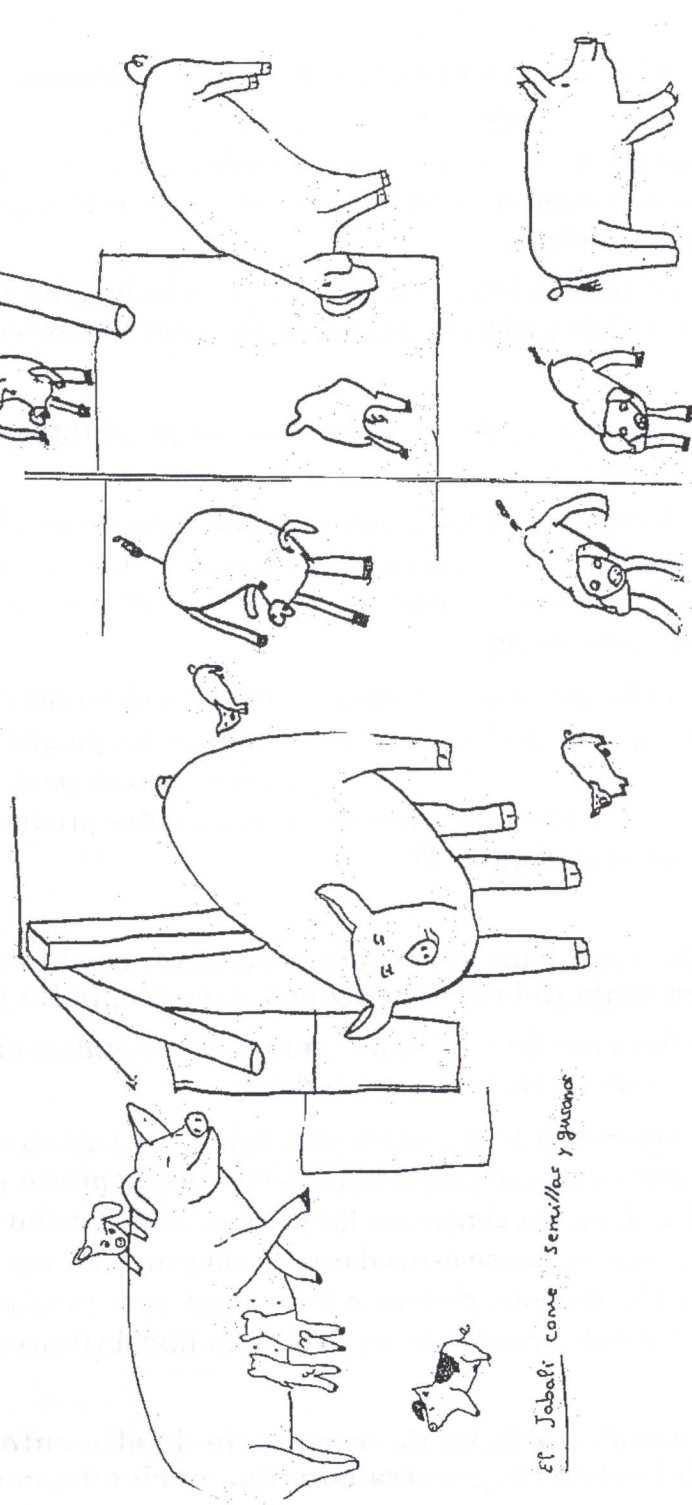
# LA COMIDA DEL CERDO

Los Tocinos al Nacer.  
Maman de Su madre

En el destete Tienen  
clases de leche

A los Tocinos cuando  
los separan de su ma-  
dre les dan otro tipo de  
leche.

Las cerdas pueden  
ser apareadas



El Jabali come  
semillas y granos

Figura 3: Mural de un grupo para la exposición de conclusiones.



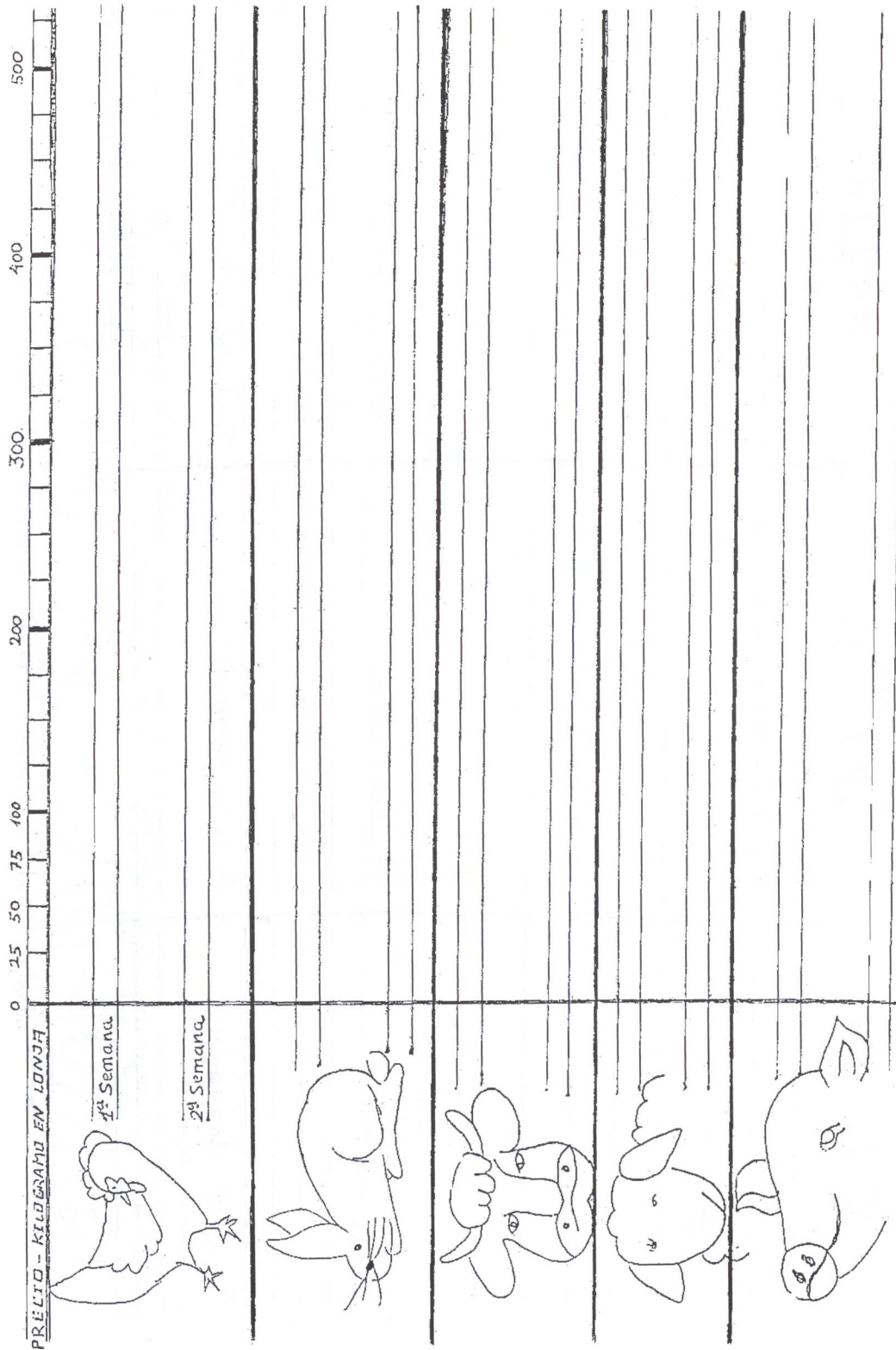


Figura 5: Diagrama para representar los precios de Lonja.

miento detallado de los ingredientes que entran en sus menús, ya que a veces no es manifiesta la presencia del cerdo en su dieta, y sin embargo, lo está tomando: (sopas, croquetas...).

A este respecto, a la hora de plasmarlo en la ficha, puede hacerse distinción entre la comida en la que el producto del cerdo es ingrediente principal o sólo es un mero acompañante.

El profesor/a ha preparado un modelo de ficha, aunque el alumnado puede proponer otro que será igualmente válido (**figura 6**).

Lo importante en esta actividad es que el alumno o la alumna observen personalmente el consumo que hacen del cerdo y tomen conciencia del negativo efecto que puede tener el abuso de este tipo de carne, en caso de que así ocurra.

#### ⇨ **10. Elaborar tabla de frecuencias y representación gráfica de datos de la actividad anterior**

Se elige un día común de la semana y colectivamente se hace un registro de las veces que han tomado algún producto derivado del cerdo en cada comida de ese día (**figura 7**).

Esta actividad se realiza con toda la clase ya que se pretende que observen el número de personas que toman cerdo en cada comida.

Tras elaborar la tabla de frecuencias, cada uno/a, individualmente con los datos recogidos, hace una gráfica del resultado obtenido. Puede ser un diagrama de barras como el diseño que le ofrecemos u otro tipo de representación que elijan (**figura 8**).

El profesor/a tiene un papel orientador y de ayuda, aunque debe respetar al máximo las ideas de cada individuo.

#### ⇨ **11. Proyectar diapositivas sobre la matacía y comentarlas con todo el grupo (fases, personas que intervienen, etc.)**

Esta proyección les va a aportar información abundante de cómo se realiza la matanza en una población aragonesa, la tradición de agruparse familiares y vecinos en torno a esta actividad, y sobre todo, datos de cómo se realiza un completo aprovechamiento casero del cerdo.

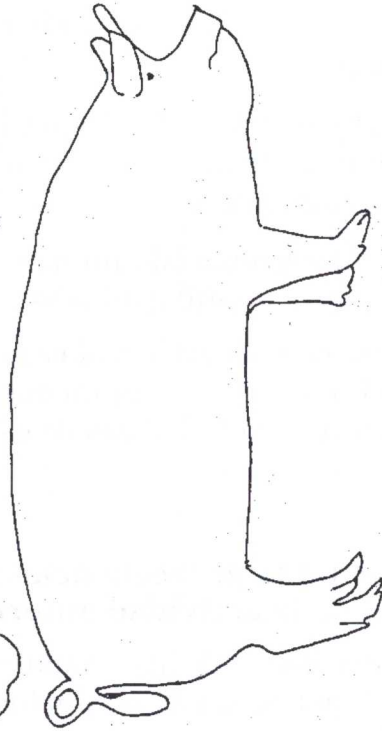
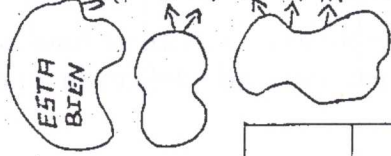
Es interesante que se establezca un diálogo comentando cada diapositiva entre el alumnado.

El profesor/a interviene procurando que todos los aspectos sean tenidos en cuenta y no pasen desapercibidos. Ayuda a una correcta verbalización de lo que ven en las diapositivas con los términos que desconocen, tanto de tareas como de herramientas.

Cuento las ocasiones en que he comido cerdo durante esta semana.

Si he comido carne de cerdo en... pinto de...

- 5 ocasiones → blanco
- 10 ocasiones → verde claro
- 15 ocasiones → azul claro
- 20 ocasiones → naranja
- 25 ocasiones → marrón
- 30 ocasiones → rojo
- 35 ocasiones → negro.



	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ENTRA							
MENCIONA							
COMIDA							
ACUERDO							
DEJANDO							

Figura 6: Tabla para anotar el consumo individual.

**TABLA DE FRECUENCIAS**  
**El cerdo en nuestra dieta**

	<b>NUMERO DE NIÑOS/AS</b>	<b>TOTAL</b>
<b>DESAYUNO</b>		
<b>ALMUERZO</b>		
<b>COMIDA</b>		
<b>MERIENDA</b>		
<b>CENA</b>		

Figura 7: Tabla de frecuencias.

NIÑOS/AS	DESAYUNO		ALMUERZO		COMIDA		MERIENDA		CENA	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
30										
29										
28										
27										
26										
25										
24										
23										
22										
21										
20										
19										
18										
17										
16										
15										
14										
13										
12										
11										
10										
9										
8										
7										
6										
5										
4										
3										
2										
1										

Figura 8: Gráfico para representar el consumo de cerdo de toda la clase.



El alumnado, por su parte, puede tomar alguna nota del proceso seguido en la matanza y en la posterior elaboración de recursos.

∞ **12. Hacer una narración secuenciada del proceso de la matacía en pequeño grupo**

Para realizar esta actividad, con las notas que hayan podido tomar y con todo aquello que recuerden, se agrupan en pequeños grupos y realizan una narración de la matacía.

El profesor/a ayuda al alumnado a que hagan una buena ordenación de las ideas en un guión previo a la narración. Esta actividad supone una síntesis de toda la información, un trabajo del texto escrito. En toda ella es de especial importancia la interacción entre los miembros de cada grupo, que puede influir positivamente en el resultado.

Es un momento para la observación del trabajo en grupo y de realizar anotaciones en la hoja de seguimiento.

∞ **13. Recoger información en casa sobre cómo se hace el chorizo (forma, ingredientes, cantidades,...)**

Se pretende con esta actividad que investiguen en sus casas o en las de familiares o vecinos, la forma tradicional de elaborar el chorizo, que recojan y sintetizen esa información y la traigan por escrito al aula.

Esta actividad es de carácter individual y se valora el interés en realizarla y la información que aporta (**figura 9**).

∞ **14. Contrastar las distintas informaciones y escribir uno o varios modelos a seguir para hacerlo. Elaborar presupuesto de compra**

Es una actividad de gran grupo en la que todas/os tienen algo que aportan, si han recogido la información en casa, por lo que el interés en intervenir y escuchar debe ser alto. Puede haber coincidencias o puede haber recetas muy originales...

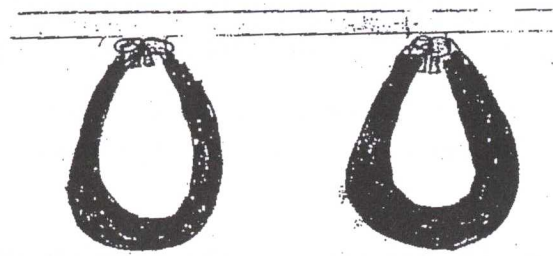
Hay que fijarse también en las distintas formas de dar las proporciones de las cantidades de ingredientes, para lo que habrá que hacer cálculos y comparar para ver si son equivalentes o no. Se exige para ello un dominio de las unidades de masa: gramo y kilogramo.

El papel del profesor/a es además del de moderador/a en la puesta en común, es comprobar esos cálculos y verificar que las proporciones sean las correctas.

# EL CHORIZO 24-1-1991

## INGREDIENTES

- 1kg de carne.
- 20 gramos de sal.
- 28 gramos pimiento dulce.
- 5 gramos pimiento picante.
- 1 ajo.
- Orégano.
- Coñac o vino seco blanco.



## MODO DE HACERLO

Ponga por cada kilo de cerdo:

- 20 gramos de sal.
- 28 gramos de pimiento dulce.
- 5 gramos de pimiento picante si se desea.

Un ajo por cada kilo de carne y un poquito de orégano si se tiene y coñac o vino seco blanco. Revolver el magro y el tocino en un recipiente, echar el pimiento y la sal poco a poco, el coñac o vino y amasarlo todo bien. Dejarlo reposar veinticuatro horas dándole vueltas de vez en cuando y seguidamente se embute.



Figura 9: Receta para hacer el chorizo.

Se puede elegir una o varias recetas, según cómo se decida elaborar el chorizo. Cada alumno/a copia en su cuaderno de trabajo el modelo elegido.

La segunda parte de esta actividad, también en gran grupo, es la de elaborar el presupuesto de compra, para lo que es necesario consultar los precios de la carne y de los demás ingredientes; decidir qué cantidad de chorizo se elabora y qué cantidades de los demás ingredientes son necesarias, etc.

Todo esto exige una discusión y toma de decisiones en grupo. Cada uno/a expone y defiende sus puntos de vista, por lo que el papel del profesor/a sigue siendo el de moderador/a.

### 15. Elaborar el chorizo en grupos pequeños

Antes de iniciar esta actividad es necesario preparar todas las máquinas y utensilios necesarios, además de los ingredientes.

Para ello, es bueno contar con la colaboración de los padres y madres que puedan traer al aula los aparatos necesarios, además de acompañar y de dar «consejos» para su elaboración (figura 10).



Figura 10: Grupo de alumnos/as elaborando el chorizo.

Con esta actividad, en sí misma fuertemente motivadora, el alumnado utiliza manipulativamente el gramo, el kilogramo y la balanza.

Sobre todo se intenta que de un modo práctico adquiriera el concepto de materia prima y producto elaborado y comprenda que para su transformación, en este caso artesanal, se requiere que intervengan materiales, herramientas, mano de obra, etc.

Es necesario hacer especial hincapié en respetar las normas de higiene en la elaboración del chorizo.

Es esta una actividad muy buena para la observación y el seguimiento de la actitud del alumnado frente al trabajo en grupo, viendo si cumple sus compromisos y colabora en todas las tareas.

### ∞ 16. Escribir una lista de productos que se obtengan del cerdo

Tarea individual que sirve de enlace entre los tres grupos de actividades.

En esta actividad, que coincide con la 7, van a ampliar esta lista y la clasificación en materia prima y producto elaborado.

Permite observar por nuestra parte, y que cada uno/a tengan conciencia de cómo aumentan sus conocimientos de hechos que van observando con el desarrollo del tema, a través de las distintas actividades.

### ∞ 17. Consultar el periódico (o radio) para obtener el precio del kilogramo de cerdo, cordero, ternera, pollo y conejo

Coincide con la actividad 8.

Surgen cambios en algunos precios, hay aumentos, disminuciones y algunos permanecen fijos.

Calculan diferencias entre los precios de una semana y otra, entre los tipos de carne, equivalencias,...

Es un buen momento para centrar su atención en los precios y en el por qué de las subidas y bajadas, motivándose así el planteamiento del tercer bloque de la Unidad Didáctica, la comercialización.

### ∞ 18. Elaboración y exposición de conclusiones

Cada grupo elabora sus conclusiones; para ello cuentan con el material recogido en los cuadernos de trabajo y con libros y diccionarios.

Los puntos básicos de esta segunda parte son los relativos al consumo del cerdo entre los niños y niñas del aula, el aprovechamiento casero e industrial del cerdo y otros que surgen en el desarrollo de la segunda parte.

Las conclusiones se hacen en pequeño grupo porque da opción a que todos y todas aporten sus ideas que tienen que argumentar para ser admitidas.

Pueden utilizar textos escritos, gráficos, fotografías, murales, etc.

Cada grupo elige la forma de exponerlo al grupo-clase (puede haber un portavoz o varios).

En este momento el papel del profesor/a es importante para puntualizar algunos aspectos que puedan quedar confusos o incompletos, sobre todo recalcando las diferencias entre el aprovechamiento casero e industrial y los puntos de vista relativos a este tema que hayan salido en sus interrogantes y que al dar las respuestas intuitivas se vea que necesitan más refuerzo para corregir las ideas erróneas.

### ☞ **19. Elaboración de una entrevista al personal que trabaja en el matadero**

El alumnado realiza las siguientes tareas:

- Elaboran por grupos una serie de preguntas sobre aquellos aspectos que más les interesa conocer sobre el funcionamiento del matadero.
- Una vez preparados los cuestionarios por grupos se realiza una puesta en común, y se seleccionan las preguntas que la clase considera que son más interesantes.
- Un alumno o alumna copia el cuestionario definitivo.

El profesor/a interviene en la puesta en común y orienta, aunque debe respetar al máximo la libertad y creatividad del alumnado.

### ☞ **20. Realización de la entrevista**

El cuestionario de la entrevista es enviado por correo al matadero.

Al recibir la respuesta, se lee y comenta.

El papel del profesor/a es el de recalcar aquellos puntos que considera más importantes.

### ☞ **21. Visionado del vídeo «El matadero comarcal de Tarazona»**

El alumnado realiza las siguientes tareas:

- Visionado del vídeo. Siempre que se considere necesario nos detenemos y volvemos a visionar la parte que nos interesa.
- Al finalizar el visionado, se realiza un comentario sobre el mismo:

Personas que intervienen

Máquinas que se utilizan

Reparto de tareas según el sexo

Función del veterinario

— Dibujarán el proceso seguido en la matacía mediante viñetas:  
duchado – sangrado – escaldado – pelado – visceración – inspección – refrigeración.

El papel del profesor/a, además de grabar el vídeo con anterioridad, es el de orientar en la observación y participar en el coloquio.

## ∞ 22. Consultar en una carnicería los precios de los diferentes tipos de carne

El alumnado realiza las siguientes tareas:

- Formar grupos de 5 ó 6 personas.
- Cada grupo elige una carnicería a la que van a hacer la consulta.
- Elaboran un listado con los tipos de carne de cerdo que creen que van a encontrar.
- Visita, a la salida de clase, a la carnicería y correspondiente recogida de los precios en su cuaderno de trabajo.
- Al día siguiente en clase se hace una puesta en común; en ella se comparan los precios de las distintas carnicerías sobre un mismo tipo de carne, para comprobar si son iguales o no.

Además se observa qué carne es más cara y cuál más barata y entre toda la clase se emiten hipótesis sobre los motivos de esa diferencia de precio.

## ∞ 23. Comparar los precios de la carne en lonja y los de la carnicería

El alumnado ante los dos listados de precios:

- Observa en pequeño grupo la diferencia que hay entre unos y otros y comentan las causas que provocan el aumento de precios.
- Puesta en común.
- Elaboración de un mural sobre las causas que influyen en el encarecimiento de la carne.

## ∞ 24. Localizar dónde se encuentran los distintos tipos de carne en el cuerpo del cerdo

El alumnado, aprovechando la visita a la carnicería:

- Observa las láminas de despiece y anota en su cuaderno los nombres de las diferentes piezas que aparecen en la lámina del cerdo.
- En clase observa en el libro «El cerdo y sus parientes» las partes del cuerpo.
- Pone el nombre de estas partes en una lámina del cerdo.

☞ **25. Recogida de información en casa sobre cómo se realiza la salazón del cerdo y la conserva en aceite**

El alumnado realiza las siguientes tareas:

- Pregunta en casa cómo salan o salaban el jamón y cómo hacen la conserva en aceite.
- Anota en el cuaderno el proceso seguido.
- En clase se leen las diferentes formas de salar y conservar en aceite. Se observan las diferencias que hay al realizar estos procesos de unas casas a otras.
- Se elige la que más guste, la más completa y se copia en la pizarra para que todos/as puedan tenerla.

☞ **26. Elaboración de un listado de productos que se obtienen del cerdo**

(Ver el desarrollo de las actividades 7 y 16)

☞ **27. Clasificarlos en materias primas y productos elaborados**

(Ver desarrollo de las actividades 7 y 16)

☞ **28. Contrastar con libros y atlas la localización del ganado porcino**

Se hace el reparto de las diferentes Comunidades Autónomas por grupos.

Con ayuda de los libros de consulta, cada grupo averigua si en «sus comunidades» hay mucha o poca ganadería porcina.

Además comparan con los otros tipos de ganado que hay en ellas.

Con esos datos se localizan en un mapa de España las Comunidades Autónomas que tengan mucha ganadería porcina y se colorean.

El papel del profesor/a es el de facilitar los libros de consulta necesarios y ayudar a los grupos cuando lo pidan.

☞ **29. Elaboración y exposición de conclusiones**

(Ver desarrollo de las actividades 6 y 18)

(figuras 11 y 12)

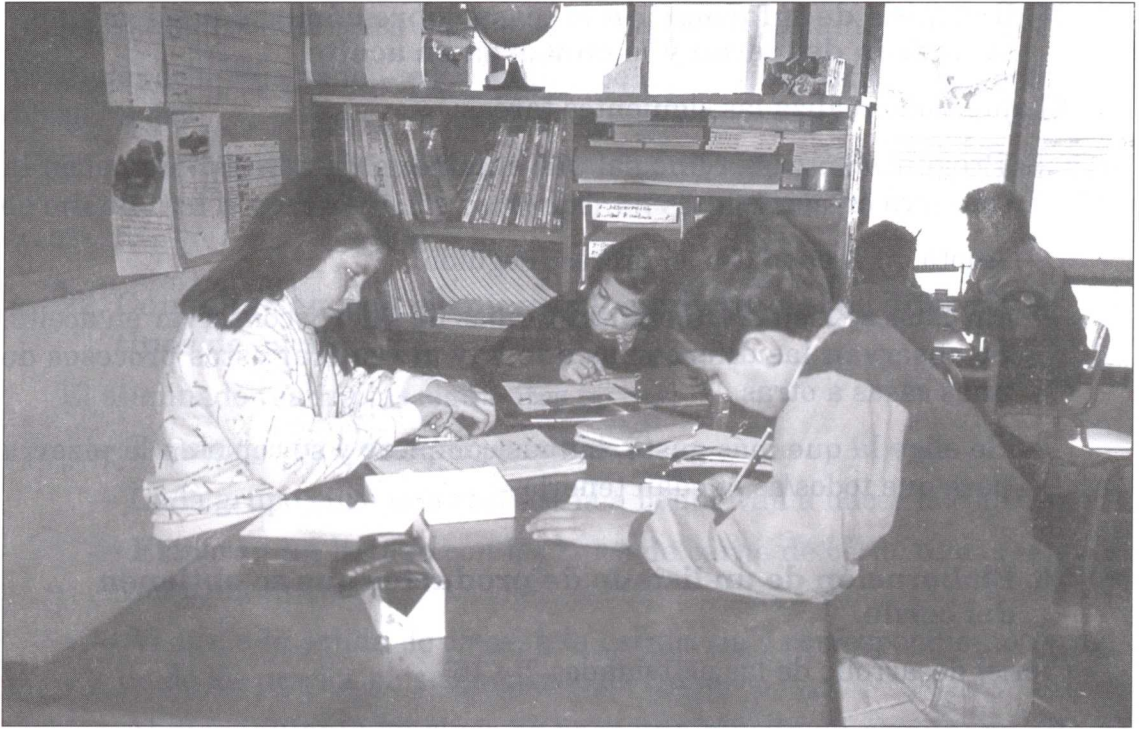


Figura 11: Trabajando en grupo.

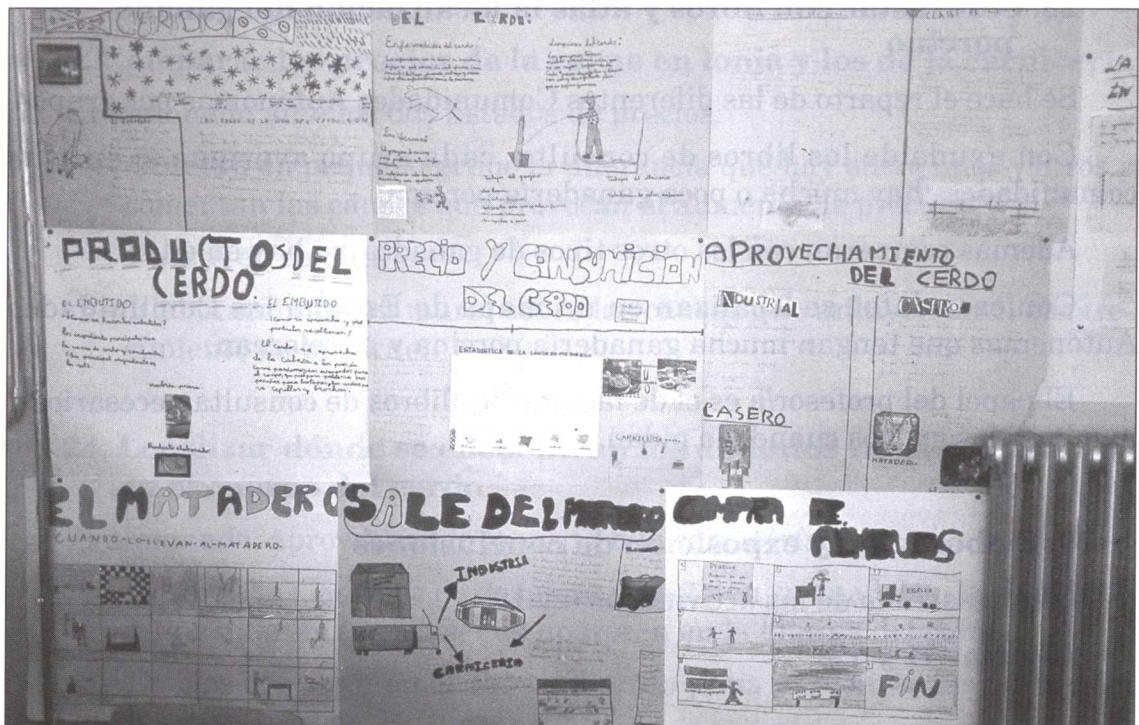


Figura 12: Murales de conclusiones.



## TEMPORALIZACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

La Unidad Didáctica se desarrolla a lo largo de tres semanas: las dos últimas de enero y la primera de febrero. En este período, incluso un poco antes, es cuando se efectúa la matacía del cerdo en sus casas y esta es una costumbre arraigada todavía en nuestros pueblos.

La motivación se realiza la tarde del viernes antes de la semana en la que vamos a comenzar el desarrollo de la unidad y la mañana del lunes. La motivación es el momento más importante para que el alumnado se interese por el tema, es decir, para marcar el camino de un aprendizaje significativo.

La unidad didáctica se trabaja todos los días durante dos horas y media, toda la mañana. Por las tardes se trabajan las áreas instrumentales y otras áreas. Al finalizar cada una de las tres partes de la Unidad, aproximadamente una semana, el alumnado elabora y expone las conclusiones a las que ha llegado. Al finalizar toda la unidad, el alumnado y el profesor/a, de forma conjunta, establecen las generalizaciones.



## RECURSOS Y MATERIALES

### ↻ Bibliografía del profesor/a:

- CARMEN, Luis del: *Investigación del medio y aprendizaje*. Ed. Grao. Biblioteca del maestro.
- CARMEN, Luis del: *Un pequeño «zoo» en clase*. Ed. MEC Madrid, 1987.
- ZABALA, Antoni: *Historia personal*. Ed. MEC Madrid, 1987.
- TANN, C. Sarah: *Diseño y desarrollo de Unidades Didácticas en la escuela Primaria*. Ed. MEC – Morata, Madrid.  
*Diseño Curricular Base. Educación Primaria*. Ed. MEC.  
*Ejemplificaciones del D. C. B. Infantil y Primaria*. Ed. MEC.

### ↻ Bibliografía del alumnado:

- FARRE, M: *El cerdo y sus parientes*, Colección Benjamín Información, Ed. Altea
- VARIOS: *Primer diccionario*. Ed. Abril
- VARIOS: *Nueva Enciclopedia Larousse*, Ed. Planeta
- VARIOS: *Enciclopedia Aragonesa*, Ed. Comercial Aragonesa del Libro S. A.
- SORIA, Miguel A.: *Tarazona y su comarca, mi tierra*, Ed. Miguel A. Soria
- VARIOS: *Atlas Básico Santillana*, Ed. Santillana
- ALDA, Carlos: *ARAGÓN Ciclo Medio de E. G. B.*, Ed. S. M.
- CUISIN, Michel: *La vida secreta de los animales en los bosques*. Ed. Fher
- VARIOS: *Aves y mamíferos de España*. Ed. Instituto Jungla
- R. HAMILTON, W.: *La vida de los animales con pezuñas*. Ed. Espasa – Calpe
- VARIOS: *El perro y otros animales domésticos*. Ed. Everest
- VARIOS: *Libros de texto Naturaleza y Sociedad*. Varias editoriales

### ☞ **Medios Audiovisuales:**

- Vídeo y televisor.
- Proyector de diapositivas.
- Diapositivas sobre la matanza del cerdo en una localidad aragonesa (cedidas por un compañero del curso).
- Vídeo «El Matadero Comarcal de Tarazona», realizado por Mercedes Moreno Ortiz, miembro del grupo.

### ☞ **Otros recursos y materiales:**

- Listado de precios de la carne en la carnicería.
- Precios de Lonja (Heraldo de Aragón).
- Boletín informativo sobre precios de Lonja publicado por Caja Rural Provincial.
- Utensilios necesarios para la elaboración del chorizo: capoladora, embutidora, balanza...
- Ingredientes para la elaboración del chorizo: intestinos, magro de cerdo, especias...
- Murales.
- Fichas de observación.
- Fichas de recogida de información.
- Representaciones gráficas.
- Cuestionarios para entrevistas.
- Etiquetas con la composición de productos derivados del cerdo.
- Fotografías relacionadas con el tema para ilustrar murales y trabajos del alumnado.
- Equipo de reprografía.
- Pizarra.

Además de todos los recursos materiales enumerados, son indispensables los recursos humanos, es decir, la colaboración de los padres y madres, del granjero/a, del veterinario y de todas las personas que directa o indirectamente aportan información y ayuda al alumnado en su investigación.

## EVALUACIÓN

### ☞ Del alumnado

La evaluación se realiza durante y al final del proceso. Para ello se utilizan los siguientes instrumentos:

- Hoja de seguimiento individual y grupal del alumnado.
- Observación del cuaderno de trabajo de cada uno/a y de las carpetas de los grupos.
- Prueba escrita.

Los dos primeros instrumentos se utilizan durante el proceso y el último se realiza al final del proceso.

Como se puede observar, nos interesa evaluar tanto el aprovechamiento individual como el aprovechamiento grupal. Consideramos que el funcionamiento adecuado de los grupos es fundamental para el desarrollo de cualquier unidad didáctica.

Con respecto a la hoja de seguimiento individual y grupal del alumnado (**figura 13**), consiste en que, una vez establecidas las categorías, el profesor o profesora mediante la observación recoge información y la anota en la hoja. Las observaciones se hacen a diario y en el momento en que se puede observar lo que se pretende. Los recursos de observación que se empleen no deben interrumpir la actividad del alumnado. Los apartados de la hoja de seguimiento son individuales y grupales. Son grupales la «formulación de hipótesis», parte de la «búsqueda de información» y la «comunicación de conclusiones». Los apartados «actitud ante el grupo», «formulación de interrogantes», «formulación de hipótesis», «búsqueda de información» y «comunicación de conclusiones» requieren la observación en varios momentos durante el desarrollo de la unidad.

La forma de registrar las observaciones es muy sencilla, tan sólo se pone una cruz en la casilla que corresponda. En el apartado «observaciones» escribimos aquel aspecto, si lo hay, que haya destacado o que nos haya sorprendido, de algún alumno o alumna o del grupo, además anotamos la fecha en la que se produce.



Con respecto al cuaderno de trabajo, se tiene en cuenta los contenidos de los trabajos individuales, la presentación y la consecución de la recogida de información en casa. En las carpetas de grupo se tienen en cuenta los mismos aspectos.

Con respecto a la prueba escrita, ésta se realiza una vez que se extraen las generalizaciones por el alumnado y por el profesor/a y que han sido memorizadas por el alumnado. Corresponde al apartado «memorización» de la hoja de seguimiento.

### ∞ De la Unidad Didáctica

En cuanto a la evaluación de la unidad didáctica se utilizan los siguientes criterios:

- Coordinación de actividades.
- Interés de los alumnos y alumnas.
- Objetivos cumplidos.

Día a día el profesorado anota en su cuaderno-guía los aspectos referentes a los tres criterios. Esta anotación se realiza al finalizar cada sesión. En las reuniones, dos durante el desarrollo de la unidad, el profesorado intercambia información y debate en torno a la marcha de la unidad.

En cuanto a la coordinación de actividades, se observó que la actividad 28 (contrastar con libros y atlas la localización del ganado porcino y comparar con otros ganados) quedó un tanto deshilvanada de las demás.

Con respecto al interés manifestado por el alumnado, hubo una gran motivación y una actitud muy positiva hacia la unidad didáctica y, sobre todo, hacia la forma de trabajarla.

Los objetivos se cumplieron, casi la totalidad del alumnado alcanzó una evaluación positiva.

### ∞ Del profesorado

Por último, en cuanto a la evaluación del profesorado, hay que hacer constar que el trabajo en equipo ha sido fundamental y decisivo para desarrollar esta unidad tan amplia tanto en su fase teórica como en la fase práctica. Antes de llevarla a cabo en el aula, la Unidad estaba perfectamente hilvanada hasta en el menor detalle porque fueron muchas las reuniones que mantuvimos para diseñarla y elaborarla. Como es lógico, en la puesta en práctica hubo diferencias y ello debido a varias razones: la propia concepción de cada profesor, la diferente estructura de cada aula y los enfoques dados por el alumnado de cada aula.

Nos quedó una sensación de trabajo bien acabado y la idea de que los equipos de profesores son básicos ante los retos profesionales que, a corto plazo, se presentan.

