

ALIMENTA TU IMAGINACIÓN

Actividad 2: PINTA TU ALIMENTACIÓN

Elaborar composiciones artísticas originales y creativas cuyo principal motivo serán los hábitos saludables, tanto en la alimentación como en el estilo de vida físico y mental, utilizando como recurso gráfico frutas, verduras, hortalizas, cereales y legumbres. Para ello, partiendo del color y de las formas originales, o las que puede adoptar cada uno de los alimentos (enteros o seccionados) se crearán composiciones artísticas propias donde ahora el lápiz y la pintura son sustituidos por los mismos alimentos.



Contexto: Los alimentos utilizados en la actividad 1, “los colores más apetitosos” así como los trabajados en otras asignaturas, servirán de materia prima para confeccionar composiciones artísticas donde el principal motivo serán los hábitos saludables, tanto en la alimentación como en nuestro estilo de vida físico e incluso mental. Las composiciones se elaborarán con frutas, verduras, hortalizas, cereales y legumbres. Como ayuda visual adicional nos servirán todas las imágenes de alimentos utilizadas para la actividad anterior, así al haber trabajado los alimentos por colores, ahora en esta nueva actividad los alumnos escogerán con mayor facilidad los necesarios para sus propias creaciones.

OBJETIVOS

- Identificar la forma, color y textura exterior e interior de los alimentos estudiados para ser utilizados como recurso gráfico.
- Relacionar los colores y en especial la forma de los alimentos estudiados en el proyecto con las ideas propias para dar lugar a una interpretación artística original.
- Seleccionar los alimentos más adecuados, para que una vez extraídos de su entorno natural cumplan con precisión su nueva función, al igual que un lápiz o un pincel, dando forma y color a la propia imaginación.
- Confeccionar una composición artística original y creativa con los alimentos seleccionados, donde el principal motivo sean los hábitos saludables en nuestra alimentación, así como en nuestro estilo de vida físico y mental.

METODOLOGIA

Aprendizaje cooperativo.

El alumnado se agrupará por equipos de trabajo heterogéneos de 4 miembros organizados por el profesorado (los mismos que los de la actividad 1).

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Sesión 1: Aula de plástica

Explicación de la actividad de forma abierta en común para todos los grupos, con ejemplos de diversas composiciones gráficas elaboradas con alimentos, cuyo motivo principal sean los hábitos saludables en nuestra alimentación así como en nuestro estilo de vida físico y mental, teniendo en cuenta la forma y el color propios de cada alimento en su exterior e interior así como los que puedan adoptar al ser seccionados de diferentes modos.

Ver ejemplos anteriores

Los alumnos elaborarán una propuesta a partir de los ejemplos mostrados y acordarán los alimentos a utilizar y por tanto a conseguir para la próxima sesión. Para ayudar en esta tarea se realizará por parte de cada grupo un listado de los alimentos con la función que cumplirán dentro de la composición gráfica, y qué miembro del grupo conseguirá cada uno.

Habrán de organizarse para escoger los alimentos más adecuados y conseguirlos para en la siguiente sesión poder realizar la composición gráfica, pues no tendrán posibilidad de conseguir nuevos alimentos para otras sesiones.

Sesión 2: Aula de plástica

Realización de la propuesta en un DIN-A3 que proporcionará el departamento de plástica. Los alumnos han de traer tijeras para poder cortar los alimentos. El profesor/a proporcionará otras herramientas si son necesarias.

Tendrán en cuenta que no se dedicarán más sesiones para realizar la actividad dado el carácter efímero de los productos utilizados.

Una vez acabada la actividad por parte de cada grupo, el profesor/a se encargará de fotografiar cada una de las propuestas para su posterior reproducción y exposición.

EVALUACIÓN

La evaluación de la actividad se realizará a partir de la siguiente rúbrica establecida para evaluar las dos sesiones de duración de la actividad.

Al igual que en la actividad 1, se establecen 4 posibilidades para cada apartado a evaluar correspondiéndose cada apartado con 4, 3, 2 y 1 puntos por orden descendente. Cada apartado valdrá un 10% o un 12% de la nota final.

RÚBRICA DE EVALUACIÓN PARA LA ACTIVIDAD: PINTA TU ALIMENTACIÓN

DISEÑO DE LA COMPOSICIÓN Y ELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Aula de plástica) Sesión 1						
	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	Puntos	%
Preparación del diseño de la composición	Medidas correctas y diseño sugerente y original adecuado a la propuesta.	Medidas correctas y diseño adecuado a la propuesta.	Medidas incorrectas y/o diseño poco original o poco adecuado a la propuesta.	Medidas incorrectas y diseño inadecuado (no se ajusta en nada a la propuesta).		12%
Elección de alimentos por su forma, color y función en la composición gráfica	Listado correcto y amplio, con los alimentos bien seleccionados por su forma, color y función en la composición gráfica.	Listado correcto y amplio, con los alimentos bien seleccionados por su forma, color	Listado correcto pero no muy amplio con los alimentos bien seleccionados por su forma, color y función en la composición gráfica	Listado pobre de alimentos o mal seleccionados por su forma, color y función en la composición gráfica		12%
Trabajo cooperativo	Los compañeros demuestran respetar las ideas de cada uno, dividen el trabajo de forma justa, muestran un compromiso por la calidad del trabajo y se apoyan unos a otros.	Los compañeros muestran respeto por las ideas de cada uno y dividen el trabajo de forma justa. Hay compromiso por parte de algunos de los miembros hacia un trabajo de calidad y se apoyan unos a otros.	Los compañeros muestran respeto por las ideas de cada uno y dividen el trabajo de forma justa. Hay pocas evidencias de compromiso hacia la calidad del trabajo en grupo.	Los compañeros muestran poco respeto por las ideas de cada uno y no se dividen el trabajo. No se comprometen en el trabajo en grupo.		10%

REALIZACIÓN DE LA COMPOSICIÓN (Aula de Plástica) Sesión 2

Aporte de alimentos para la actividad	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>		10%
	Los miembros del equipo han aportado los alimentos previstos correctamente según el listado elaborado	Los miembros del equipo han aportado los alimentos previstos correctamente según el listado elaborado pero realizan cambios imprevistos inicialmente.	Los miembros del equipo no han aportado todos los alimentos previstos correctamente según el listado elaborado y realizan cambios imprevistos inicialmente.	Los miembros del equipo no se han organizado correctamente y el aporte de alimentos no se adapta lo suficiente a la propuesta inicial.		
Adecuación de los alimentos (cantidad, conveniencia)	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>		12%
	Alimentos totalmente adecuados a la propuesta y a la cantidad necesaria para el trabajo a realizar.	Alimentos suficientemente adecuados a la propuesta y a la cantidad necesaria para el trabajo a realizar.	Alimentos poco adecuados a la propuesta y a la cantidad necesaria para el trabajo a realizar.	Alimentos poco adecuados a la propuesta. No se tienen en cuenta las cantidades establecidas necesarias para la realización correcta del trabajo.		
Composición y equilibrio visual	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>		12%
	Los espacios dedicados a cada elemento de la composición están correctamente equilibrados y cada alimento está correctamente distribuido entero o seccionado y se sigue la idea inicial.	Los espacios dedicados a cada elemento de la composición están desequilibrados pero cada alimento está correctamente distribuido entero o seccionado y se sigue la idea inicial.	Los espacios dedicados a cada elemento de la composición están un poco desequilibrados y cada alimento está correctamente distribuido entero o seccionado pero no se cumple el diseño inicial.	Desequilibrio elementos de la composición e incorrecta distribución de los alimentos enteros o seccionados sin seguir el diseño inicial.		
Colores y formas	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>		12%
	Colores y formas sugerentes y de mucha calidad totalmente adecuados a la propuesta y colocados según el diseño elegido.	Colores y formas adecuados a la propuesta y colocados según el diseño elegido.	Colores y formas poco adecuados a la propuesta y relativamente bien colocados según el diseño elegido.	Colores y formas poco o nada adecuados a la propuesta y mal colocados según el diseño elegido.		
Aplicación de la técnica	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>		10%
	Recorte y colocación de los elementos de forma impecable y original siguiendo la propuesta elegida por el equipo.	Recorte y colocación de los elementos de forma adecuada y original siguiendo la propuesta elegida por el equipo.	Recorte y colocación de los elementos de forma poco adecuada, demostrando cierta pasividad o prisa por acabar la propuesta elegida por el equipo.	Recorte y colocación de los elementos de forma inadecuada, demostrando poca habilidad para recortar y colocar los alimentos (roturas de alimentos, suciedad del soporte...)		
Trabajo cooperativo	4 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>		10%
	Los compañeros demuestran respetar las ideas de cada uno, dividen el trabajo de forma justa, muestran un compromiso por la calidad del trabajo y se apoyan unos a otros.	Los compañeros muestran respeto por las ideas de cada uno y dividen el trabajo de forma justa. Hay compromiso por parte de algunos de los miembros hacia un trabajo de calidad y se apoyan unos a otros.	Los compañeros muestran respeto por las ideas de cada uno y dividen el trabajo de forma justa. Hay pocas evidencias de compromiso hacia la calidad del trabajo en grupo.	Los compañeros muestran poco respeto por las ideas de cada uno y no se dividen el trabajo. No se comprometen en el trabajo en grupo.		
						Nota final