

PROGRAMACIÓN 3º ESO PROYECTO INTERDISCIPLINAR COCINANDO CON CONCIENCIA

Contenido

1. ASPECTOS GENERALES.....	1
1.1. Contextualización y relación con el Plan de centro (Planes y programas, tipo de alumnado y centro):.....	1
1.2. Marco legal.....	1
1.3. Organización del Departamento de coordinación didáctica:.....	2
1.4. Objetivos de la etapa.....	3
1.5. Principios pedagógicos.....	4
1.6. Evaluación y calificación del alumnado.....	5
2. CONCRECIÓN ANUAL.....	6
2.1. Evaluación inicial.....	6
2.2. Principios pedagógicos.....	6
2.3. Aspectos metodológicos para la construcción de situaciones de aprendizaje.....	6
2.4. Materiales y recursos.....	7
2.5. Evaluación: criterios de calificación y herramientas:.....	7
2.6. Actividades complementarias y extraescolares:.....	9
2.7. Atención a la diversidad y a las diferencias individuales.....	9

1. ASPECTOS GENERALES.

1.1. Contextualización y relación con el Plan de centro (Planes y programas, tipo de alumnado y centro):

El IES San Blas es el segundo instituto más antiguo de la provincia en Enseñanzas Medias. Aracena cuenta con:

- Tres centros de educación infantil, La Jara y La Colmenita, de cero a tres años, y La Julianita, de tres a seis.
- Un centro de Educación Primaria, el CEPR José Nogales.
- Un centro de Educación Secundaria, Bachillerato, Ciclos de Grado Medio, Grado Superior y Educación de Adultos. el IES San Blas.
- Un Centro de Educación Permanente, Arcilaxis, así como Secciones de Educación Permanente, SEPER. Además, contamos con el Centro de Profesorado de Aracena, que da cabida a numerosos centros de la comarca, y la Escuela Oficial de Idiomas.

A nuestro centro llega alumnado no solo de Aracena, sino de localidades cercanas. Así, Alájar, Almonaster la Real, Cañaveral de León, Castaño del Robledo, Corteconcepción, Fuenteheridos, Galaroza, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, Puerto Moral, Santa Ana la Real, Valdelarco, Zufre y las aldeas que conforman gran parte de estos municipios. Por ello están adscritos al San Blas los siguientes centros escolares: desde 1º de la ESO, el Colegio de Primaria José Nogales, de Aracena. A partir de 3º de la ESO, Colegio de Infantil y Primaria Rafael Carballar de Higuera de la Sierra; el Colegio de Infantil y Primaria, Doctor Peralías Panduro, de Corteconcepción; A.D.E.R.S.A 1, que aglutina Fuenteheridos, Castaño del Robledo y Valdelarco; A.D.E.R.S.A 2, con Puerto Moral, Los Marines, Castañuelo y Cortelazor. A.D.E.R.S.A 4, Cañaveral del León e Hinojales y A.D.E.R.S.A 5, Tresfuentes, de Santa Ana la Real, Alájar y Linares de la Sierra. A partir de Bachillerato o Ciclos Formativos, el IES San Miguel, de Jabugo, aparte de la admisión, en Ciclos o modalidades de Bachillerato, de diferente alumnado de otros centros. Para la adscripción a la ESPA semipresencial se cuenta con el Centro de Educación Permanente CEPER Arcilaxis, de Aracena, y las secciones de Educación Permanente SEPER.

Alrededor de 100 docentes trabajan para formar a los casi 1200 alumnos y alumnas del centro. Alrededor de veinte personas entre PAS (limpiadoras y ordenanzas), mentores de actividades de acompañamiento y extraescolares, y personal de la cafetería, son también parte de nuestro centro y esta población, a la que se unen las familias, conformando así uno de los núcleos más importantes de gestión de la zona.

Respecto a la situación económica, la renta media bruta de Aracena es de 18020 euros, estando la media andaluza en 17437 euros, ocupando la localidad la posición 1591 a nivel español. Así, nos encontramos ligeramente por encima de la media andaluza. En el último estudio llevado a cabo en el año 2018, el Índice Socioeconómico y Cultural del centro (ISC) nos coloca en el Grupo 8, en una calificación de diez tramos, con un valor de 0,18.

1.2. Marco legal.

De acuerdo con lo dispuesto en los puntos 2 y 3 del artículo 27 del Decreto 102/2023, de 9 de mayo de 2023, por el que se establece la ordenación y el currículo de la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, «2. En el marco de las funciones asignadas a los distintos órganos existentes en los centros en la normativa reguladora de la organización y el funcionamiento de los mismos, los centros docentes desarrollarán y concretarán, en su caso, el currículo en su Proyecto educativo y lo adaptarán a las necesidades de su alumnado y a las características específicas del entorno social y cultural en el que se encuentra, configurando así su oferta formativa. 3. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 120.4 de la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, los centros docentes, en el ejercicio de su autonomía, podrán adoptar experimentaciones, innovaciones pedagógicas, programas educativos, planes de trabajo, formas de organización, normas de convivencia o ampliación del calendario escolar o del horario lectivo de ámbitos, áreas o materias de acuerdo con lo que establezca al respecto la Consejería competente en materia de educación y dentro de las posibilidades que permita la normativa aplicable, incluida la laboral, sin que, en ningún caso, suponga discriminación de ningún tipo, ni se impongan aportaciones a las familias ni exigencias a la Administración educativa. ».

Asimismo y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4.3 de la Orden de 30 de mayo de 2023, por la que se desarrolla el currículo correspondiente a la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se regulan determinados aspectos de la atención a la diversidad, se establece la ordenación de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado y se determina el proceso de tránsito entre distintas etapas educativas, «Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 2.4, los departamentos de coordinación didáctica concretarán las líneas de actuación en la Programación didáctica, incluyendo las distintas medidas de atención a la diversidad y a las diferencias individuales que deban llevarse a cabo de acuerdo con las necesidades del alumnado y en el marco establecido en el capítulo V del Decreto 102/2023, de 9 de mayo.».

Además y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.4 de la Orden de 30 de mayo de 2023, «El profesorado integrante de los distintos departamentos de coordinación didáctica elaborará las programaciones didácticas, según lo dispuesto en el artículo 29 del Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria, de las materias de cada curso que tengan asignadas, a partir de lo establecido en los Anexos II, III, IV y V, mediante la concreción de las competencias específicas, de los criterios de evaluación, de la adecuación de los saberes básicos y de su vinculación con dichos criterios de evaluación, así como el establecimiento de situaciones de aprendizaje que integren estos elementos y contribuyan a la adquisición de las competencias, respetando los principios pedagógicos regulados en el artículo 6 del citado Decreto 102/2023, de 9 de mayo.».

Justificación Legal:

- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

- Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas mínimas de la Educación Secundaria Obligatoria.

- Decreto 102/2023, de 9 de mayo, por el que se establece la ordenación y el currículo de la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

- Orden de 30 de mayo de 2023, por la que se desarrolla el currículo correspondiente a la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se regulan determinados aspectos de la atención a la diversidad y a las diferencias individuales, se establece la ordenación de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado y se determina el proceso de tránsito entre las diferentes etapas educativas

- Orden de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.

1.3. Organización del Departamento de coordinación didáctica:

En el curso 2024/2025 componen el departamento de Hostelería del IES San Blas los siguientes profesores/as. D. Iván Rafael Sanjuán, Marina Serrano, Carolina Retamal, Carlos Trevejo, Ana Laura Fonseca y M^a José Reina.

El proyecto interdisciplinar de 3^º de ESO Cocinando a Conciencia será impartido por las profesoras del departamento D^a María José Reina Pastor y D^a Carolina Retamal Ramos

En cuanto a los objetivos que tiene el departamento con la implementación de este proyecto para el presente curso estarían los siguientes:

- Un acercamiento del alumnado a la FP, de la que, en general, es absolutamente desconocedor. Queremos mostrarle que hay otra vía por la que puede continuar sus estudios de forma más práctica y más cercana al mundo laboral.
- Una profundización hacia hábitos de vida más saludables, basadas en el conocimiento de los principios básicos de la nutrición y la forma adecuada de cocinar los alimentos. Todo esto relacionado con la tradición culinaria andaluza, tan significativa en nuestra cultura.
- El afianzamiento en el trabajo cooperativo y en la responsabilidad que puede suponer trabajar para los demás.
- La introducción en el mundo del emprendimiento a través del sector de la hostelería, parte fundamental del tejido empresarial andaluz.

1.4. Objetivos de la etapa.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 102/2023, de 9 de mayo de 2023. la Educación Secundaria Obligatoria contribuirá a desarrollar en los alumnos y alumnas las capacidades que les permitan:

b) Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo como condición necesaria para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje y como medio de desarrollo personal.

Se fomentará el trabajo y la reflexión personal previas al trabajo en grupo necesario para la realización de las distintas elaboraciones

c) Valorar y respetar la diferencia de sexos y la igualdad de derechos y oportunidades entre ellos. Rechazar los estereotipos que supongan discriminación entre hombres y mujeres.

Se trabajará en grupos mixtos en los que todos y todas realizarán todas las tareas, acabando con los estereotipos que existen en este ámbito.

g) Desarrollar el espíritu emprendedor y la confianza en sí mismo, la participación, el sentido crítico, la iniciativa personal y la capacidad para aprender a aprender, planificar, tomar decisiones y asumir responsabilidades.

La inmediatez de las actividades a realizar en el taller fomentarán la participación, la planificación y la toma de decisiones. Asimismo se desarrollará el espíritu crítico como forma de aprendizaje, se reforzará la confianza ante los resultados inmediatos y se acercará al alumnado al mundo laboral y empresarial, ofreciéndole ejemplos del funcionamiento de algunas empresas de hostelería.

j) Conocer, valorar y respetar los aspectos básicos de la cultura y la historia propia y de las demás personas, apreciando los elementos específicos de la historia y la cultura andaluza, así como otros hechos diferenciadores como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio.

A través del recetario a elaborar haremos especial hincapié en la tradición culinaria andaluza como forma y representación de nuestra cultura.

k) Conocer y aceptar el funcionamiento del propio cuerpo y el de las otras personas, respetar las diferencias, afianzar los hábitos de cuidado y salud corporal e incorporar la educación física y la práctica del deporte para favorecer el desarrollo personal y social. Conocer y valorar la dimensión humana de la sexualidad en toda su diversidad. Valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud, el consumo, el cuidado, la empatía y el respeto hacia los seres vivos, especialmente los animales y el medioambiente, contribuyendo a su conservación y mejora, reconociendo la riqueza paisajística y medioambiental andaluza.

Se trabajará la cocina saludable, incluyendo los valores nutricionales de cada elaboración, la variedad de materias primas y los diversos tratamientos de las mismas, trabajando con productos de cercanía, dando cabida y respetando los distintos gustos y costumbres personales

n) Conocer y respetar el patrimonio cultural de Andalucía, partiendo del conocimiento y de la comprensión de nuestra cultura, reconociendo a Andalucía como comunidad de encuentro de culturas.

Se trabajará la cocina andaluza como parte de nuestro patrimonio, pasado, presente y futuro.

1.5. Principios pedagógicos.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 Decreto 102/2023, de 9 de mayo de 2023. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo, en Andalucía el currículo de la etapa de Educación Secundaria Obligatoria responderá a los siguientes principios:

a) La lectura constituye un factor fundamental para el desarrollo de las competencias clave. Las programaciones didácticas de todas las materias incluirán actividades y tareas para el desarrollo de la competencia en comunicación lingüística. Los centros, al organizar su práctica docente, deberán garantizar la incorporación de un tiempo diario, no inferior a 30 minutos, en todos los niveles de la etapa, para el desarrollo planificado de dicha competencia. Asimismo, deben permitir que el alumnado desarrolle destrezas orales básicas, potenciando aspectos clave como el debate y la oratoria.

b) La intervención educativa buscará desarrollar y asentar progresivamente las bases que faciliten a cada alumno o alumna una adecuada adquisición de las competencias clave previstas en el Perfil competencial al término de tercer curso y en el Perfil de salida del alumnado al término de la Enseñanza Básica.

c) Desde las distintas materias se favorecerá la integración y la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación.

d) Asimismo, se trabajarán elementos curriculares relacionados con el desarrollo sostenible y el medio ambiente, el funcionamiento del medio físico y natural y la repercusión que sobre el mismo tienen las actividades humanas, el agotamiento de los recursos naturales, la superpoblación, la contaminación o el calentamiento de la Tierra, todo ello con objeto de fomentar la contribución activa en la defensa, conservación y mejora de nuestro entorno medioambiental como elemento determinante de la calidad de vida.

e) Se potenciará el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) con objeto de garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado. Para ello, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado.

- f) Se fomentará el uso de herramientas de inteligencia emocional para el acercamiento del alumnado a las estrategias de gestión de emociones, desarrollando principios de empatía y resolución de conflictos que le permitan convivir en la sociedad plural en la que vivimos.
- g) El patrimonio cultural y natural de nuestra comunidad, su historia, sus paisajes, su folclore, las distintas variedades de la modalidad lingüística andaluza, la diversidad de sus manifestaciones artísticas, entre ellas, el flamenco, la música, la literatura o la pintura, tanto tradicionales como actuales, así como las contribuciones de su ciudadanía a la construcción del acervo cultural andaluz, formarán parte del desarrollo del currículo.
- h) Atendiendo a lo recogido en el capítulo I del título II de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, se favorecerá la resolución pacífica de conflictos y modelos de convivencia basados en la diversidad, la tolerancia y el respeto a la igualdad de derechos y oportunidades de mujeres y hombres.
- i) En los términos recogidos en el Proyecto educativo de cada centro, con objeto de fomentar la integración de las competencias clave, se dedicará un tiempo del horario lectivo a la realización de proyectos significativos para el alumnado, así como a la resolución colaborativa de problemas, reforzando la autoestima, la autonomía, el emprendimiento, la reflexión y la responsabilidad del alumnado.
- j) Se desarrollarán actividades para profundizar en las habilidades y métodos de recopilación, de sistematización y de presentación de la información, para aplicar procesos de análisis, de observación y de experimentación, mejorando habilidades de cálculo y desarrollando la capacidad de resolución de problemas, fortaleciendo así habilidades y destrezas de razonamiento matemático.

1.6. Evaluación y calificación del alumnado.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 10.1 de la Orden de 30 de mayo de 2023, «La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado será continua, competencial, formativa, integradora, diferenciada y objetiva según las distintas materias del currículo y será un instrumento para la mejora tanto de los procesos de enseñanza como de los procesos de aprendizaje. Tomará como referentes los criterios de evaluación de las diferentes materias curriculares, a través de los cuales se medirá el grado de consecución de las competencias específicas.»

Igualmente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11.1 de la Orden de 30 de mayo de 2023, «El profesorado llevará a cabo la evaluación, preferentemente, a través de la observación continuada de la evolución del proceso de aprendizaje en relación con los criterios de evaluación y el grado de desarrollo de las competencias específicas de cada materia.».

Asimismo en el artículo 11.4 de la citada ley: «Para la evaluación del alumnado se utilizarán diferentes instrumentos tales como cuestionarios, formularios, presentaciones, exposiciones orales, edición de documentos, pruebas, escalas de observación, rúbricas o portfolios, entre otros, coherentes con los criterios de evaluación y con las características específicas del alumnado, garantizando así que la evaluación responde al principio de atención a la diversidad y a las diferencias individuales. Se fomentarán los procesos de coevaluación, evaluación entre iguales, así como la autoevaluación del alumnado, potenciando la capacidad del mismo para juzgar sus logros respecto a una tarea determinada.».

Igualmente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 13.6 del Decreto 102/2023, de 9 de mayo, «El profesorado evaluará tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.»

2. CONCRECIÓN ANUAL.

2.1. Evaluación inicial.

Será una evaluación competencial, basada en la observación, tendrá como referente las competencias específicas de las materias y será contrastada con los descriptores operativos del Perfil competencial, que servirán de referencia para la toma de decisiones. Para ello se

usará principalmente la observación diaria, así como otras herramientas. Los resultados de esta evaluación no figurarán como calificación en los documentos oficiales de evaluación.

La evaluación inicial tendrá un carácter orientador y será el punto de referencia para la toma de decisiones relativas a la elaboración de la programación didáctica y al desarrollo del currículo, para su adecuación a las características y conocimientos del alumnado, adoptando a las medidas educativas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise.

COCINANDO CON CONCIENCIA 3º DE ESO.

Para este curso en el proyecto interdisciplinar de 3º de ESO tenemos dos grupos uno de 18 alumnos/as pertenecientes al grupo 3ªD y otro grupo de 29 alumnos/as pertenecientes al grupo C (este grupo se divide en dos subgrupos, cada uno con una profesora).

Ambos grupos se muestran muy interesados en su participación en este proyecto desde el primer momento, lo que hace que, aun siendo grupos bastante numerosos para esta actividad, su interés y motivación permite el correcto desarrollo de la misma.

Los grupos son heterogéneos, prácticamente hay paridad entre la participación femenina y masculina y aunque detectamos distintos niveles de atención y motricidad no creemos que esto vaya a suponer un problema para el correcto desarrollo del proyecto.

2.2. Principios pedagógicos.

En el Proyecto interdisciplinar Cocinando con Conciencia de 3º ESO, se trabajará de acuerdo a aquellos principios pedagógicos recogidos en el apartado correspondiente de los Aspectos Generales de esta programación didáctica.

2.3. Aspectos metodológicos para la construcción de situaciones de aprendizaje.

Las líneas metodológicas tendrán la finalidad de favorecer la implicación del alumnado en su propio aprendizaje, estimular la superación individual, el desarrollo de todas sus potencialidades, fomentar su autoconcepto y su autoconfianza, y los procesos de aprendizaje autónomo, y promover hábitos de colaboración y de trabajo en equipo, ASÍ COMO HÁBITOS DE VIDA MÁS SALUDABLES. Se estimulará LA CRÍTICA CONSTRUCTIVA, LA ELECCIÓN REFLEXIVA Y LA ADQUISICIÓN DE NUEVAS HABILIDADES PSICOMOTRICES. Se favorecerá, además, el descubrimiento, la investigación y el espíritu emprendedor.

Las estrategias que emplearemos deben cumplir en todo momento tres premisas: Ser abiertas, flexibles y variadas para conseguir que se adapten al alumnado en todos los momentos de proceso de aprendizaje y favoreciendo el desarrollo del alumnado de forma integral.

Se emplearán metodologías activas que contextualizan el proceso educativo, que presenten de manera relacionada los contenidos y que fomenten el aprendizaje por proyectos favoreciendo la participación, la experimentación y la motivación de los alumnos y alumnas al dotar de funcionalidad a los aprendizajes.

Teniendo en cuenta el apartado f) del artículo 2 del Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo y del Real Decreto 243/2022, de 5 de abril, **las situaciones de aprendizaje** implican la realización de un conjunto de actividades articuladas que los docentes llevarán a cabo para lograr que el alumnado desarrolle las competencias específicas en un contexto determinado. La metodología tendrá un carácter fundamentalmente activo, motivador y participativo, partirá de los intereses del alumnado, favorecerá el trabajo individual, cooperativo y el aprendizaje entre iguales y la utilización de enfoques orientados desde una perspectiva de género, e integrará en todas las materias referencias a la vida cotidiana y al entorno inmediato.

Las situaciones de aprendizaje serán diseñadas para el aula-taller de cocina de manera que permitan la integración de los aprendizajes, poniéndolos en relación con distintos tipos de saberes básicos y

utilizándolos de manera efectiva en el desarrollo de las actividades. La metodología aplicada en el desarrollo de las situaciones de aprendizaje estará orientada al desarrollo de competencias específicas, a través de situaciones educativas que posibiliten, fomenten y desarrollen conexiones con las prácticas sociales y culturales de la comunidad. En el desarrollo de las distintas situaciones de aprendizaje se favorecerá el desarrollo de actividades y tareas relevantes, haciendo uso de recursos y materiales diversos.

2.4. Materiales y recursos.

El alumnado tendrá a su disposición todos los recursos de los que dispone el Departamento de Hostelería tanto en lo relativo a espacios como a maquinaria, útiles y herramientas. El Departamento de Hostelería aportará, además, todas las materias primas necesarias para el desarrollo de las actividades culinarias.

2.5. Competencias específicas, criterios de evaluación y saberes básicos.

El proyecto interdisciplinar, “COCINANDO A CONCIENCIA” y los aprendizajes que de él se desarrollen, contribuye de forma íntegra a la consecución del perfil de salida y de las competencias clave que se espera que nuestros alumnos/as hayan desarrollado al completar su formación académica.

- Competencia en comunicación lingüística.
- Competencia matemática y competencia en ciencia, tecnología e ingeniería.
- Competencia digital.
- Competencia personal, social, y de aprender a aprender.
- Competencia emprendedora.
- Competencia en conciencia y expresiones culturales.

Así mismo, el proyecto interdisciplinar que planteamos contribuye, como el resto de materias del nivel y de la etapa, a la consecución de los descriptores operativos de las competencias clave, y que se concretan en las competencias específicas que se van a tener en consideración en el mismo y que a continuación desarrollamos.

Competencias específicas:

Biología y geología

5. Analizar los efectos de determinadas acciones sobre el medioambiente y la salud, basándose en los fundamentos de las ciencias biológicas y de la Tierra, para promover y adoptar hábitos que eviten o minimicen los impactos medioambientales negativos, sean compatibles con un desarrollo sostenible y permitan mantener y mejorar la salud individual y colectiva, todo ello teniendo como marco el entorno andaluz.

Relacionado con los descriptores del Perfil de salida: STEM2, STEM5, CD4, CPSAA1, CPSAA2, CC3, CC4, CE1.

Criterios de evaluación	Saberes Básicos	
5.1. Relacionar, con fundamentos científicos, la preservación de la biodiversidad, la conservación del medio ambiente, la protección de los seres vivos del entorno, el desarrollo sostenible y la calidad de vida.	BYG A1 BYG A3 BYG A4 BYG A5	BYG A6 BYG A7 BYG A8
5.2. Proponer y adoptar hábitos sostenibles, analizando de una manera crítica las actividades propias y ajenas a partir de los propios razonamientos, de los conocimientos adquiridos y de la información disponible.	BYG A1 BYG A2 BYG A3 BYG A4	BYG A5 BYG A6 BYG A7 BYG A8

5.3. Proponer y adoptar hábitos saludables, analizando las acciones propias y ajenas con actitud crítica y a partir de fundamentos fisiológicos.	BYG A1 BYG A2 BYG A3 BYG A4	BYG A5 BYG A6 BYG A7 BYG A8
--	--------------------------------------	--------------------------------------

Educación plástica, visual y audiovisual.

6. *Apropiarse de las referencias culturales y artísticas del entorno, identificando sus singularidades, para enriquecer las creaciones propias y desarrollar la identidad personal, cultural y social.*

Relacionado con los descriptores del Perfil de salida: CCL2, CD1, CPSAA3, CC1, CCEC3.

Criterios de evaluación	Saberes básicos	
6.1. Explicar su pertenencia a un contexto cultural concreto, a través del análisis de los aspectos formales y de los factores sociales que determinan diversas producciones culturales y artísticas actuales.	EPV 3 A1 EPV 3 A2 EPV 3 A3 EPV 3 B5	EPV 3 E1 EPV 3 E2 EPV 3 E3 EPV 3 E4
6.2. Utilizar creativamente referencias culturales y artísticas del entorno en la elaboración de producciones propias, mostrando una visión personal.	EPV3 A1 EPV3 A2 EPV3 A3 EPV3 B5	EPV3 E1 EPV3 E2 EPV3 E3 EPV3 E4

Lengua castellana y literatura

6. *Seleccionar y contrastar información procedente de diferentes fuentes de manera progresivamente autónoma, evaluando su fiabilidad y pertinencia en función de los objetivos de lectura y evitando los riesgos de manipulación y desinformación, e integrarla y transformarla en conocimiento, para comunicarla desde un punto de vista crítico y personal a la par que respetuoso con la propiedad intelectual.*

Relacionado con los descriptores del Perfil de salida: CCL3, CD1, CD2, CD3, CD4, CPSAA4, CC2, CE3.

Criterios de evaluación	Saberes básicos	
6.1. Localizar, seleccionar y contrastar de manera progresivamente autónoma información procedente de diferentes fuentes, calibrando su fiabilidad y pertinencia en función de los objetivos de lectura; organizarla e integrar en esquemas propios, y reelaborar y comunicar de manera creativa adoptando un punto de vista crítico respetando los principios de propiedad intelectual.	LCL3 B2.5 LCL3 B3.4 LCL3 B3.5 LCL3 B3.6	
6.2. Elaborar trabajos de investigación de manera progresivamente autónoma en diferentes soportes sobre diversos temas de interés académico, personal o social a partir de la información seleccionada.	LCL3 B2.4 LCL3	LCL3 B3.5 LCL3

	B2.6 LCL3 B3.4	B3.6
6.3. Adoptar hábitos de uso crítico, seguro, sostenible y saludable de las tecnologías digitales en relación a la búsqueda y la comunicación de la información.	LCL3 B2.5 LCL3 B3.4	LCL3 B3.5 LCL3 B3.6

10. Poner las propias prácticas comunicativas al servicio de la convivencia democrática, la resolución dialogada de los conflictos y la igualdad de derechos de todas las personas, utilizando un lenguaje no discriminatorio y desterrando los abusos de poder a través de la palabra, para favorecer un uso no solo eficaz sino también ético y democrático del lenguaje.

Relacionado con los descriptores del Perfil de salida: CCL1, CCL5, CP3, CD3, CPSAA3, CC1, CC2, CC3.

Criterios de evaluación	Saberes básicos
10.1. Identificar y desterrar los usos discriminatorios de la lengua, los abusos de poder a través de la palabra y los usos manipuladores del lenguaje a partir de la reflexión y el análisis de los elementos lingüísticos, textuales y discursivos utilizados, así como de los elementos no verbales de la comunicación.	LCL3 A6 LCL3 B1 LCL3 B3.1
10.2. Utilizar estrategias para la resolución dialogada de los conflictos y la búsqueda de consensos, tanto en el ámbito personal como educativo y social.	LCL3 B1 LCL3 B3.1

Matemáticas

6. Identificar las matemáticas implicadas en otras materias, en situaciones reales y en el entorno, susceptibles de ser abordadas en términos matemáticos, interrelacionando conceptos y procedimientos, para aplicarlos en situaciones diversas.

Relacionado con los descriptores del Perfil de salida: STEM1, STEM2, CD3, CD5, CC4, CE2, CE3, CCEC1.

Criterios de evaluación	Saberes básicos	
6.1. Reconocer situaciones susceptibles de ser formuladas y resueltas mediante herramientas y estrategias matemáticas, estableciendo conexiones entre el mundo real y las matemáticas y usando los procesos inherentes a la investigación: inferir, medir, comunicar, clasificar y predecir.	MAT3 A2.1 MAT3 A2.3 MAT3 B2.4	MAT3 E1.2 MAT3 E2.1
6.2. Identificar conexiones coherentes entre las matemáticas y otras materias resolviendo problemas contextualizados.	MAT3 A3.1 MAT3 B1.2	MAT3 D2 MAT3 E3.2

Tecnología y digitalización

2. Abordar problemas tecnológicos con autonomía y actitud creativa, aplicando conocimientos interdisciplinarios y trabajando de forma cooperativa y colaborativa, para diseñar y planificar soluciones a un problema o necesidad de forma eficaz, innovadora y sostenible.

Relacionado con los descriptores del Perfil de salida: CCL1, STEM1, STEM3, CD3, CPSAA3, CPSAA5, CE1, CE3.

Criterios de evaluación	Saberes básicos	
2.1. Idear y diseñar soluciones eficaces, innovadoras y sostenibles a problemas definidos, aplicando conceptos, técnicas y procedimientos interdisciplinarios, así como criterios de sostenibilidad, con actitud emprendedora, perseverante y creativa.	TYD3 B1 TYD3 B2	TYD3 B3 TYD3 B4
2.2. Seleccionar, planificar y organizar los materiales y herramientas, así como las tareas necesarias para la construcción de una solución a un problema planteado, trabajando individualmente o en grupo de manera cooperativa y colaborativa.	TYD3 A8	

Iniciación a la actividad emprendedora y empresarial

1. Analizar y valorar las fortalezas y debilidades propias y de los demás, reflexionando sobre las aptitudes y gestionando las emociones y las destrezas necesarias, para adaptarse a entornos cambiantes y diseñar un proyecto personal único que genere valor para los demás.

Relacionado con los descriptores del Perfil de salida: CPSAA1, CC1, CE2, CCEC3.

Criterios de evaluación	Saberes básicos
1.1. Adaptarse al entorno y crear un proyecto personal original y generador de valor, partiendo de la valoración crítica sobre las propias aptitudes y las posibilidades creativas.	IAE3 A1
1.2. Utilizar estrategias de análisis razonado de las fortalezas y debilidades personales y de la iniciativa y creatividad propia y de los demás.	IAE3 A2 IAE3 A3
1.3. Gestionar de forma eficaz las emociones y destrezas personales, promoviendo y desarrollando actitudes creativas.	IAE3 A4

2. Utilizar estrategias de conformación de equipos, así como habilidades sociales, de comunicación e innovación, aplicándolas con autonomía y motivación a las dinámicas de trabajo en distintos contextos, para constituir equipos de trabajo y descubrir el valor de cooperar con otras personas durante el proceso de ideación y desarrollo de soluciones emprendedoras.

Relacionado con los descriptores del Perfil de salida: CCL1, CP1, CP2, CPSAA1, CPSAA3, CC1, CE2.

Criterios de evaluación	Saberes básicos
2.1. Constituir equipos de trabajo basados en principios de equidad, coeducación e igualdad entre hombres y mujeres, actitud participativa y	IAE3 C2

visualización de metas comunes, utilizando estrategias que faciliten la identificación y optimización de los recursos humanos necesarios que conduzcan a la consecución del reto propuesto.	
2.2. Poner en práctica habilidades sociales, de comunicación abierta, motivación, liderazgo y de cooperación en distintos contextos de trabajo en	IAE3 A3 IAE3 C2
2.3. Valorar y respetar las aportaciones de los demás en las distintas dinámicas de trabajo y fases del proceso llevado a cabo, respetando las decisiones tomadas de forma colectiva en equipo.	IAE3 A4

5. *Seleccionar y reunir los recursos disponibles en el proceso de desarrollo de la idea o solución creativa propuesta, teniendo nociones básicas de los medios de producción y las fuentes financieras que proporcionan dichos recursos y proponiendo estrategias de captación de estos, para poner en marcha un proyecto que lleve a la realidad la solución emprendedora.*

Relacionado con los descriptores del Perfil de salida: STEM3, CD2, CE1, CE2.

Criterios de evaluación	Saberes básicos
5.1. Poner en marcha un proyecto viable que lleve a la realidad una solución emprendedora, seleccionando y reuniendo los recursos materiales, humanos, financieros y digitales disponibles en el proceso de ideación creativa.	IAE3 D1
5.2. Utilizar con autonomía estrategias de captación y gestión de recursos conociendo sus características y aplicándolas al proceso de conversión de las ideas y soluciones en acciones.	IAE3 C3 IAE3 C4
5.3. Reunir, analizar y seleccionar con criterios propios los recursos disponibles, planificando con coherencia su organización, distribución, uso y optimización.	IAE3 D2

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

Las situaciones de aprendizaje o unidades de programación que se proponen son las siguientes;

1. Introducción a la normativa higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos.
2. Terminología básica aplicada en cocina: lenguaje culinario.
3. Maquinaria, equipos, batería y utillaje, uso y mantenimiento. Riesgos relacionados con su utilización.
4. Conocimiento de las principales materias primas: características y aplicaciones culinarias. Presentación en el mercado, valoración cualitativa y características nutricionales.
5. Aplicación de técnicas culinarias a elaboraciones básicas de cocina y pastelería.
6. Introducción a la nutrición: los nutrientes, composición, función y valor. La rueda de los elementos. Dieta mediterránea.
7. Introducción al funcionamiento de la pequeña empresa de hostelería. División del trabajo.: funciones de cada puesto.

En las unidades de programación se realizarán actividades diversas y variadas que servirán como evidencias o instrumentos para medir el grado de consecución de los criterios de evaluación. Todas ellas se desarrollarán en el aula-taller de cocina y entre ellas se encontrarán, exposiciones orales, trabajos de investigación, y elaboración de todo tipo de recetas con sus escandallos y el estudio de sus nutrientes..., teniendo en cuenta siempre los saberes básicos que se vayan trabajando y su relación con las competencias específicas y criterios de evaluación.

Es por ello que, cada una de las unidades podrá ser trabajada, o no, de una manera diferente o similar a las demás, siempre atendiendo al contexto del grupo y partiendo de las ideas

previas del mismo. Además, se llevará a cabo una observación directa del alumno/a en todo su proceso de enseñanza-aprendizaje tal y como se recoge en los criterios de evaluación de los aspectos generales de esta programación.

La totalidad de los criterios de evaluación contribuyen en la misma medida al grado de desarrollo de la competencia específica, por lo que tendrán el mismo valor a la hora de determinar el grado de desarrollo de la misma. Cada uno de estos criterios, podrá ser evaluado una o varias veces a lo largo del trimestre/curso y para ello se podrán utilizar distintos instrumentos de evaluación.

Al término de cada trimestre, en el proceso de evaluación continua llevado a cabo, se valorará por los docentes, en la sesión de seguimiento que corresponda, el progreso de cada alumno y alumna en las diferentes materias. Por tanto, las calificaciones de la 1ª y 2ª evaluación (evaluación de seguimiento) tendrán carácter informativo del progreso de cada alumno y alumna y los resultados se recogerán en la correspondiente acta parcial. El profesorado informará periódicamente a las familias de la evolución del alumnado en la forma que lo indique el Plan de Centro.

Para superar la materia, en cada evaluación de seguimiento y en el curso completo (evaluación ordinaria), es necesario obtener una calificación criterial igual o superior a 5.

Reevaluación de criterios: teniendo en cuenta que la normativa actual no contempla aspectos relativos a la recuperación de criterios durante el mismo curso y debido a que dichos criterios se reevalúan durante todo el curso, el departamento, contempla la posibilidad de poder realizar una recuperación de criterios no superados, adaptándose siempre al contexto y perfil de su alumnado. Si algún profesor/a del departamento decide finalmente realizar estas recuperaciones, serán en la fecha y momento del curso que él mismo determine y siempre previo aviso de dicho proceso al alumnado afectado.

HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

Como se ha mencionado anteriormente, la calificación de cada materia se obtendrá a partir de la calificación de los criterios de evaluación, y por ende, de las competencias específicas.

En cuanto a las herramientas, instrumentos o actividades evaluables, dispondremos de un abanico diverso y variado, de tal modo que nos permitan cubrir las distintas inteligencias y procesos cognitivos de nuestro alumnado. Entre ellas, tendremos las siguientes:

-Pruebas prácticas: a lo largo de cada evaluación se realizarán distintas prácticas en el aula-taller y su formato servirá para evaluar la consecución de los criterios de evaluación y las respectivas competencias específicas.

MEDIDAS ESPECÍFICAS (Marcas con X)	
Programas de profundización	
Apoyo dentro del aula PT/AL	
Medidas de flexibilización temporal	x
Programas de refuerzo del aprendizaje	x
Adaptación de acceso al curriculum para alumnado NEAE	
Adaptaciones curriculares significativas de los elementos del currículo dirigidas al alumnado con necesidades educativas especiales.	
Programas específicos para el tratamiento personalizado del alumnado con NEAE	x
Adaptaciones curriculares dirigidas al alumnado con altas capacidades intelectuales.	
Atención educativa del alumnado por situaciones personales de hospitalización o convalecencia domiciliaria u objeto de medidas judiciales.	

-Revisión de las tareas propuestas para casa: realización de pequeños trabajos de investigación.

2.6. Actividades complementarias y extraescolares:

- Visita a grandes superficies (Mercadona) para ver los productos, precios y su forma de envasado y conservación.

2.7. Atención a la diversidad y a las diferencias individuales.

MEDIDAS GENERALES (Marcas con X)	
Apoyo en grupos ordinarios mediante un segundo profesor/a dentro del aula	
Desdoblamiento de grupos	
Agrupamientos flexibles	x
Aprendizaje por proyectos	
Tutoría entre iguales	x

