

**PROGRACI3N DIDÁCTICA
DEPARTAMENTO DE
CIENCIAS DE LA NATURALEZA**

**I.E.S. GUADALMEDINA
CURSO 2014-2015**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE

CIENCIAS DE LA NATURALEZA

I.E.S. GUADALMEDINA
CURSO 2014-2015

ÍNDICE.

1. COMPETENCIAS BÁSICAS.

2. OBJETIVOS.

3. CONTENIDOS.

- **CIENCIAS DE LA NATURALEZA 1º ESO.**
- **CIENCIAS DE LA NATURALEZA 2º ESO.**
- **BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA 3º ESO.**
- **FÍSICA Y QUÍMICA 3º ESO.**
- **BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA 4º ESO**

4. METODOLOGÍA.

5. EVALUACIÓN.

- **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.**

6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

8. VALORES. TRATAMIENTO TRANSVERSAL

9. INCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LECTURA, ESCRITURA Y EXPRESIÓN ORAL

10. INCLUSIÓN DEL FLAMENCO

1. COMPETENCIAS BÁSICAS.

La LOE define ocho competencias básicas que se consideran necesarias para todas las personas en la sociedad del conocimiento y que se deben trabajar en todas las materias del currículo:

- Competencia en comunicación lingüística
- Competencia matemática
- Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico
- Tratamiento de la información y competencia digital
- Competencia social y ciudadana
- Competencia cultural y artística
- Competencia y actitudes para seguir aprendiendo de forma autónoma a lo largo de la vida
- Autonomía e iniciativa personal

2. OBJETIVOS.

OBJETIVOS GENERALES DE LA MATERIA.

La enseñanza de las Ciencias de la Naturaleza en esta etapa tendrá como finalidad el desarrollo de las siguientes capacidades:

1. Comprender y utilizar las estrategias y los conceptos básicos de las ciencias de la naturaleza para interpretar los fenómenos naturales, así como para analizar y valorar las repercusiones de desarrollos tecnocientíficos y sus aplicaciones.
2. Aplicar, en la resolución de problemas, estrategias coherentes con los procedimientos de las ciencias, tales como la discusión del interés de los problemas planteados, la formulación de hipótesis, la elaboración de estrategias de resolución y de diseños experimentales, el análisis de resultados, la consideración de aplicaciones y repercusiones del estudio realizado y la búsqueda de coherencia global.

3. Comprender y expresar mensajes con contenido científico utilizando el lenguaje oral y escrito con propiedad, interpretar diagramas, gráficas, tablas y expresiones matemáticas elementales, así como comunicar a otros argumentaciones y explicaciones en el ámbito de la ciencia.
4. Obtener información sobre temas científicos, utilizando distintas fuentes, incluidas las tecnologías de la información y la comunicación, y emplearla, valorando su contenido, para fundamentar y orientar trabajos sobre temas científicos.
5. Adoptar actitudes críticas fundamentadas en el conocimiento para analizar, individualmente o en grupo, cuestiones científicas y tecnológicas.
6. Desarrollar actitudes y hábitos favorables a la promoción de la salud personal y comunitaria, facilitando estrategias que permitan hacer frente a los riesgos de la sociedad actual en aspectos relacionados con la alimentación, el consumo, las drogodependencias y la sexualidad.

7. Comprender la importancia de utilizar los conocimientos de las ciencias de la naturaleza para satisfacer las necesidades humanas y participar en la necesaria toma de decisiones en torno a problemas locales y globales a los que nos enfrentamos.
8. Conocer y valorar las interacciones de la ciencia y la tecnología con la sociedad y el medio ambiente, con atención particular a los problemas a los que se enfrenta hoy la humanidad y la necesidad de búsqueda y aplicación de soluciones, sujetas al principio de precaución, para avanzar hacia un futuro sostenible.
9. Reconocer el carácter tentativo y creativo de las ciencias de la naturaleza, así como sus aportaciones al pensamiento humano a lo largo de la historia, apreciando los grandes debates superadores de dogmatismos y las revoluciones científicas que han marcado la evolución cultural de la humanidad y sus condiciones de vida.

2. CONTENIDOS

CONTENIDOS DE 1º ESO.

BLOQUE 1. CONTENIDOS COMUNES.

Familiarización con las características básicas del trabajo científico, por medio de: planteamiento de problemas, discusión de su interés, formulación de conjeturas, experimentación, etc., para comprender mejor los fenómenos naturales y resolver los problemas que su estudio plantea.

- Utilización de los medios de comunicación y las tecnologías de la información para seleccionar información sobre el medio natural.
- Interpretación de datos e informaciones sobre la naturaleza y utilización de dicha información para conocerla.
- Reconocimiento del papel del conocimiento científico en el desarrollo tecnológico y en la vida de las personas.
- Utilización cuidadosa de los materiales e instrumentos básicos de un laboratorio y respeto por las normas de seguridad en el mismo.

BLOQUE 2. LA TIERRA EN EL UNIVERSO.

- El Universo y el Sistema Solar
- El planeta Tierra
- La atmósfera terrestre
- La hidrosfera terrestre
- Los minerales y las rocas

BLOQUE 3. LOS SERES VIVOS

- Los seres vivos
- Los animales vertebrados
- Los animales invertebrados
- Las plantas y los hongos
- Los seres vivos más sencillos

BLOQUE 4. LA MATERIA

- La materia: su diversidad y sus propiedades
- La composición de la materia

CONTENIDOS DE 2º ESO.

BLOQUE 1. LA VIDA EN ACCIÓN.

- Mantenimiento de la vida
- La nutrición
- La relación y la coordinación
- La reproducción

BLOQUE 2. EL MEDIO AMBIENTE NATURAL.

- La estructura de los ecosistemas
- Los ecosistemas de la Tierra

BLOQUE 3. TRANSFORMACIONES GEOLÓGICAS DEBIDAS A LA ENERGÍA INTERNA DE LA TIERRA.

- La energía que nos llega del Sol
- La dinámica externa del planeta
- La dinámica interna del planeta

BLOQUE 4. MATERIA Y ENERGÍA.

- La materia y la energía

BLOQUE 5. TRANSFERENCIA DE ENERGÍA.

- El calor y la temperatura
- La luz y el sonido

CONTENIDOS DE 3º ESO BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA

BLOQUE 1. CONTENIDOS COMUNES.

Utilización de estrategias propias del trabajo científico como el planteamiento de problemas y discusión de su interés, la formulación y puesta a prueba de hipótesis y la interpretación de los resultados.

- Búsqueda y selección de información de carácter científico utilizando las tecnologías de la información y comunicación y otras fuentes.
- Interpretación de información de carácter científico y utilización de dicha información para formarse una opinión propia, expresarse con precisión y argumentar sobre problemas relacionados con la naturaleza.
- Valoración de las aportaciones de las ciencias de la naturaleza para dar respuesta a las necesidades de los seres humanos y mejorar las condiciones de su existencia, así como para apreciar y disfrutar de la diversidad natural y cultural, participando en su conservación, protección y mejora.
- Utilización correcta de los materiales, sustancias e instrumentos básicos de un laboratorio y respeto por las normas de seguridad en el mismo.

BLOQUE 2. LAS PERSONAS Y LA SALUD.

- Promoción de la salud. Sexualidad y reproducción humanas:
- Alimentación y nutrición humanas

BLOQUE 3. LAS PERSONAS Y EL MEDIO AMBIENTE.

- La actividad humana y el medio ambiente

BLOQUE 4. TRANSFORMACIONES GEOLÓGICAS DEBIDAS A LA ENERGÍA EXTERNA.

- La actividad geológica externa del planeta Tierra

CONTENIDOS DE 3º ESO FÍSICA Y QUÍMICA.

BLOQUE 1. CONTENIDOS COMUNES.

- Utilización de estrategias propias del trabajo científico como el planteamiento de problemas y discusión de su interés, la formulación y puesta a prueba de hipótesis y la interpretación de los resultados.
- Búsqueda y selección de información de carácter científico utilizando las tecnologías de la información y comunicación y otras fuentes.
- Interpretación de información de carácter científico y utilización de dicha información para formarse una opinión propia, expresarse con precisión y argumentar sobre problemas relacionados con la naturaleza.
- Valoración de las aportaciones de las ciencias de la naturaleza para dar respuesta a las necesidades de los seres humanos y mejorar las condiciones de su existencia, así como para apreciar y disfrutar de la diversidad natural y cultural, participando en su conservación, protección y mejora.
- Utilización correcta de los materiales, sustancias e instrumentos básicos de un laboratorio y respeto por las normas de seguridad en el mismo.

BLOQUE 2. DIVERSIDAD Y UNIDAD DE ESTRUCTURA DE LA MATERIA.

- La naturaleza corpuscular de la materia

BLOQUE 3. ESTRUCTURA INTERNA DE LAS SUSTANCIAS.

- Propiedades eléctricas de la materia
- Estructura del átomo

BLOQUE 4. CAMBIOS QUÍMICOS Y SUS REPERCUSIONES.

- Reacciones químicas y su importancia.

CONTENIDOS DE 4º ESO BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA.

BLOQUE 1. CONTENIDOS COMUNES.

- Actuación de acuerdo con el proceso de trabajo científico: planteamiento de problemas y discusión de su interés, formulación de hipótesis,

estrategias y diseños experimentales, análisis e interpretación y comunicación de resultados.

- Búsqueda y selección de información de carácter científico utilizando las tecnologías de la información y comunicación y otras fuentes.
- Interpretación de información de carácter científico y utilización de dicha información para formarse una opinión propia, expresarse con precisión y tomar decisiones sobre problemas relacionados con las ciencias de la naturaleza.
- Reconocimiento de las relaciones de la biología y la geología con la tecnología, la sociedad y el medio ambiente, considerando las posibles aplicaciones del estudio realizado y sus repercusiones.
- Utilización correcta de los materiales e instrumentos básicos de un laboratorio y respeto por las normas de seguridad en el mismo.

BLOQUE 2. LA TIERRA, UN PLANETA EN CONTINUO CAMBIO.

- La historia de la Tierra
- La tectónica de placas y sus manifestaciones

BLOQUE 3. LA EVOLUCIÓN DE LA VIDA.

- La célula, unidad de vida
- La herencia y la transmisión de los caracteres
- Origen y evolución de los seres vivos

BLOQUE 4. LAS TRANSFORMACIONES EN LOS ECOSISTEMAS.

- La dinámica de los ecosistemas

4. METODOLOGÍA

PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS GENERALES

El proceso de enseñanza-aprendizaje entendemos que debe cumplir los siguientes requisitos:

- Partir del nivel de desarrollo del alumnado y de sus aprendizajes previos.

- Asegurar la construcción de aprendizajes significativos a través de la movilización de sus conocimientos previos y de la memorización comprensiva.
- Posibilitar que los alumnos y las alumnas realicen aprendizajes significativos por sí solos.
- Favorecer situaciones en las que los alumnos y alumnas deben actualizar sus conocimientos.
- Proporcionar situaciones de aprendizaje que tienen sentido para los alumnos y alumnas, con el fin de que resulten motivadoras.

En coherencia con lo expuesto, los principios que orientan nuestra práctica educativa son los siguientes:

- **Metodología activa.**
- **Motivación.**
- **Atención a la diversidad del alumnado.**
- **Evaluación del proceso educativo.**

AGRUPAMIENTO DE LOS ALUMNOS/AS

Los diversos modelos de agrupamiento que adopta el centro son una dimensión esencial de LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA. Creemos que utilizar un único modelo de agrupamiento, con independencia de la diversidad de características del conjunto de alumnos y de las actividades de enseñanza-aprendizaje, limita el potencial enriquecedor del proceso educativo.

La selección de los diversos tipos de agrupamiento que se van a articular atiende a los siguientes principios:

- Parten del modelo educativo del centro.
- Responden a las posibilidades y recursos, materiales y humanos, del centro.
- Son suficientemente flexibles para realizar adecuaciones puntuales en ciertas actividades.
- Parten de la observación real de nuestros alumnos y alumnas y de la predicción de sus necesidades.
- Mantienen una estrecha relación con la naturaleza disciplinar de la actividad o área.

TIPOS DE AGRUPAMIENTO:

- Aula.
- Gran grupo.
- Pequeño grupo.
- Talleres.
- Comisiones de trabajo.
- Grupos de actividad.

LA ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS

- Aula-grupo/Aula-materia.
- Materiales integrantes del aula.
- Relación con agrupamientos.
- Disposición del aula.
- Recursos para la movilización.
- Relación espacial profesor-alumnado.
- Condiciones generales (iluminación, estado, etc.)

LOS ESPACIOS DE USO ESPECÍFICO

- Biblioteca.
- Laboratorio.
- Talleres.
- Sala de usos múltiples.
- Aula de informática.

PRINCIPIOS DIDÁCTICOS EN EL ÁREA DE CIENCIAS DE LA NATURALEZA.

El área de Ciencias de la Naturaleza se orienta a desarrollar una cultura científica de base que prepare a los futuros ciudadanos para integrarse en una sociedad en la que la ciencia desempeña un papel fundamental. Pretendemos que, al final de la etapa, los alumnos puedan dar explicaciones elementales de los fenómenos naturales más importantes.

En el planteamiento de Ciencias de la Naturaleza destacan los siguientes aspectos desde el punto de vista didáctico:

- **La importancia de los conocimientos previos.**

Conscientes de la importancia vital que desde el aula se debe conceder a la exploración de los conocimientos previos de los alumnos, y el tiempo que se dedica a su recuerdo, tratamos de desarrollar al comienzo de la unidad, todos aquellos conceptos, procedimientos, etc., que se necesitan para la correcta comprensión de los contenidos posteriores. Este repaso de los conocimientos previos se plantea como resumen de lo estudiado en cursos o temas anteriores

- **Relación entre el área y las disciplinas.**

1º y 2º ESO

Los contenidos generales del área deben primar sobre las disciplinas que la integran. Esto hace que, en muchos casos, se desdibuje la asociación de un determinado contenido a una disciplina, en favor de una perspectiva integradora, que contempla el concepto desde los puntos de vista de diferentes áreas científicas.

3º y 4º ESO

En estos cursos predomina el enfoque disciplinar y aparece la separación física entre la Biología-Geología y la Física-Química. Esta separación permite introducir los métodos propios de cada disciplina y aportar los principales conocimientos que constituyen su contribución al edificio de la Ciencia.

- **Programación adaptada a las necesidades del área.**

Las diferencias reseñadas entre 1º y 2º de ESO y 3º y 4º de ESO justifican una programación a dos niveles, basada en amplios aspectos del mundo natural y en conceptos generales tratados en dos planos: una aproximación meramente intuitiva y cualitativa en 1º y 2º, basada y organizada por hilos conductores interdisciplinares; y una profundización más científica, desde una perspectiva analítica, en 3º y 4º.

Los conceptos se organizan en unidades y éstas en bloques o núcleos conceptuales, comprendiendo aspectos como la estructura y la composición del planeta Tierra, el agua, el aire, los seres vivos...

Los procedimientos se han diseñado en consonancia con los contenidos conceptuales, estructurando una programación adecuada a las capacidades de los alumnos y alumnas.

En el ámbito del saber científico, donde la experimentación es la clave de los avances en el conocimiento, adquieren una considerable importancia los procedimientos, que constituyen el germen del método científico, que es la forma de adquirir conocimiento en Ciencias. Este valor especial de las técnicas, destrezas y experiencias debe transmitirse a los alumnos y alumnas para que conozcan algunos de los métodos habituales de la actividad científica. Estos procedimientos se basan en:

- Organización y registro de la información.
- Realización de experimentos sencillos.
- Interpretación de datos, gráficos y esquemas.
- Resolución de problemas.
- Observación cualitativa de seres vivos o fenómenos naturales.
- Explicación y descripción de fenómenos.
- Formulación de hipótesis.
- Manejo de instrumentos.

Las actitudes se presentan teniendo en cuenta que la ESO es una etapa que coincide con profundos cambios físicos y psíquicos en los alumnos. Esta peculiaridad favorece el desarrollo de actitudes relativas a la autoestima y a la relación con los demás, así como de los hábitos de salud e higiene (que, en 3º y 4º, adquieren una importante faceta conceptual, al relacionarse directamente con los conocimientos adquiridos sobre el propio cuerpo, su anatomía y su fisiología). Sin duda son también de gran importancia en Biología y Geología las actitudes relacionadas con el respeto y la conservación del medio ambiente. Así facilitaremos el alcance de las competencias que perseguimos.

- **Referencia al conjunto de la etapa.**

La programación didáctica del área de Ciencias de la Naturaleza, sin menoscabo de las exigencias que en programas y métodos tiene el área, se concibe como un itinerario para conseguir los objetivos generales de la etapa. Su orientación ha de contribuir a la formación integral de los alumnos y alumnas, facilitando la autonomía personal y la formación de criterios, además de la relación correcta con la sociedad y el acceso a la cultura. Ello condiciona la elección y secuenciación de los contenidos.

1. EVALUACIÓN.

LA EVALUACIÓN: UN PROCESO INTEGRAL.

Entendemos la evaluación como un proceso integral, en el que se contemplan diversas dimensiones o vertientes: análisis del proceso de aprendizaje de los alumnos y alumnas, análisis del proceso de enseñanza y de la práctica docente, y análisis del propio Proyecto Curricular.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Se valorará:

- Actividades y trabajos de clase.
- Cuaderno de clase.
- Exámenes.
- Actitud y participación.

INSTRUMENTOS Y MECANISMOS DE EVALUACIÓN.

- Actividades y trabajos de clase. Durante el desarrollo de cada tema, realizaremos una serie de actividades para fijar conocimientos y reforzarlos. Una vez a la semana haremos una lectura colectiva de un texto científico o periodístico que buscará cada alumno o por grupos, para después hacer un debate sobre el mismo.
- Cuaderno de clase. Se revisará al finalizar cada tema y se valorará que esté completo, ordenado y corregidas las actividades.
- Exámenes. Al finalizar cada tema realizaremos una prueba escrita calificándola de 1 a 10. Dicha prueba tratará sobre las actividades realizadas. Al final de la evaluación se calculará la media de todos los temas.
- Actitud y participación. Se valorará de forma positiva la atención, el comportamiento, la puntualidad y colaboración. Como nota de clase se tendrá en cuenta la búsqueda de información en prensa escrita (en papel o formatos digitales), la realización de trabajos y la participación e interés

CALIFICACIONES

Para determinar la calificación se considerarán los porcentajes que aparecen a continuación. Cada apartado se calificará de forma numérica (entre 1 y 10) y la nota final será la media de los mismos.

1º de ESO.

-El 30% de la calificación trimestral será la media de calificaciones obtenidas a través de pruebas escritas, etc.

-El 70% restante será evaluado de la siguiente forma:

- 20% será el trabajo en clase, las actividades realizadas en casa así como los trabajos propuestos por el profesor, y el cuaderno de clase.
- 20% las lecturas propuestas correspondientes al plan lector del centro.
- 30% se evaluará la asistencia regular a clase (es necesario tener menos de un 20% de faltas sin justificar), traer el material todos los días así como el comportamiento en clase (máximo dos partes disciplinarios al trimestre).

2º de ESO

-El 30% de la calificación trimestral será la media de calificaciones obtenidas a través de pruebas escritas, etc.

-El 70% restante será evaluado de la siguiente forma:

- 20% será el trabajo en clase, las actividades realizadas en casa así como los trabajos propuestos por el profesor, y el cuaderno de clase.
- 20% las lecturas propuestas correspondientes al plan lector del centro.
- 30% se evaluará la asistencia regular a clase (es necesario tener menos de un 20% de faltas sin justificar), traer el material todos los días así como el comportamiento en clase (máximo dos partes disciplinarios al trimestre).

3º y 4º ESO.

-El 60% de la calificación trimestral será la media de calificaciones obtenidas a través de pruebas escritas, etc.

-El 40% restante será evaluado de la siguiente forma:

- 20% será el trabajo en clase, las actividades realizadas en casa así como los trabajos propuestos por el profesor, y el cuaderno de clase.
- 10% las lecturas propuestas correspondientes al plan lector del centro.
- 10% se evaluará la asistencia regular a clase (es necesario tener menos de un 20% de faltas sin justificar), traer el material todos los días así como el comportamiento en clase (máximo dos partes disciplinarios al trimestre)

RECUPERACIÓN

El alumnado que no haya alcanzado los objetivos mínimos realizará actividades de recuperación que serán entregadas por el profesor y realizadas por el alumno en un plazo de tiempo fijado de antemano. También el profesor podrá poner una prueba de recuperación de los contenidos no superados. Los alumnos que al final del curso no consigan una evaluación positiva realizarán la prueba extraordinaria de septiembre. A esta prueba se le aplicarán los mismos criterios de evaluación que figuran en la programación del departamento.

RECUPERACIÓN DE MATERIAS PENDIENTES DE CURSOS ANTERIORES

Se intentará no sobrecargar de trabajo a estos alumnos. Se les proporcionará unas hojas de actividades que deberán entregar en el plazo que se les indique. La entrega de todas las actividades, correctamente desarrolladas, significará el aprobado.

Para los alumnos que no recuperen durante el curso se realizará una prueba escrita sobre los contenidos mínimos de la materia

6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

VALORACIÓN INICIAL Y VÍAS DE ACTUACIÓN

Podemos distinguir diferentes formas de abordar la atención a la diversidad:

- Materias optativas.
- Adaptaciones curriculares no significativas.
- Adaptaciones curriculares significativas.
- Programas de diversificación. Este curso tenemos un grupo de diversificación en 3º de ESO y otro en 4º de ESO

8. VALORES. TRATAMIENTO TRANSVERSAL.

VISIÓN GLOBAL.

Entre los valores que tienen una presencia más relevante en esta etapa destacamos:

- **Educación moral y cívica**
- **Educación para la salud.**
- **Educación para la paz.**
- **Educación del consumidor.**
- **Educación no sexista.**
- **Educación ambiental.**
- **Educación sexual.**
- **Educación vial.**

9. INCLUSIÓN DE ACTIVIDADES DE LECTURA, ESCRITURA Y EXPRESIÓN ORAL

Desde el departamento de Ciencias de la Naturaleza se proponen por curso las siguientes medidas a fin de contribuir al desarrollo de la expresión oral y escrita en el alumnado:

En 1º y 2º de ESO se va a leer libros científicos de la editorial Santillana y textos científicos que vienen recogidos en el libro de texto. Se dedica una parte de la sesión a la lectura y resumen de los capítulos leídos.

En 3º y 4º de ESO se seguirá el mismo procedimiento que en 1º y 2º, además se va a trabajar la biografía de científicos ilustres y la historia de las ciencias, respectivamente, mediante visionado de películas, búsqueda de información a través de diferentes soportes, exposiciones orales, realización de murales, resúmenes, etc.

De forma general y para todos los cursos se hace hincapié en las siguientes actuaciones:

Lectura de los contenidos del libro de texto, las actividades y problemas en voz alta en clase.

10. Inclusión del flamenco.

En la orden del 7 Mayo de 2014, de la Consejería de Educación Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, se establecen las medidas para la inclusión del Flamenco en el sistema educativo andaluz.

Para dar cumplimiento a estas medidas se dispone que en la etapa de Educación Secundaria Obligatoria, la cultura andaluza se integrará de forma horizontal en todas las materias y se dará un tratamiento específico al flamenco en algunas de ellas.

En el Capítulo III, artículo 6 de dicha orden, se hace referencia a la inclusión del flamenco en las actividades extraescolares y complementaria del centro.

Atendiendo a dicha orden desde el Departamento de Ciencias de la Naturaleza, no vamos a organizar ninguna actividad específica que incluya el flamenco como expresión de la cultura andaluza, pero si colaboraremos en cualquier actividad que se incluya en el proyecto anual de centro, relacionado con el mismo.

**PROGRAMACIÓN DEL TALLER DE
ACTIVIDADES DOMÉSTICAS**

3º Y 4º DE ESO

Introducción

La finalidad fundamental de este Taller de tareas Domésticas es mejorar la relación entre nuestro alumnado, buscando por un lado el acercamiento entre las distintas culturas que se encuentran en nuestro Centro a través de su gastronomía y por otro la eliminación de los roles tradicionalmente asignados en las familias por razón de género (más acentuadas en la cultura gitana y marroquí) con la realización de los trabajos que se dan día a día en cualquier hogar sin distinguir si se es hombre o mujer.

Además se trata de proporcionar un espacio y un tiempo para disfrutar de una actividad importante en la vida de todos/as como es la alimentación, y en concreto “La cocina”, un espacio que aún hoy en día y en el contexto de nuestro Centro es única y exclusiva de la mujer pero que podemos ver como puede ser compartida por todos/as, al igual que las pequeñas tareas del hogar no son cuestión de sexo.

Objetivos

1. Aplicar procedimientos de medida, números naturales, enteros, decimales, fraccionarios y reales en tareas de la vida cotidiana.
2. Analizar la información gráfica y numérica presentes en los medios de comunicación, Internet u otras fuentes de información de manera crítica.
3. Alcanzar buena expresión oral y escrita, además de un buen manejo del ordenador mediante el tratamiento y elaboración de un recetario de cocina en formato papel y digital.
4. Conseguir abrir el abanico de posibilidades para que en el futuro nuestros alumnos/as sepan alimentarse con mayor criterio, motivando la curiosidad y la sensibilidad con los alimentos favoreciendo una educación para el consumo y para la salud.
5. Acercamiento y búsqueda de soluciones a problemas medioambientales a través de actuaciones como el reciclaje.
6. Utilizar la gastronomía como instrumento de acercamiento entre diferentes culturas y a la ciencia humana a través de su papel histórico, social y cultural.

7. Romper con los estereotipos tradicionales que conllevan claras situaciones de desigualdad entre hombres y mujeres concienciando al alumnado de que no existen roles asignados en nuestros hogares en razón del género al que se pertenezca.

Competencias Básicas

- **Competencia Lingüística.** Trabajaremos esta competencia con la lectura comprensiva de diferentes textos y selección de un vocabulario específico con términos básicos. Se exigirá buena expresión oral y escrita en la elaboración de un recetario de cocina.
- **Competencia Matemática.** Es fundamental el uso de las herramientas matemáticas para ajustar presupuestos, valorar las distintas ofertas, realizar medidas de diferente índole,...
- **Competencia Digital y Tratamiento de la Información.** Búsqueda de información en la red y presentación del recetario en formato digital.
- **Competencia Social y Ciudadana y Competencia en el Conocimiento y la Interacción con el mundo físico y Natural.** Se van a tratar constantemente situaciones de eliminación de roles tradicionales fomentando la igualdad de género al realizar y compartir todos las mismas tareas. Se tratarán temas medioambientales a través del reciclaje y se fomentará la educación para la salud.
- **Competencia Cultural y Artística.** Vamos a acercarnos a las diferentes culturas a través del estudio de su gastronomía.
- **Competencia y Actitud para seguir aprendiendo de forma autónoma a lo largo de la vida y Competencia para la Autonomía e Iniciativa Personal.** El alumnado trabajará de manera autónoma e independiente usando el ordenador, utensilios de cocina y las diferentes herramientas de trabajo.

Contenidos

Los contenidos se van a desarrollar los martes de 10:00 a 11:00 horas en 4º de ESO y miércoles de 09:00 a 10:00 horas en 3º de ESO. Para su distribución a lo largo del curso vamos a diferenciar los tres trimestres de la siguiente forma:

PRIMER TRIMESTRE	<ul style="list-style-type: none">• Higiene y seguridad en la cocina.• Gastronomía tradicional de Málaga.• El procesador de texto y programas de tratamiento de imagen como herramienta para recoger y ordenar el trabajo realizado.• Internet como fuente de información.• Reciclaje.• Entrantes y comidas frías.
SEGUNDO TRIMESTRE	<ul style="list-style-type: none">• Gastronomía tradicional rumana, marroquí y gitana.• La pirámide de los alimentos. Las calorías. La dieta equilibrada.• Productos autóctonos e importados.• Porcentajes y proporciones en la cocina.• Primeros y segundos platos.
TERCER TRIMESTRE	<ul style="list-style-type: none">• Los productos alimenticios y su conservación.• Las cantidades en la cocina. Estimaciones• Presentación de la mesa.• Postres y repostería.

Contenidos Transversales

Con los contenidos transversales se pretende conseguir que los alumnos y alumnas respeten los valores de una sociedad democrática mediante el respeto, la tolerancia, el cumplimiento de las normas, adquisición de habilidades sociales, autoestima...

Educación moral

El taller de tareas domésticas será propicio para

- Fomentar el compañerismo y la cooperación entre el alumnado..
- Valorar la gastronomía típica de nuestra comunidad o país y de otras culturas.
- Respetar las intervenciones del profesor y de los alumnos; aprender a escuchar.

Educación para la paz

Será nuestro taller un marco apropiado para resolver conflictos que puedan darse al participar en las tareas como un trabajo de grupo.

Educación para la igualdad entre los sexos

En el taller se fomentará la actitud no discriminatoria entre sexos, coeducación y reparto de tareas domésticas indistintamente alumnos y alumnas

Educación ambiental

Se educará a los alumnos informando de la importancia del reciclaje para el medio ambiente.

Educación para el consumidor

Se harán análisis de la influencia de los medios de comunicación y el consumo compulsivo.

Educación para la salud

En el taller de tareas domésticas se harán combinaciones de los platos de un menú y menús variados para una semana con el objetivo de conseguir una alimentación equilibrada.

Educación vial

Se explicarán aspectos tan importantes como la importancia del control de sustancias tóxicas, alcohol... cuando se conduce.

Cultura andaluza

Se realizarán platos típicos de nuestra comunidad conociendo algunas diferencias de los mismos en los distintos pueblos...

Metodología

La metodología guarda una estrecha relación con los objetivos y los contenidos, y con la manera de secuenciarlos y organizarlos; para que puedan llegar a alcanzarse, debemos avanzar hacia la meta.

Seguiremos en las clases el método neurístico en el que el profesor da la

explicación pertinente, pero es el alumno el que debe implicarse para realizar la receta o el ejercicio que se ha mandado.

Por tanto, el trabajo se fundamentará en la interacción profesor-alumno, aunque es el profesor el que guiará la actividad, organizará los utensilios adecuados, solucionará conflictos...

Se fomentará el aprendizaje activo y participativo, evitando cualquier comportamiento insolidario o que suponga rivalidad.

Se favorecerá la multidisciplinariedad y como hemos mencionado se facilitará e intensificará la intercomunicación entre todos los miembros del grupo y el profesor.

Transmitiremos contenidos como el orden, la limpieza, el cuidado de las cosas, haciendo suyo su espacio así la convivencia y participación será más fácil.

Evaluación: Criterios, procedimientos e instrumentos

Se establecen los siguientes criterios de evaluación:

- Utilizar los distintos números y operaciones, junto con sus propiedades para recoger, transformar e intercambiar información para afrontar las distintas tareas cotidianas que aparecen en el hogar.
- Ser capaz de redactar textos con coherencia y teniendo en cuenta las reglas ortográficas y gramaticales.
- Utilizar el ordenador y los distintos recursos que nos ofrece la red para obtener y discriminar información.
- Elaborar una dieta equilibrada. Elaborar un presupuesto.
- Utilizar correctamente los utensilios de cocina y las diferentes herramientas teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.
- Saber repartir las distintas labores del hogar sin tener en cuenta el género y la cultura, rompiendo así con los roles tradicionales.
- Ser capaz de afrontar la resolución de los problemas y dificultades que aparezcan de manera autónoma.

Dada la complejidad del proceso evaluativo se van a utilizar varios y diversos procedimientos de evaluación, que son:

Procedimientos	Instrumentos de Evaluación	Momento
Observación directa en el aula.	<ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa e interés. • Participación en el trabajo dentro y fuera del aula. • Habilidad y destreza en el manejo de utensilios de cocina y las diversas herramientas. • Trabajo en grupo. 	Siempre.
Cuaderno de trabajo, trabajo en el aula y documentos complementarios.	<ul style="list-style-type: none"> • Tiene ordenado el cuaderno. • Atiende a las instrucciones u orientaciones. • Tiene capacidad para buscar datos. • Planifica anticipadamente las tareas. • Manejo de los distintos recursos(Informáticos,...). • Hábito de trabajo. 	De manera habitual.
Pruebas específicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de un recetario en formato papel y digital. • Prueba práctica de cocina. 	Una por trimestre.

A la hora de realizar la evaluación final de cada trimestre, se tendrá en cuenta tanto las pruebas prácticas, como el trabajo de clase y de casa, así como el interés, el rendimiento y la capacidad de los alumnos.

La calificación se realizará mediante una escala numérica de 1 a 10. Ésta quedará determinada por la calificación alcanzada por el alumno en cada uno de los componentes de la evaluación:

-El 30% de la calificación trimestral será la media de calificaciones obtenidas a través de pruebas escritas, etc.

-El 70% restante será evaluado de la siguiente forma:

- 40% será el trabajo en clase, las actividades realizadas en casa así como los trabajos propuestos por el profesor, y el cuaderno de clase.
- 10% las lecturas propuestas correspondientes al plan lector del centro.
- 20% se evaluará la asistencia regular a clase (es necesario tener menos de un 20% de faltas sin justificar), traer el material todos los días así como el comportamiento en clase (máximo dos partes disciplinarios al trimestre).

Conceptos(30%)	<ul style="list-style-type: none"> • Teóricos. • Cuaderno y trabajo.
Procedimientos. (40%)	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de utensilios de cocina. • Manejo de herramientas. • Elaboración de platos fáciles. • Presentación del cuaderno y trabajos. • Capacidad en trabajos conjuntos.
Actitudes. (30%)	<ul style="list-style-type: none"> • Puntualidad y asistencia. • Comportamiento y colaboración con el grupo. • Respeto al alumnado, profesorado y material. • Participación. • Interés. • Trabajo diario. • Lecturas propuestas.

Los alumnos con evaluación negativa en la 1ª o 2ª evaluación tendrán que hacer una prueba práctica de recuperación que versará sobre los contenidos tratados en dicha evaluación.

Para aquellos alumnos/as que no superen los objetivos de curso se prevé la realización de una prueba en septiembre de carácter eminentemente práctico.

Al ser una asignatura que comienza a ofertarse en 3º de la ESO , y ser la misma programación que en 4º de ESO, solo cambian las recetas de cocinas propuestas pero con los mismos objetivos y contenidos y criterios de evaluación y calificación, los alumnos que aprueben la asignatura de 4º de ESO, recuperará la de 3º de ESO.

En cuanto a la evaluación del trabajo del profesor hay que analizar el desarrollo de lo estructurado en el aula, cuáles han sido los escollos más significativos encontrados por el profesor y la solución dada. Se elaborará un sencillo informe sobre el desarrollo en el aula a partir del diario de clase, indicando las incidencias más notables sobre la motivación del alumnado, dificultades en la realización de las actividades, porcentajes de evaluación...

Se utilizará la siguiente plantilla que servirá para el control del alumno/a en el aula y servirá como diario de anotaciones para la evaluación del trabajo del profesor:

Anverso:

<i>IES GUADALMEDINA.. CURSO 2009/10</i>		<i>Semana del ___a___ de _____</i>				<i>3º ESO</i>			
Alumno:	Miércoles				Viernes				
	Con.	Pro.	Act.	Asi.	Con.	Pro.	Act.	Asi.	

Reverso:

	Desarrollo	Observaciones
Miércoles		
Viernes		

Actividades y Recursos

Las actividades a realizar van a ser muy variadas y podemos enumerar las siguientes:

- Conocer y utilizar las normas básicas de seguridad e higiene en el hogar.
- Estudio de los menús equilibrados.
- Proponer diferentes platos y llegar a un consenso.
- Realizar una lista de alimentos con los ingredientes y condimentos necesarios.
- Ajustar la compra a un presupuesto dado.
- Realizar la compra en los diferentes establecimientos, contando con el dinero presupuestado.
- Elegir el producto más adecuado según la relación calidad-precio y el origen.
- Salida a un Centro Comercial.
- Valoración de las ofertas(2x1,etc)para elegir las más apropiadas con folletos de los hipermercados.
- Distinguir los diferentes alimentos existentes en el mercado.
- Ver y analizar la procedencia de los productos. Productos ecológicos.
- Conservación adecuada de los alimentos hasta su utilización.
- Reparto de los distintos ingredientes entre los grupos que van a elaborar los distintos platos.

- Uso adecuado de utensilios de cocina y electrodomésticos.
- Elaboración de los distintos platos del menú.
- Presentación de los platos en la mesa.
- Hacer uso del protocolo en la colocación de la mesa.
- Aplicar los conocimientos adquiridos sobre la separación de residuos para su posterior reciclaje.
- Recopilación de información sobre tipos de recetarios tanto en formato papel como digital.
- Diseño del modelo de recetario tanto en formato papel como digital.
- Recopilación de la información (recetas) a incluir en ambos recetarios.
- Obtención de material gráfico a incluir en los recetarios.

En las sesiones vamos a contar con los recursos y materiales necesarios para llevar a cabo las distintas actividades. Las clases se impartirán en el laboratorio los martes de 10:00 a 11:00 para 4º de ESO y los miércoles de 09:00 a 10:00 para 3º de ESO donde contamos para su desarrollo con cocina vitrocerámica, horno, frigorífico con congelador, espacio para guardar productos no perecederos, microondas, freidora, batidora, batería, vajilla, cubertería y demás utensilios de cocina. Tenemos conexión a internet en la misma aula y un aula de ordenadores anexa que podremos utilizar para los trabajos que requieran ordenador. Además tenemos los espacios externos, es decir, las actividades complementarias y extraescolares. Estas actividades desarrolladas a lo largo del curso son de gran importancia, ya no sólo por los contenidos que se trabajen, sino por la motivación extra que generan en el alumnado, además de favorecer las relaciones sociales entre sus compañeros.

En principio se tienen previstas las siguientes:

- Taller de Prevención de la Obesidad.
- Salida a comprar al mercado y grandes superficies.
- Elaboración de un desayuno intercultural.