| PROGRAMACIÓN DE SITUACIONES DE APRENDIZAJE (LOMLOE) | |
|---|---|
| **TÍTULO** | |
| Cenando en familia<br><br>Realizado por Miguel Narvarte y Santiago Silva, Colegio A la Par | |
| **NIVEL Y CURSO** | **E.B.O.E (12 A 18 AÑOS)** |
| **ÁREAS/MATERIAS IMPLICADAS** | |
| **Conocimiento de sí mismo y autonomía personal, hábitos de alimentación higiene y salud, matemáticas, lengua castellana y literatura.** | |
| **CONTEXTO** | |
| Aula formada por 8 alumnos con discapacidad intelectual ligera o media, con niveles curriculares bastante heterogéneos para las distintas áreas, algunos de los alumnos con rasgos T.E.A. con edades comprendidas entre los 12 y los 18 años. Nuestro Centro educativo está situado en un barrio residencial de Madrid, Montecarmelo y las familias de nuestros alumnos varían en cuanto a sus barrios de procedencia, algunos de barrios humildes y otros de zonas más favorables socioeconómicamente hablando. Por ello debemos diseñar nuestra situación de forma personalizada para dar cabida a todo el alumnado en cuanto a la forma cómo al nivel. Teniendo todo esto nuestra metodología debe basarse en un diseño universal de aprendizaje. Para trabajar esta situación usaremos 3 horas a la semana durante 2 semanas dentro del horario semanal del aula. Luego pueden trabajar parte de los contenidos en su entorno familiar. | |

| TEMPORALIZACIÓN | | | | | Nº de sesiones: 6 sesiones | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SEPT | OCT | NOV | DIC | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN |
| | | | | | | | | | |

| METODOLOGÍA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | APRENDIZAJE-SERVICIO | | FLIPPED CLASSROOM | |
| | PAISAJE DE APRENDIZAJE | | APRENDIZAJE COOPERATIVO | X |
| | PROYECTO DE COMPRENSIÓN | | APRENDIZAJE BASADO EN PENSAMIENTO | |
| | APRENDIZAJE BASADO EN PROYECTOS | X | APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS | X |
| | DESIGN THINKING | | OTRO: DISEÑO UNIVERSAL DE APRENDIZAJE | X |

| SITUACIÓN DE APRENDIZAJE<br>(Narrativa, enunciado del problema, reto, desafío o tópico generativo que esté contextualizado y significativo para los alumnos, y relacionado con ODS/PEG) |
|---|
| Imagina que tienes que preparar una cena en tu casa.<br><br>¿Qué te gustaría cenar? ¿En qué receta te quieres basar y donde la vais a buscar? ¿Dónde vas a ir a comprar los ingredientes para la receta elegida?<br><br>¿Qué día de la semana crees que es mejor organizar esa cena? ¿Cuánto dinero te va a costar realizar la receta elegida? ¿Qué utensilios os hacen falta para cocinar? Todas esas preguntas y aún más las solucionaremos en esta situación que os proponemos.<br><br>A diario coméis con el comedor escolar y salvo los fines de semana y las cenas no tenéis la oportunidad de compartir en familia este momento tan social como es reunirse alrededor de una mesa para comer.<br><br>Os proponemos preparar una receta apetecible para compartir con la familia.<br><br>Después de llevar a cabo esta situación seréis capaces de realizar en vuestras casas con los utensilios que tengáis en vuestras cocinas la receta elegida y degustar junto a vuestra familia un plato apetitoso.<br><br>¿Te atreves a preparar una receta apetecible para compartir en una cena familiar?<br><br>A través de la realización de una receta los estudiantes deben planificar todo lo necesario para su elaboración, desde elegir la receta hasta elaborar la lista de la compra, ir a comprar y presupuestar su coste. De este modo desarrollarán habilidades personales en cuanto a su autonomía doméstica. Los estudiantes jugarán el papel de compradores en un supermercado cercano al centro educativo, recorrerán las diferentes secciones del supermercado y buscarán los productos. Una vez en clase se formarán dos equipos que elaborarán las dos recetas elegidas por ellos y se degustarán en clase.<br><br>Área del Pacto Educativo Global que se va a trabajar: Alimentación y Nutrición (ODS 2) "**Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible**" |

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SABERES BÁSICOS***

| COMPETENCIAS ESPECÍFICAS | DESCRIPTORES DE LAS COMPETENCIAS CLAVE | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | SABERES BÁSICOS** (CONTENIDOS) |
|---|---|---|---|
| • Comprender la importancia de la alimentación y la nutrición en el desarrollo humano<br>• Aplicar habilidades culinarias para la realización de una receta<br>• Trabajar en equipo y colaborar en la preparación de la receta<br>• Apreciar la importancia de compartir momentos en familia | STEM1, STEM2, CD1, CPSAA2, CE2, CE3. | • Participación activa en la investigación y elección de la receta<br>• Realización correcta de la receta<br>• Presentación y degustación de la receta en clase con los compañeros y posteriormente cada alumno de forma individual en casa.<br>• Evaluación de la cena por parte de los compañeros y profesores<br>• Evaluación de la cena por parte de los familiares.<br>• Discusión sobre la importancia de compartir momentos en familia<br>. | • Conocimiento de las herramientas y técnicas culinarias básicas<br>• Habilidades para trabajar en equipo y colaborar en la preparación de la receta escogida.<br>• Conocimiento de los ingredientes y utensilios de cocina.<br>• Conocimiento de las medidas adecuadas en la realización de una receta.<br>• Conocimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria en la cocina.<br>. |

**Los saberes básicos se corresponden con los contenidos de algunas normativas autonómicas, como en la Comunidad de Madrid

* Estos elementos se pueden encontrar en la concreción curricular de cada comunidad autónoma a través de este enlace.

| COMPETENCIAS ESPECÍFICAS | DESCRIPTORES DE LAS COMPETENCIAS CLAVE | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | SABERES BÁSICOS** |
|---|---|---|---|
| Adoptar modelos, normas y hábitos, desarrollando la confianza en sus posibilidades para promover un estilo de vida saludable y responsable. | | 3 Cuidar el cuerpo y adquirir hábitos de cuidado personal que ayuden a mantener una adecuada salud física y mental. | C .- La salud y el cuidado personal. Actividades y rutinas de la vida cotidiana |
| 3 4 Establecer interacciones sociales para construir su identidad y personalidad en libertad, valorando la importancia de la amistad, el respeto y la empatía. | | 3.2. Identificar y anticipar secuencias temporales de actividades, ritmos biológicos, rutinas cotidianas.<br><br>Establecer un vínculo seguro y relaciones de apego saludables con las personas de su entorno | |
| | | 4.2. Mostrar conductas basadas en el respeto, la empatía y la igualdad con otros a través del juego de imitación. | |
| | | 4.3. Desarrollar habilidades para afrontar conflictos y resolución de estos, valorando los beneficios de llegar a acuerdos. | |

| ÁREA DEL PACTO EDUCATIVO GLOBAL QUE SE VA A TRABAJAR (NUESTRA VISIÓN DE LOS ODS) |
|---|
| Área del Pacto Educativo Global que se va a trabajar: Alimentación y Nutrición (ODS 2) "**Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible**" |

**SECUENCIA DIDÁCTICA (ordenadas por actividades de entrada, de desarrollo, de cierre y comunicación)***

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | TIPO DE TAREA/ACTIVIDAD | DESCRIPCIÓN DE LA TAREA/ACTIVIDAD POR ORDEN CRONOLÓGICO | INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN | AGENTES DE EVALUACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| | PRESENTACIÓN Y BUSQUEDA | Presentación de la actividad y discusión sobre la importancia de la alimentación y la nutrición. Nos planteamos a través del menú escolar cómo podría ser nuestra cena en casa. Discutimos en el grupo sobre las normas de higiene y seguridad alimentaria en la cocina. Planteamos la elección de una receta para una cena familiar, pueden buscar recetas a través de distintos portales de cocina de internet y elegir una receta por grupos. (Hemos formado 2 grupos de 4) | Se recoge un REGISTRO con cada grupo formado y la receta que cada uno a elegido. | Profesor |
| | SALIDA Y ANALISIS EN EL AULA | Desarrollo: salida al supermercado de la zona para la compra de los ingredientes necesarios para la elaboración de la receta elegida. Analizamos en el aula los ingredientes y vemos que receta elegida es más saludable. | PORFOLIO<br>REGISTRO con el coste que cada receta ha supuesto. | Autoevaluación mediante la comparación con las compras de cada grupo realizadas en el supermercado. Vemos y analizamos los ingredientes de cada receta y el coste total. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ELABORACIÓN | Desarrollo: Elaboración en el aula de cocina en grupo de la receta elegida para una cena familiar siguiendo una receta previamente elegida. | REGISTRO. Se anotan si se han tenido en cuenta las medidas de seguridad e higiene | Autoevaluación por parte de los alumnos y por parte de los profesores que hacen la cata. |
| | PRESENTACIÓN | Presentación de la receta elaborada ante el resto del grupo y discusión sobre los criterios de evaluación. | Cata de la elaboración final y Evaluación al final mediante Rúbrica | Autoevaluación mediante la comparación con las respuestas compartidas en el gran grupo. |
| | CREACIÓN DEL PRODUCTO FINAL | Los alumnos tendrán que presentar los siguientes productos finales:<br>- Elaboración en casa de la receta elegida de forma individual por cada alumno.<br>- Vídeo/fotos sobre la realización de la receta en su ámbito familiar.<br>- Hoja con la evaluación de la familia donde conste la presentación, limpieza, sabor y calificación por parte de los miembros de la familia. | LISTA DE COTEJO (VÍDEO)<br>CARTA CON HOJA DE EVALUACIÓN DE LA RECETA<br>(RÚBRICA) | La evaluación para la calificación será realizada por el profesor. Habrá coevaluación en el visionado de los vídeos/fotos del producto final<br>Autoevaluación y heteroevaluación en la carta (recibirán rúbrica y modelo para poder evaluar). |

*En el diseño de las tareas competenciales no olvidar DUA, ODS/PEG y competencia digital del alumnado.

| PERSONALIZACIÓN DEL APRENDIZAJE E INCLUSIÓN (en diseño de tareas y en la evaluación) | |
|---|---|
| **Proporcionar múltiples formas de compromiso** | En este apartado se utilizarán distintos recursos: libros, de cocina,, charla sobre hábitos saludables, vídeos de recetas que podemos encontrar en varias plataformas de internet, recetarios sobre las recetas elaboradas en la clase en la hora de autonomía doméstica. Cualquier recurso que atraiga su atención y facilite el acceso a la información.<br>Además, el hecho de que sea un proyecto basado en la comida es especialmente motivador para nuestro alumnado. La implicación familiar también les motiva.<br>También se organizarán registros del aprendizaje intermedios para asegurarnos de que los alumnos están interiorizando las tareas y poder ofrecerles retroalimentación constante. |
| **Proporcionar múltiples formas de representación** | Los textos y vídeos estarán adaptados mediante subtítulos y tipos de letra adecuadas para todos los alumnos. Se ofrecerá también diversidad de materiales para que cada uno pueda consultar la información en la fuente que le resulte más atractiva o útil. |
| **Proporcionar múltiples formas de Acción y Expresión** | Los alumnos tendrán total libertad para presentar sus productos finales en cuanto a forma y soporte. (podrá ser video o fotos de las etapas de elaboración de la receta elegida). Podrán aportar testimonios de los familiares sobre el resultado final en modo video o escrito a través de la plataforma padlet, usada como muro de la clase.<br>También contarán con organizadores gráficos para la organización del trabajo y con un calendario para el aula con las tareas que deben ir realizando. |

| PRODUCTOS FINALES (recopilación de las evidencias de aprendizaje) | |
|---|---|
| **GRUPAL** | **INDIVIDUAL** |
| Recopilación de información para ver que receta realizar.<br>Salida a la compra de ingredientes.<br>Realización de la receta en el aula-cocina del centro educativo.<br>Porfolio del proceso de elaboración de la receta y lista de ingredientes | Resultado de la elaboración de la receta en el ámbito familiar realizada de manera individual.<br>Video subido a la plataforma *padlet* de los pasos de la elaboración producto final. Análisis del cuestionario final realizado por los familiares para evaluar la receta realizada. |

| PÚBLICO DESTINATARIO DEL PRODUCTO FINAL |
|---|

| | |
|---|---|
| NIVEL EDUCATIVO Y GRUPO CLASE | **x** |
| COLEGIO | |
| FAMILIAS | **x** |
| BARRIO O LOCALIDAD | |
| INSTITUCIONES/ORGANISMOS | |
| EXPERTOS | |
| WEB | |
| OTROS COLEGIOS | |

| **PLANIFICACIÓN Y RECURSOS** | |
|---|---|
| **MATERIAL** | Recetas, videos y cualquier tipo de material relacionado con la alimentación saludable.<br>Imágenes o vídeos para exponer en las actividades y las dinámicas<br>Vídeos sobre recetas saludables y sobre comida basura.<br>Organizadores gráficos para las actividades |
| **ESPACIOS ANALÓGICOS** | Aula ordinaria y aula específica de cocina.<br>Supermercado de la zona. Cocina de su casa |
| **EXPERTOS EXTERNOS** | Experto/a en nutrición. Podría ser la enfermera del centro. |
| **SALIDAS/ VISITAS** | Supermercado cercano al centro educativo |

| **RECURSOS TIC** | |
|---|---|
| **HERRAMIENTAS TIC** | Para el docente: Para el docente: Proyector, ordenador.<br>Para el alumno: Tablet con cámara de vídeo y auriculares (DUA) |

| | |
|---|---|
| **APLICACIONES TIC** | Aplicaciones de edición de video y audio. Aplicaciones de comunicación. |
| **PÁGINAS WEB** | - |

| **EVALUACIÓN PARA LA MEJORA DE LA PRÁCTICA DOCENTE** | |
|---|---|
| **ASPECTOS A MEJORAR** | |
| **ASPECTOS POSITIVOS** | |
| **OBSERVACIONES** | |