SECUENCIA DIDÁCTICA DE LA UNIDAD DE CURRÍCULO INTEGRADO -

Proyecto Bilingüe IES Alpujarra.

TÍTULO: "International Cooking in the Alpujarra"

ÁREA English LENGUA: English NIVEL- CURSO: 1º ESO

Nivel Lingüístico	A.1 (según MCER)			
Tema	Cultura y temas transversales del currículo.			
Guión temático	Las diferentes tradiciones culinarias de culturas y razas diferentes siempre viajan cuando las personas deciden asentarse en lugares distintos a los de origen. Conocer y entender cómo otras culturas disfrutan de la mesa es parte importante del conocimiento de los otros, de su cultura, su geografía y sus creencias. Conocer al otro es parte fundamental de la educación en el respeto y la tolerancia, y la cultura de la paz.			
Formato	Materiales diseñados en Formato PDF listo para fotocopiar y también disponible en formato digital a través de la página web del Proyecto Bilingüe del IES Alpujarra. http://bilingualprojectiesalpujarra.webs.com/			
Autoría	Rosario Reyes Márquez			
Temporalización aproximada	6 sesiones al final del primer trime	estre, a partir de la 3º semana de noviembre.		
Objetivose de la UDI	Conocer las tradiciones culinarias de los distintos grupos de personas que integran la comunidad local y en nuestro IES. Asociar tradiciones concretas con lugares geográficos concretos. Conocer la diversidad de nacionalidades, culturas, razas y religiones que componen nuestra comunidad.			
•	Apreciar las tradiciones culinarias propias y como se expresan culturalmente en nuestro entorno local. Integrar la experiencia y el conocimiento de las familias de nuestros alumnos en el aula. Reconocer los rasgos principales del lenguaje instructivo (instrucciones de uso y			
	métodos para realizar tareas concretas, en este caso expresado en forma de recetas de cocina).			
0.000		res, hábitos y rutinas relacionados con la comida.	Commetancia	
Criterios de E (Criterios mír	rvaluacion nimos señalados con negrita)	Estándares de Aprendizaje Evaluables (Estándares mínimos señalados con negrita)	Competencia s clave	
CE 1.1.2 CE 1.3.2	- Conocer y saber aplicar las estrategias más adecuadas para la comprensión del sentido general, la información esencial, las ideas principales y los detalles más relevantes del texto.	 Aplica estrategias adecuadas para la comprensión del sentido general, la información esencial, las ideas principales y los detalles más relevantes del texto (Video) 	CCL	
CE 1.1.8 CE 1.2.10 CE 1.3.8 CE 1.4.3 CE 1.4.8	- Identificar algunos elementos culturales o geográficos propios de países y culturas donde se habla la lengua extranjera y mostrar interés por conocerlos.	 Identifica algunos elementos culturales o geográficos propios de países y culturas donde se habla la lengua extranjera y muestra interés por conocerlos. 	CCL CSC CEC	
CE 1.2.4	- Llevar a cabo las funciones demandadas por el propósito comunicativo, utilizando los exponentes y los patrones discursivos más comunes para organizar el texto de manera sencilla y coherente con el contexto.	- Utiliza las funciones demandadas por el propósito comunicativo, utilizando patrones discursivos comunes para organizar una receta de cocina de manera sencilla y coherente.	CCL CMCT	
CE 1.3.4	- Distinguir la función o funciones comunicativas más relevantes del texto y un repertorio de sus	 Distingue la función comunicativa más relevante del texto (Recetas de cocina). 	CCL	
	exponentes más comunes, así como patrones discursivos de uso frecuente relativos a la organización textual (introducción del tema, desarrollo y cambio temático y cierre textual).	- Distingue patrones discursivos de uso frecuente relativos a la organización textual (secuenciación y lenguaje instruccional).	CCL	
CE 1.4.2	- Conocer y aplicar estrategias adecuadas para elaborar textos escritos breves y de estructura simple; por ejemplo, copiando formatos, fórmulas y modelos convencionales propios de cada tipo de texto.	- Conoce y aplica estrategias adecuadas para elaborar recetas de cocina breves y de estructura simple; copiando formatos, fórmulas y modelos convencionales.	CCL	

CE 1.4.7	- Conocer y aplicar, de manera que el texto resulte comprensible en su mayor parte, los signos de puntuación elementales (por ejemplo el punto y la coma) y las reglas ortográficas básicas (por ejemplo el uso de mayúsculas y minúsculas, o uso del apóstrofo), así como las convenciones ortográficas más habituales en la redacción de textos en soporte electrónico.		s de puntuación reglas ortográficas
Tipologías textuales**	Textos instruccionales Textos narrativos	Géneros discursivos***	Recetas de cocina Narración de hábitos y rutinas
Contenido s Lingüístico s	Expresar la localización geográfica y la procedencia. Expresar la cantidad. Expresar medidas de capacidad, volumen y peso. Instrucciones paso a paso. Hablar de hábitos, rutinas y costumbres.	Imperativo (Afirmativo y negativo) Adverbios de modo en -LY Uso de modales (HAVE TO, NEED TO) Presente simple	Léxico (CALP) Expresión de la cantidad (Some, any, no, many, much) Numbers Utensilios de cocina Medidas de capacidad, peso y volumen. Palabras de secuenciación cronológica (Fisrt, second, third, then, after that, finally) Palabras interrogativas que indican cantidad (How much, how many) Nombres de alimentos en general (ingredientes para confección de recetas) Verbos de acción relacionados con la cocina (cook, boil, fry, bake, chop, cut, etc.) Palabras geográficas básicas (North, south, east, west, country, region, town, nationality, flag, etc.) Adverbios de frecuencia y expresiones de tiempo relacionadas con la vida diaria.

SECUENCIACIÓN Y TAREAS A DESARROLLAR.

Tipo de actividad	Cronograma de actividades más significativas	Proc. Cognit	Crit. Eval. *	Comp. Clave
Inicio:	Mapa Mundi para identificar los lugares de procedencia de los alumnos del grupo (gran grupo) Trabajo oral para recopilación de información concreta (Individual) Ficha de trabajo para las familias (explicar en qué consiste su aportación)- (Individual) Identificación de banderas y símbolos de cada país (grupos de 4)	1	CE 1.1.8 CE 1.2.10 CE 1.3.8 CE 1.4.3 CE 1.4.8	CCL CSC CEC
Desarrollo :	Hojas de trabajo con vocabulario básico, estructuras verbales de presente e imperativo (en parejas) Visionar video y hoja de trabajo (en parejas) https://youtu.be/j01oiu5Pm0o	1,2	CE 1.4.7 CE 1.4.2 CE 1.1.2 CE 1.3.2	CCL

Cierre:	Confección o traducción de recetas (en familia) Exposiciones orales sobre cómo elaborar las recetas y el origen de las mismas (individual) Confección de un volumen de un recetario de cocina internacional (en gran grupo)	2,3	Todos los listados para esta UDI	CCL AA CSC CEC
Refuerzo:	Fichas de trabajo.	1	CE 1.2.4 CE 1.3.4 CE 1.4.2	CCL
Ampliación :	Escribir o grabar las instrucciones paso a paso para alguna de las recetas de la página web, usando jing o dotsub. http://visualrecipes.com/	3	CE 1.1.2 CE 1.3.2 CE 1.2.4 CE 1.2.4 CE 1.3.4 CE 1.4.2	CCL AA CD

EVALUACIÓN

Contextos evaluables - Instrumento s de evaluación	Hoja de trabajo sobre receta familiar	Hoja de trabajo sobre visionado de vídeo	Exposición oral (Rúbrica)	Confección de página de receta para volumen de cocina. (Rúbrica)	Prueba escrita sobre comprensión y expresión lectoras.
Criterios de calificación	10%	30%	30%	15%	15%

^{*} **Numeración** expresada CE 1.1.1 = C(riterio de) E(valuación) (Nivel) 1. (ºESO) 1 (Bloque Contenido 1). I. (Criterio nº 1)

BICS (Basic Interpersonal Communication Skills) = las destrezas necesarias para comunicarse en el aula y realizar la tarea.

CALP (Cognitive Academic Language Proficiency) = Lenguaje académico propio de la materia.

^{**} Textos expositivos, narrativos, argumentativos, etc.

^{***} Subgéneros textuales: carta, informe, cuento, instrucciones, etc.

^{*****} **Procesos Cognitivos** – empleados por el alumno en la realización de las tareas: 1. LITERAL: Conocimiento. Identificar y recordar información. 2. INFERENCIAIL/CONEXIÓN: Integrar e interpretar/Aplicar. 3. VALORACIÓN/JUICIO CRÍTICO: Reflexionar y valorar/Razonar y Reflexionar, crear.

^{*****} Abreviaturas: CCL, CMCT, AA, CD, CSC, CEC, SIEE