COCINANDO UN PROYECTO

# INTRODUCCIÓN Situación de partida

 El IES Odiel destaca por la heterogeneidad de sus aulas, una heterogeneidad que se hace extensiva a todos los ámbitos de la vida académica y escolar y precisa, necesariamente, de estrategias y herramientas de enseñanza múltiples y cambiantes, capaces de adaptarse a la realidad del día a día de nuestros estudiantes y, al mismo tiempo, de resultar efectivas y motivadoras.

 La diversidad es, sin lugar a dudas, una fuente de riqueza y de contraste inagotables, pero también supone en muchos sentidos un desafío incipiente y uno de los mayores retos al que se enfrenta nuestra labor como docentes. De esta necesidad real, surge nuestro grupo de trabajo, puesto que el trabajo organizado en proyectos nos permite integrar la teoría y la práctica; potenciar las habilidades intelectuales, superando la capacidad de memorización y originando una responsabilidad personal y de equipo, promoviendo asimismo técnicas de aprendizaje colaborativo, de socialización e integración, apta para tratar y dar cabida, de una manera que se nos antoja más adecuada, la diversidad y multiplicidad del aula . En definitiva, un espacio para todos y de todos.

 La propuesta del aprendizaje y la enseñanza basada en proyectos resultaba también una actuación novedosa en nuestro centro, puesto que, aunque ya el año pasado hubo una ligera aproximación a la metodología, hasta ahora no se había abordado desde una perspectiva tan amplia, dando cabida a un mayor número de materias y, por tanto, tratándose de una manera mucho más integradora y completa.

 Por lo demás, la elección del nivel o curso sobre el cual enfocar nuestro trabajo obedecía a razones igualmente perentorias: la heterogeneidad, la multiplicidad de niveles, de ritmos y de estados de motivación en el aula es especialmente perceptible en el primer curso de la ESO; el cambio de contexto y la variedad de asignaturas y profesorado se conjugan con una edad difícil aunque temprana y suele ser un escenario propicio para el fracaso escolar y el abandono.

 Aprovechando, asimismo, la importancia de inculcar en nuestro alumnado unos hábitos de vida y alimentación saludables, tanto como el interés que despiertan las habilidades culinarias (proliferando en este sentido muchos programas de televisión y radio e incluso proyectos educativos nacionales), decidimos enfocar nuestro grupo de trabajo en esta línea de actuación, puesto que nos ofrecía la oportunidad de trabajar, desde todas las disciplinas, un tema común, atemporal y cotidiano: las recetas de cocina. En los tres idiomas que marca el currículo y atendiendo a la riqueza cultural de nuestras aulas: nuestro equipo propone crear un menú internacional (con platos de la gastronomía árabe, hispanoamericana, inglesa, francesa y española) en tres idiomas (francés, inglés y español).

 OBJETIVOS

1. Analizar la propia práctica educativa y emprender el cambio elaborando y desarrollando un proyecto en el aula con repercusiones en el centro educativo
2. Debatir y conocer los fundamentos que sustentan el trabajo por proyectos.
3. Determinar los elementos del trabajo proyectos y a qué se refiere cada uno de ellos.
4. Conocer el proceso de diseñar un proyecto de trabajo
5. Identificar herramientas, técnicas y procedimientos para llevarlo a la práctica.
6. Diseñar e implementar un proyecto de trabajo, con sus correspondientes adaptaciones a los distintos niveles educativos del alumnado.
7. Promover hábitos de vida y alimentación saludables
8. Trabajar las competencias a partir de una nueva metodología
9. Evaluar el desarrollo del proyecto y su incidencia en el aula.

REPERCUSIÓN EN EL AULA

 Pretendemos trabajar las competencias a partir de una nueva metodología integradora que fomenta la motivación de un alumnado tan heterogéneo y delicado como es el del primer curso de la ESO, tratando de hacer más estimulante a la adaptación a la nueva etapa educativa y a los diferentes niveles de enseñanza-aprendizaje.

 El grueso del grupo de trabajo se centra en 1º F, un grupo con varios alumnos de NEE y con 8 estudiantes repetidores.

CONTRIBUCIÓN DEL PROYECTO A LAS COMPETENCIAS CLAVE

Competencia lingüística

La llamada competencia lingüística Se refiere a la habilidad para utilizar la lengua, expresar ideas e interactuar con otras personas de manera oral o escrita, dominar la comunicación en diferentes ámbitos y facetas. El proyecto que nos ocupa, trabaja dicha competencia en todos sus planos:

* Léxico: ampliación del vocabulario básico: alimentos, vitaminas, proteínas, nombres de recetas, etc. En español, inglés y francés.
* Gramática: se afianzan los conocimientos en categorías gramaticales, añadiendo partitivos y verbos propios de la cocina y la comida. También en las tres lenguas básicas en las que se construye el proyecto
* Tipología textual: estudio de la tipología y las partes propias de los textos instructivos, pero también descriptivos y explicativos, sobre todo.
* Reproducción de mensajes orales y escritos, dialogar e interactuar, compartir información.
* Expresarse en diferentes modalidades y soportes, comprender diferentes tipos de textos.
* Saber interpretar información de la etiqueta de tientas de alimentación hipermercados,...
* Comprender la información de las etiquetas de los alimentos utilizados
* Elaborar una bibliografía

[Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología](http://www.aulaplaneta.com/s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/f6/08/07/f608073c17c629995d9b99854bfb7410.png). La primera alude a las capacidades para aplicar el razonamiento matemático para resolver cuestiones de la vida cotidiana; la competencia en ciencia se centra en las habilidades para utilizar los conocimientos y metodología científicos para explicar la realidad que nos rodea;  y la competencia tecnológica, en cómo aplicar estos conocimientos y métodos para dar respuesta a los deseos y necesidades humanos.

* + Controlar la fecha de caducidad de los elementos
	+ Interpretar las cantidades necesarias para preparar la receta
	+ Manejar tablas de equivalencias entre medidas más frecuentes y nº fraccionarios
	+ Comprobar capacidades o medidas estándar de los envases: briks = litro de leche, lata de refresco =33 cl, azúcar = 1 k. , trabajar la equivalencia de medidas y la proporcionalidad
	+ Calcular el doble, mitad, triple... de una cantidad necesaria para alguno de los procesos.
	+ Controlar la fecha de caducidad de los alimentos. Utilizar determinadas tablas de datos concretos: lugares de producción, valor nutricional...
	+ Investigación y búsqueda de información de recetas y menús saludables, manteniendo siempre la proporción justa de alimentos que deben aparecer según la pirámide de alimentación.

[**Competencia digital**](http://www.aulaplaneta.com/s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/98/9e/00/989e00724d0431efcdf9657acf6aefc9.png)**.** Implica el uso seguro y crítico de las TIC para obtener, analizar, producir e intercambiar información.

* + Investigación y búsqueda de información en diferentes páginas de la web también videos)
	+ Usar y procesar la información obtenida para elaborar su propio menú saludable
	+ Saber utilizar las nuevas tecnologías de la información para fabricar un recetario que cumpla con los requisitos solicitados.
	+ Analizar las páginas de recetas saludables desde un punto crítico
	+ Presentación del making off

 [**Aprender a aprender CPAA**](http://www.mecd.gob.es/dms/mecd/educacion-mecd/mc/lomce/el-curriculo/curriculo-primaria-eso-bachillerato/competencias-clave/Aprender_a_aprenderlog/Aprender_a_aprenderlog.png). Aprender a aprender incluye conocimientos sobre los procesos mentales implicados en el aprendizaje (cómo se aprende). Además, esta competencia incluye una serie de destrezas que requieren la reflexión y la toma de conciencia de los propios procesos de aprendizaje.

* Planificación y resolución del trabajo grupal
* Estrategias para resolver la tarea encomendada
* Autoevaluación y evaluación
* Creación de planificadores de trabajo (agendas y cronogramas)
* Autonomía y responsabilidad a la hora de traer los materiales necesarios y asumir su parte del trabajo (equipo de expertos)

**Conciencia y expresiones culturales.** Implica conocer, comprender, apreciar y valorar con espíritu crítico, con una actitud abierta y respetuosa, las diferentes manifestaciones culturales y artísticas, utilizarlas como fuente de enriquecimiento y disfrute personal y considerarlas como parte de la riqueza y patrimonio de los pueblos.

* Uso de recetas pertenecientes a diferentes culturas, no solo española, francesa e inglesa, sino también colombiana y árabe; puesto que nuestro alumnado es multicultural.
* Conocimiento del vocabulario e historia de esas recetas y su impacto en la gastronomía mundial

**Competencias sociales y cívicas.** Conllevan la habilidad y capacidad para utilizar los conocimientos y actitudes sobre la sociedad, entendida desde las diferentes perspectivas, en su concepción dinámica, cambiante y compleja, para interpretar fenómenos y problemas sociales.

* Trabajar recetas de diferentes culturas , conociendo parte de su idiosincrasia y particularidades
* Actividad participativa que promueve la distribución del protagonismo y los roles, más allá de los disímiles ritmos de aprendizaje y motivación
* Trabajo grupal cooperativo y colaborativo que necesita del uso de habilidades sociales y comunicativas en el marco del respeto y la tolerancia

**Sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor.**

* Desarrollo de la capacidad para comunicar, expresar y resolver problemas
* Actuaciones en las que se necesita la capacidad imaginativa y el uso de la creatividad
* Iniciativa e interés por el trabajo realizado, la investigación, y los pasos necesarios para llevar a cabo la tarea