**ANEXO MEMORIA FINAL PROYECTO FORMACIÓN EN CENTROS**

**TÍTULO: EL TRABAJO POR PROYECTOS COMO VIA PARA LA ADQUISICIÓN DE LAS COMPETENCIAS CLAVE**

**CÓD.: 172319FC010**

**CENTRO: CEIP FÉLIX RODRÍGUEZ DE LA FUENTE (ANDÚJAR)**

1. **RESULTADOS OBTENIDOS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS Y ACTUACIONES PROPUESTAS:**

Los resultados obtenidos en el segundo ciclo,en el curso de tercero de educación primaria en relación con los objetivos y las actuaciones propuestas pueden calificarse de satisfactorios.

La práctica docente se ha visto reforzada al integrar dichos objetivos en nuestras sesiones de trabajo, obteniendo resultados positivos ante la experiencia manipulativa como la vivida en el **proyecto de taller de cocina.**

A través de las diferentes actividades realizas en el ciclo, hemos puesto en marcha una metodología activa, participativa, interactiva, reflexiva y lúdica.

La motivación del alumnado ha ido en aumento, han automatizado las medidas higiénicas a seguir para la manipulación de alimentos, así como la seguridad y precauciones que se deben seguir cuando se trabaja con instrumentos cortantes o punzantes. Se ha fomentado la capacidad de investigación y se han trabajado diferentes áreas de forma interdisciplinar.

© Objetivos conseguidos:

* Implicar a la comunidad educativa en el aprendizaje activo, participativo y cooperativo.
* Mejorar la colaboración y la comunicación entre el alumnado, logrando así un ambiente de trabajo de aula positivo, reforzando los valores del compañerismo, el trabajo en equipo y la amistad.
* Concienciar a la comunidad educativa de la importancia de educar en igualdad.
* Desarrollar aspectos como la **autonomía**, el **pensamiento crítico**, **actitudes colaborativas**, **destrezas profesionales** y **capacidad de autoevaluación**.
1. **MATERIALES REALIZADOS (DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO):**

Si nos centramos en el **Proyecto del Taller de Cocina** para el desarrollo de la Competencias Clave en el segundo ciclo, estas son las recetas que se han elaborado:

- Dedos de bruja. Para Halloween. (Hemos recopilado variedad de recetas sencillas con hojaldre.)

- Postres navideños. (En relación con la Semana Cultural del Aceite.)

- Pinchos de frutas. (Para fomentar la ingesta de frutas y verduras.)

- Piruletas de Halloween.

- Tarta de zanahoria. (Para fomentar la ingesta de frutas y verduras.)

* Además se han recopilado recetas, que para nuestro ciclo quedaron establecidas en: Tartas frías y barritas multicereales integrales.
* También han quedado reflejados en las plantillas problemas matemáticos relacionados con los hábitos de vida saludable, alimentación, deporte, etc… que hemos trabajado en clase.

Podemos decir por lo tanto que se han realizado multitud de materiales relacionados con el proyecto del Taller de Cocina.

Respecto al **Trabajo por Proyectos**, hemos elaborado un Proyecto para todo el Centro, se trata de un SAFARI turístico relacionado con Félix Rodríguez de la Fuente. Hemos relacionado las áreas de Lengua, Matemáticas, Ciencias Sociales, Ciencias Naturales y Artística.

La forma de introducir el Proyecto es una pregunta que hace que el alumnado sienta ganas de comenzar a investigar: **¿Se asustarán los animales al darle al clic?**

**3. VALORACIÓN DEL COMPROMISO INDIVIDUAL:**

La valoración es muy positiva puesto que se han conseguido los objetivos que nos habíamos planteado.

**4. OTRAS CONSIDERACIONES (DIFICULTADES ENCONTRADAS, PROPUESTAS DE MEJORA...)**

 **Propuesta de mejora:** Aumentar las sesiones presenciales de formación en el centro.