

PROGRAMACIÓ D'AULA LOMLOE 25-26 IES RAMON MUNTANER

CURS/GRUP: 1&2ESO	MATÈRIA: HORT I CUINA (2_hores/setmana)
Llengua vehicular: castellà / valencià	
CARACTERÍSTIQUES DEL GRUP: Es tracta d'una materia optativa	
Nº Alumnat: 21	
REPETIDOR: 1	
NESE: 1	
ACIS: 1	
ALUMNAT NOU VINGUT: 20	
ALUMNAT AMB CONEIXEMENTS PREVIS DE __cuina (1) hort (1)___:	

MESURES D'ATENCIÓ A LA RESPOSTA EDUCATIVA PER A LA INCLUSIÓ	
NIVELL 2 (a nivell de grup-classe)	- Adequació recursos tecnològics i/o materials. - CUINA: ferramentes cuina. Ús del forn, microones, rentaplats i resta de aparells electronics que fem ús per cuinar. - Diferents metodologies. - CUINA: treball en parelles/grups de tres. Primer fem la “mise en place” i després explique la recepta i comencem a el.laborar el plat. Fem una setmana una recpta dolça i la següent una salada. - Diferents activitats i estratègies d'avaluació. - Cuina: observació diària del treball, desenvolupament de la recpta i producte final. - Agrupaments heterogenis (grups, parelles...) - cuina: parelles o grups de 3 - Reforç ordinari: tastem el que cuinem i resulta molt satisfactori - Enriquiment curricular. - Control assistència i prevenció absentisme. Cada dia controlem l'assistència i si duguen el material (davantal), monyo arreplegat i mans netes per començar a treballar. - Actuacions transversals que fomenten la igualtat, la convivència, la salut i el benestar. - Cuina: Sempre treballem col.laborativament. El fet que xics i xiques treballen junts fomenta la coeducació i les receptes que

	fem son la majoria saludables i equil.librades per tal de cuidar la salut i el benestar de l'alumnat.
--	---

SITUACIÓ D'APRENENTATGE N° 1: Títol: recepta salada	TEMPORALITZACIÓ 1ª avaluació / 2ª avaluació / 3ª avaluació (setembre-octubre) N° sessions: 1 per setmana
Descripció/Justificació: L'alumnat el.labora una recepta salada	
Relació amb els reptes del segle XXI i els ODS (perfil d'eixida): Autonomia, creativitat, esperit emprenedor.	
Pla Lector: L'alumnat haurà d'interpretar i seguir les diferents receptes per escrit.	

Sabers bàsics	Competències específiques	Criteris d'avaluació
LA RAPIDEZ .- Un cocinero siempre suele ir con la lengua fuera y esto es algo que hay que conocer y trabajar. Realizar de forma correcta las tareas en el menor tiempo posible. ORDEN Y LIMPIEZA .- No olvidemos que estamos trabajando con alimentos y que, como futuros profesionales, hay unas normas básicas de higiene y bromatología que debemos seguir a rajatabla para no poner en peligro la integridad de los comensales que confían en nosotros. BUEN PALADAR .- Una persona que además de trabajar profesionalmente, le gusta comer, tiene buen gusto, tiene el paladar acostumbrado a infinidad de sabores y mezclas y puede aportar una perspectiva distinta y colaborar en tareas de creación de platos y/o de creatividad, será alguien muy bien valorado el día de mañana. Ampliar el abanico de gustos del paladar de nuestro alumnado será un objetivo primordial. BUEN SENTIDO DE LA ESTÉTICA .- Trabajaremos para lograr un emplatado elegante. Hay que trabajarlo, que buscarlo y que realizar muchas pruebas hasta conseguir enamorar primero con la vista y después con el sabor. INICIATIVA .- Es de vital importancia que tengas iniciativa a la hora de trabajar. Jamás te quedes cruzado de brazos en una cocina esperando. Busca siempre con qué puedes colaborar, anticipáte, pon las cosas fáciles a tu jefe de partida o de cocina, sé su mano derecha.	1, CONOCER LAS BASES DE LOS FUNDAMENTOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LO QUE SUCEDE EN COCINA. Esto suena muy enrevesado pero es simplemente conocer qué pasa detrás de lo que elaboro. ¿Por qué se dora un alimento? ¿Por qué se me corta la mayonesa? ¿Qué hace que el tomate desafilé mi cuchillo? Este conocimiento es el pilar fundamental para poder crear posteriormente platos. Si no sabes por qué suceden las cosas no sabrás cómo corregirlas o cómo crearlas. 2, CONOCER TANTO LA GASTRONOMÍA LOCAL Comienza por conocer, investigar y aprender a cocinar los ingredientes y platos de tu zona, pueblo, ciudad o país. 3.CONOCER Y DOMINAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA. Formarte en estas materias te dará una ventaja notable. 4.TENER CULTURA GENERAL GASTRONÓMICA. Saber sobre historia, sobre geografía, sobre las técnicas de otras culturas, los utensilios o las costumbres, sobre el origen de los alimentos y de las elaboraciones. Todo enriquece a un cocinero y eleva su carrera profesional. Recuerda: no somos	a) Se han relacionado las materias primas que se utilizan en cocina con sus cualidades físicas, tales como color, tamaño y sabor, entre otras.b) Se han identificado las formas como se suministran las materias primas utilizadas .c) Se han diferenciado distintos métodos de conservación como la congelación o el envase al vacío. d) Se han realizado las operaciones precisas para regenerar géneros crudos o elaborados,teni

CURIOSIDAD .- Muchas veces nos has escuchado decir que la cocina es una disciplina viva y es cierto. Además de viva es muy inquieta y va evolucionando muy rápido así que si no eres curioso, si no estás al día, estarás perdiendo muchas oportunidades, seguro.	pelacebollas, somos profesionales gastronómicos. 5. CONOCER Y DOMINAR LAS TÉCNICAS CLÁSICAS DE LA COCINA. Hacer una perfecta bechamel, un buen guiso o cortar una perfecta brunoise. La base innegable de todo es la cocina tradicional y ha de ser tu primer objetivo.	endo en cuenta su envasado, almacenamiento y conservación. e) Se han aplicado las operaciones previas que necesitan los productos crudos y elaborados en función del método o equipo elegido para su regeneración. f) Se ha reconocido la importancia de obtener el máximo rendimiento de la materias primas y productos

ORGANITZACIÓ		
RECURSOS I MATERIALS	ESPAIS	METODOLOGIA
- Analògics: electrodomestics i ferramentes de la cuina - Digitals: Ordenador aula - Humans: profesora Mai Carrascosa i alumnat de la materia optativa	- Físics: Laboratori 2n pis - Virtuals: pàgines web i instagram	- Individuals: autonomia, material (davantall e higiene), creativitat - Equip: col.laborativa - Extraescolar i/o complementària: materia optativa
SEQÜENCIACIÓ		
1. Anirem aprofundint de receptes més bàsiques a altres més complicades i que requereixen creativitat i interpretació de la recepta original plantejada per la docent		
2. Cada producte de cada recepte correspon a una tasca. Serà avaluada en el procediment i el resultat.		
3. Una setmana farem recepta salada i l'altra una dolça.		

4. Les receptes seràn més el.laborades conforme avance el curs

INSTRUMENTS DE RECOLLIDA D'INFORMACIÓ PER A LA VALORACIÓ DEL PROGRÉS DE L'ALUMNAT		
COMPETÈNCIA ESPECÍFICA	PERCENTATGE/VALOR	INSTRUMENT (mínim 3)
Mise en place, Col.locació dels ingredients i posada a punt per començar l'elaboració de la recepta	20%	Observació directa
el.laboració de la recepta seguint les diferents fases	50%	observació directa i rubrica
Producte final	30,00%	Tastem i observem l'emplatat (rubrica)

Competencias específicas

1. Competencia lógica-matemática y científica (STEM) aplicada a cocina

- CE-STEM-1: Comprender y aplicar procesos culinarios básicos: fritura, cocción, emulsión y fermentación.
- CE-STEM-2: Usar instrumentos (cronómetro, termómetro, balanza, ...) para medir y registrar variables (tiempo, temperatura, peso, ...).
- CE-STEM-3: Calcular proporciones atendiendo al número de comensales, y usar escalas y conversiones entre unidades.
- CE-STEM-4: Resolver problemas matemáticos aplicados relacionados con la cocina: contabilidad básica, pedidos, coste de ingredientes, reparto por raciones, coste del menú, ...

2. Competencia en salud y alimentación

- CE-SA-1: Analizar el contenido nutricional de alimentos e ingredientes y proponer versiones más saludables, equilibradas y sostenibles.
- CE-SA-2: Aplicar normas de higiene y seguridad alimentarias en el manejo de alimentos y utensilios.

3. Competencia plástica y visual

- CE-PV-1: Crear composiciones culinarias atractivas justificando principios estéticos (color, forma, contraste).
- CE-PV-2: Representar gráficamente el proceso culinario (diagramas, esquemas, ...).

4. Competencia en comunicación lingüística y plurilingüe

- CE-CLP-1: Leer e interpretar recetas en castellano, valenciano o inglés, integrando vocabulario culinario.
- CE-CLP-2: Redactar fichas técnicas y críticas culinarias, ligadas a una estructuración ajustada a la práctica culinaria.
- CE-CLP-3: Argumentar oralmente, adaptando el registro y una estructuración adecuada, en

el contexto del trabajo cooperativo de una cocina.

5. Competencia digital y emprendimiento

- CE-DE-1: Buscar, seleccionar y utilizar herramientas digitales (recetarios online, apps de nutrición, presentación, ...) para planificar el taller, calcular costes y presentar resultados.

6. Competencia personal, social y ciudadana (CPSAA)

- CE-PSC-1: Trabajar en equipo respetando normas higiénico-sanitarias, roles cooperativos y valores de sostenibilidad.
- CE-PSC-2: Elegir ingredientes locales, de temporada y valorar su huella ecológica.
- CE-PSC-3: Clasificar residuos y explicar el compostaje como estrategia circular.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Competencia lógica-matemática y científica (STEM)

CE-STEM-1:

- Evalúa la selección adecuada del proceso culinario según el alimento.
- Explica los cambios físicos o químicos que ocurren durante el cocinado.
- Aplica con precisión el tiempo y la técnica de cocción para obtener un resultado óptimo.

CE-STEM-2:

- Utiliza correctamente instrumentos de medición durante el proceso culinario.
- Anota y registra con precisión las medidas obtenidas (peso, temperatura, tiempo).
- Interpreta las medidas y ajusta la receta en función de ellas.

CE-STEM-3:

- Realiza conversiones entre unidades con precisión (g/ml, cucharadas/tazas).
- Ajusta correctamente cantidades según el número de comensales.
- Explica los pasos matemáticos realizados en el ajuste de una receta.

CE-STEM-4:

- Calcula correctamente el coste total de los ingredientes de una receta.
- Estima el precio por ración teniendo en cuenta el número de comensales.
- Resuelve un problema realista de pedido o lista de la compra con restricciones presupuestarias.

2. Competencia en salud y alimentación

CE-SA-1:

- Identifica los nutrientes principales de un plato (proteínas, grasas, carbohidratos, etc.).
- Propone alternativas saludables y justificadas para un ingrediente o preparación.
- Relaciona el menú diseñado con hábitos alimentarios sostenibles.

CE-SA-2:

- Mantiene buenas prácticas de higiene personal y del entorno durante la preparación.

- Manipula los alimentos y utensilios respetando las normas de seguridad.
- Reconoce y evita prácticas de riesgo en la conservación, manipulación o cocción.

3. Competencia plástica y visual

CE-PV-1:

- Emplata los alimentos aplicando criterios estéticos básicos: color, forma, volumen.
- Justifica oral o visualmente las decisiones de presentación tomadas.
- Utiliza adecuadamente los elementos del entorno (vajilla, fondos, texturas) para la presentación.

CE-PV-2:

- Elabora un esquema o diagrama claro del proceso de elaboración.
- Utiliza imágenes, dibujos o pictogramas para representar visualmente el paso a paso.
- Organiza la información de forma lógica y comprensible.

4. Competencia en comunicación lingüística y plurilingüe

CE-CLP-1:

- Comprende instrucciones básicas de una receta en una o varias lenguas.
- Extrae información clave: ingredientes, cantidades, tiempos, utensilios.
- Usa el vocabulario específico de cocina con precisión.

CE-CLP-2:

- Escribe una ficha técnica estructurada con ingredientes, cantidades y proceso.
- Redacta una crítica culinaria describiendo sabor, textura, presentación.
- Usa conectores y vocabulario adecuado al texto culinario.

CE-CLP-3:

- Se expresa de forma clara, ordenada y comprensible en el equipo.
- Utiliza el registro adecuado al contexto (informal en cocina, formal en exposición).
- Defiende asertivamente sus decisiones culinarias ante el grupo o el aula.

5. Competencia digital y emprendimiento

CE-DE-1:

- Utiliza al menos una herramienta digital para buscar recetas o calcular costes.
- Emplea aplicaciones o plantillas para organizar el presupuesto y el proceso.
- Presenta los resultados del taller (ej. vídeo, infografía, póster digital) usando TIC.

6. Competencia personal, social y ciudadana (CPSAA)

CE-PSC-1:

- Participa activamente en su grupo, respetando turnos y roles.
- Aplica las normas de higiene compartida en el espacio común de cocina.
- Cooperar con los demás fomentando un ambiente inclusivo y responsable.

CE-PSC-2:

- Identifica ingredientes locales y de temporada en una receta.
- Justifica las ventajas de su elección desde el punto de vista ambiental y económico.
- Relaciona la compra con la sostenibilidad y los ODS.

CE-PSC-3:

- Separa correctamente residuos orgánicos, envases y reciclables.
- Explica cómo funciona el compostaje y qué residuos son válidos.
- Propone formas de reducir el desperdicio alimentario en el taller.

Rúbricas de evaluación

Escala Likert (Nivel de desempeño)

Nivel	Descripción
1. Inicial	No alcanza los criterios mínimos. Requiere ayuda constante.
2. Básico	Cumple parcialmente los criterios. Necesita supervisión.
3. Avanzado	Cumple adecuadamente los criterios con autonomía.
4. Excelente	Supera los criterios. Muestra iniciativa, precisión y reflexión.

Competencia lógica-matemática y científica (STEM)

Criterio	1 (Inicial)	2 (Básico)	3 (Avanzado)	4 (Excelente)
CE-STEM-1: Selección del proceso y explicación científica	No relaciona el proceso con el alimento ni explica los cambios.	Elige un proceso adecuado pero con explicación limitada.	Selección acertada y explica bien los cambios físicos/químicos.	Selección óptima, explica con profundidad los procesos científicos.
CE-STEM-2: Uso e interpretación de instrumentos	No usa correctamente los instrumentos ni registra datos.	Usa algunos instrumentos con errores en la medición o registro.	Utiliza bien instrumentos y registra adecuadamente los datos.	Usa con precisión instrumentos, interpreta y ajusta con criterio.
CE-STEM-3: Cálculos y conversiones	No realiza cálculos o presenta errores graves.	Realiza conversiones con cierta ayuda.	Ajusta cantidades con precisión.	Ajusta y justifica matemáticamente todas las conversiones.
CE-STEM-4: Cálculo de costes y resolución de problemas	No calcula costes ni propone soluciones realistas.	Calcula parcialmente los costes o el reparto.	Estima bien costes por ración y propone soluciones viables.	Soluciona problemas reales con precisión y creatividad.

Competencia en salud y alimentación

Criterio	1	2	3	4
CE-SA-1: Nutrientes y	No identifica nutrientes ni	Identifica algunos	Analiza los nutrientes y	Justifica sus elecciones desde lo nutricional y

PROGRAMACIÓ D'AULA 25-26 - DPT: ___CUINA I HORT___Mai Carrascosa_____

Criterio	1	2	3	4
versiones saludables	propone mejoras.	nutrientes y cambios básicos.	propone alternativas razonables.	sostenible.
CE-SA-2: Higiene y seguridad	No respeta las normas básicas de higiene.	Aplica algunas medidas, pero de forma irregular.	Mantiene una higiene adecuada y segura.	Aplica todas las normas rigurosamente y las transmite al grupo.

Competencia plástica y visual

Criterio	1	2	3	4
CE-PV-1: Estética del emplatado	No considera criterios estéticos.	Aplica solo uno o dos elementos estéticos básicos.	Presentación cuidada, con variedad de elementos visuales.	Composición original, armoniosa y argumentada.
CE-PV-2: Representación del proceso	No representa visualmente el proceso.	Esquema poco claro o incompleto.	Diagrama comprensible y bien organizado.	Representación clara, estética, con pictogramas y pasos lógicos.

Competencia en comunicación lingüística y plurilingüe

Criterio	1	2	3	4
CE-CLP-1: Comprensión multilingüe	No comprende instrucciones básicas en ninguna lengua.	Comprende parcialmente o con ayuda.	Interpreta con precisión recetas en una lengua.	Interpreta en varias lenguas con vocabulario técnico correcto.
CE-CLP-2: Redacción técnica y crítica	No sigue estructura ni usa lenguaje culinario.	Estructura simple, con errores o vocabulario limitado.	Ficha y crítica completas, con lenguaje adecuado.	Redacción excelente, rica en conectores y términos técnicos.
CE-CLP-3: Expresión oral y argumentación	No participa o se expresa con dificultad.	Se comunica de forma básica o poco estructurada.	Expone con claridad y registro adecuado.	Argumenta con seguridad, estructura lógica y vocabulario preciso.

Competencia digital y emprendimiento

Criterio	1	2	3	4
CE-DE-1: Búsqueda, cálculo y presentación digital	No usa herramientas digitales.	Usa herramientas con ayuda o resultados incompletos.	Usa apps/plantillas con autonomía y resultados correctos.	Utiliza eficazmente recursos digitales para planificar y presentar.

Competencia personal, social y ciudadana

Criterio	1	2	3	4
CE-PSC-1: Trabajo en equipo e higiene compartida	No colabora ni respeta normas del grupo.	Colabora de forma limitada o pasiva.	Participa activamente y respeta normas básicas.	Lidera o facilita el trabajo cooperativo con responsabilidad.

Criterio	1	2	3	4
CE-PSC-2: Elección de ingredientes sostenibles	No distingue productos locales ni justifica su uso.	Reconoce algunos ingredientes locales.	Elige productos adecuados y argumenta su sostenibilidad.	Relaciona sus elecciones con ODS y criterios ambientales sólidos.
CE-PSC-3: Gestión de residuos y desperdicio	No separa residuos ni conoce el compostaje.	Separa parcialmente o con errores.	Aplica separación adecuada y comprende compostaje.	Aplica separación correcta y propone mejoras para reducir el desperdicio.

SABERES BÁSICOS

1. Competencia lógica-matemática y científica

1. Procesos culinarios básicos

- Definición y características: cocción (hervido, horneado), fritura, emulsión, fermentación.
- Cambio físico y químico asociado: gelificación, coagulación, oxidación.

2. Instrumentos y mediciones

- Uso de cronómetro, termómetro, balanza.
- Registros numéricos: tiempos, temperaturas, pesos.

3. Proporciones y conversiones

- Unidades de medida (gramos, mililitros, cucharadas).
- Escalas simples: adaptar una receta (doblar, mitad).
- Conversión entre sistemas (métrico-imperial).

4. Cálculo aplicado

- Suma de ingredientes y costes.
- Coste por ración: dividir presupuesto.
- Resolución de problemas con restricciones (presupuesto, comensales).

2. Competencia en salud y alimentación

1. Nutrientes principales

- Identificación de macros (proteínas, grasas, carbohidratos) y micros.
- Interpretación de etiquetas nutricionales.

2. Propuestas saludables

- Sustitución de ingredientes: menos grasas/sal, más fibra/frutas.
- Sustentabilidad: dieta equilibrada y local.

3. Higiene y seguridad alimentaria

- Higiene personal básica (lavado manos, ropa adecuada).
- Limpieza de superficies y utensilios.

- Prevención de contaminación y buenas prácticas de conservación.

3. Competencia plástica y visual

1. Estética y color

- Principios básicos de diseño: color, textura, contraste y volumen.

2. Emplatado

- Técnicas para distribuir alimentos dentro de un recipiente.

3. Representación gráfica del proceso

- Diagramas de flujo; pictogramas; uso de flechas, títulos.

4. Entorno visual

- Elección de vajilla, fondos, iluminación.

4. Competencia en comunicación lingüística y plurilingüe

1. Lectura multilingüe de recetas

- Comprensión de léxico específico (ingrediente, utensilio, tiempo, temperatura).

2. Redacción técnica y crítica

- Estructura de fichas: título, ingredientes, pasos, observaciones.
- Ejercicio de valoración: sabor, textura, aroma, presentación.

3. Argumentación oral

- Lenguaje claro y coherente según contexto cooperativo o exposición.
- Registro adecuado (formal/informal) y uso de voces activas, conectores.

5. Competencia digital y emprendimiento

1. Búsqueda digital

- Uso de buscadores y filtros para encontrar recetas o información nutricional fiable.

2. Herramientas digitales de planificación

- Uso de apps/tablas online para calcular costes y proporciones.

3. Presentación digital

- Elaboración de vídeos, infografías o pósters con herramientas básicas.

6. Competencia personal, social y ciudadana

1. Trabajo en equipo y roles

- Distribución de funciones (cocinero, registrador, presentador...).
- Normas de convivencia y cooperación.

2. Ingredientes sostenibles

- Identificación de alimentos locales/temporada.
- Comprensión de huella ecológica.

3. Gestión de residuos

- Separación en orgánico, reciclable, resto.
- Principios básicos del compostaje.

Situaciones de aprendizaje por ámbitos

1. Competencia STEM aplicada a cocina

Situación de aprendizaje: “Laboratorio de sabores: cocinamos con ciencia”

Descripción: El alumnado elige un alimento (huevo, leche, pan, patata...) y realiza distintas preparaciones (hervido, frito, fermentado...) para observar y explicar los cambios físico-químicos que se producen.

Tareas clave:

- Preparar y cocinar recetas aplicando diferentes técnicas culinarias.
- Medir variables (peso, temperatura, tiempo) y registrar resultados.
- Calcular las proporciones para X comensales.
- Estimar el coste por ración y el coste total del menú.

Metodología: Aprendizaje experimental, trabajo en grupo, uso de rúbricas de observación.

2. Competencia en salud y alimentación

Situación de aprendizaje: “Menú saludable y sostenible para el centro”

Descripción: Diseñar un menú semanal equilibrado y adaptado al entorno escolar, con alternativas saludables y responsables.

Tareas clave:

- Analizar etiquetas nutricionales y componer menús equilibrados.
- Identificar ingredientes ultraprocesados y proponer sustituciones.
- Aplicar normas de higiene en una receta seleccionada.
- Justificar el menú desde criterios de sostenibilidad y salud.

Metodología: ABP, análisis de casos reales, simulación.

3. Competencia plástica y visual

Situación de aprendizaje: “Comemos por los ojos: arte y cocina”

Descripción: Desarrollar un plato visualmente atractivo aplicando principios estéticos (color, contraste, volumen).

Tareas clave:

- Diseñar el emplatado sobre papel antes de llevarlo a cabo.
- Representar el proceso de elaboración mediante un esquema visual.
- Crear una mini exposición fotográfica del resultado final.

Metodología: Design thinking, aprendizaje visual, trabajo por estaciones.

4. Competencia lingüística y plurilingüe

Situación de aprendizaje: “La vuelta al mundo en 6 recetas”

Descripción: Leer, interpretar y cocinar recetas internacionales en castellano, valenciano o inglés.

Tareas clave:

- Seleccionar y traducir una receta de otro idioma.
- Prepararla en grupo siguiendo instrucciones precisas.
- Redactar una ficha técnica de la receta y una crítica culinaria.

- Defender oralmente el plato cocinado ante el grupo.

Metodología: Aprendizaje cooperativo, dramatización, tertulias dialógicas.

5. Competencia digital y emprendimiento

Situación de aprendizaje: “Cocina 3.0: emprende tu taller gastronómico”

Descripción: Diseñar un taller culinario con presupuesto limitado, usando herramientas digitales para planificación y presentación.

Tareas clave:

- Buscar recetas y datos nutricionales en webs fiables.
- Utilizar hojas de cálculo para organizar gastos e ingredientes.
- Crear una presentación digital final (vídeo, póster, infografía).

Metodología: Aprendizaje basado en proyectos, TIC, aprendizaje autónomo.

6. Competencia personal, social y ciudadana

Situación de aprendizaje: “Cocinamos con conciencia”

Descripción: Preparar una receta colectiva teniendo en cuenta roles, normas higiénico-sanitarias y valores de sostenibilidad.

Tareas clave:

- Reparto de tareas dentro del grupo (quién cocina, quién limpia, quién registra...).
- Escoger ingredientes de temporada y justificar su selección.
- Separar y clasificar residuos correctamente.
- Explicar en grupo el proceso de compostaje.

Metodología: Aprendizaje cooperativo, asambleas, aprendizaje-servicio (APS).

Atención a la diversidad en el Taller de Cocina

1. Adaptación de tareas y contenidos

- Se ofrecen tareas con distinto nivel de dificultad (graduación de recetas, procesos o cálculos) que permiten alcanzar los objetivos con diferentes grados de autonomía.
- Se adaptan los contenidos teóricos (nutrición, higiene, cálculo de costes, etc.) mediante apoyos visuales, esquemas simplificados o recursos digitales interactivos.
- Se permite que el alumnado elija entre diferentes productos finales (recetas, presentaciones, formatos) según sus capacidades, intereses o estilos de aprendizaje.

2. Diversificación de la comunicación y lenguajes

- Se emplean recursos multimodales (imágenes, vídeos, pictogramas, recetas simplificadas, traducciones básicas) para apoyar la comprensión y la expresión.
- Se fomenta el uso de apoyos lingüísticos y tecnológicos (glosarios visuales, traductores, subtítulos) para alumnado con dificultades de comprensión lectora o con desconocimiento del idioma.
- Se promueven espacios para que el alumnado pueda comunicar sus ideas oralmente, por escrito o mediante grabaciones o presentaciones digitales.

3. Organización flexible y colaboración

- Se organizan los grupos de forma cooperativa y heterogénea, garantizando la participación de todo el alumnado en roles accesibles.
- Se asignan tareas específicas dentro del grupo que se ajustan a las habilidades motrices, cognitivas o comunicativas de cada estudiante.
- Se fomenta la tutoría entre iguales (apoyo entre compañeros) como estrategia de inclusión y desarrollo socioemocional.

4. Accesibilidad física, sensorial y cognitiva

- El espacio y los utensilios se adaptan para alumnado con movilidad reducida (altura de mesas, sillas, utensilios ergonómicos o eléctricos).
- Se proporciona acceso a recetas y actividades en formatos alternativos (audio, texto ampliado, contraste alto, lectura fácil).
- Se anticipan las actividades mediante agendas visuales, secuencias paso a paso o apoyos estructurales para alumnado con TEA, TDAH o dificultades de organización.

5. Bienestar emocional y motivación

- Se favorece un clima emocionalmente seguro, donde se validan las diferencias y se fomenta el respeto mutuo.
- Se permite la elección personal (de receta, utensilio, formato de entrega) como forma de aumentar la motivación y la autoeficacia.
- Se realiza un seguimiento individualizado que reconoce los logros personales más allá del estándar grupal.

6. Evaluación inclusiva (criterios complementarios)

- Se utilizan múltiples formas de evaluación: observación directa, autoevaluación, portafolios, rúbricas adaptadas.
- Se flexibiliza el tiempo, los productos o los formatos en que el alumnado demuestra su aprendizaje.
- Se prioriza el progreso individual y el esfuerzo sobre la comparación entre iguales.

i

Tota prova podrà complementar-se, si és necessari, amb una revisió individual o un altre instrument d'avaluació amb la finalitat de comprovar que l'alumnat ha adquirit i consolidat les competències avaluades i de garantir l'autoria personal de les respostes.

En cas de suspensió de les classes per causes meteorològiques o altres circumstàncies, les sessions es desenvoluparan en línia. Les tasques podran ser avaluades i l'alumnat haurà de continuar treballant des de casa.