



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”
Málaga
Dirección



Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

Programación didáctica de Ciencias Aplicadas I

1º PE FPB Cocina y restauración
1º PE FPB Arreglos y reparación de artículos textiles y de piel
1º PE FPB Agrojardinería y composiciones florales

Isabel Mateo Guerreo
Carmen Gutiérrez García

Curso 2023-2024





Programación Didáctica del curso 2023/24

Departamento: ORIENTACIÓN

Programación de la materia:
CIENCIAS APLICADAS I

Nivel educativo:
1º PEFPB

1. Marco normativo. Contextualización

Para la elaboración de la presente programación didáctica se han tenido en cuenta los aspectos señalados en el artículo 29 del Decreto 327/2010 por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria de Andalucía, la Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos y, finalmente, los aspectos que en relación con las programaciones didácticas se han precisado en el Punto quinto, apartado 7, de la instrucción 10/2020, de 15 de junio y en la Respuesta 7.5 de las Respuestas a las dudas y cuestiones planteadas por la comunidad educativa, incluidas en el Decálogo para una vuelta al cole segura de la Viceconsejería de Educación.

Durante este curso académico tendremos en cuenta el Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas mínimas de la Educación Secundaria Obligatoria, en su artículo 25, los Ciclos Formativos de Grado Básico, por lo que durante todo el curso esta programación es objeto de revisión.

Los Programas específicos de Formación Profesional Básica están dirigidos a alumnado con necesidades educativas especiales que, teniendo un nivel de autonomía personal y social que le permita tener expectativas razonables de inserción laboral, no pueda integrarse en un ciclo formativo de Formación Profesional Básica; cuente con un desfase en su unidad de competencia curricular que haga inviable la obtención del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o el título Profesional básico; y pueda alcanzar cualificaciones profesionales asociadas al perfil profesional del título.



CONTEXTUALIZACIÓN

1. Datos de identificación

- Nombre del Centro: I.E.S. Núm. 1 Universidad Laboral de Málaga
- Tipo de Centro: público. Código de Centro: 29700242
- Dirección postal: Julio Verne, 6 (Apartado de correos 9170)
- Localidad: Málaga. Provincia: Málaga. Código postal. 29191
- Teléfono: 951298580 Fax: 951298585
- Correo electrónico: 29700242.edu@juntadeandalucia.es

2. Enlaces propios IES Universidad Laboral de Málaga:

- 2.1. Pág. Web: www.universidadlaboraldemalaga.es
- 2.2. Blog de FP: <http://fpuniversidadlaboral.wordpress.com/>

3. Programa de centro bilingüe Inglés.

Programa permanentemente. En desarrollo desde el curso 2011/12.

Nuestro programa bilingüe (dentro del Plan de Plurilingüismo de Andalucía) pretende mejorar las competencias comunicativas de nuestro alumnado en lo que respecta al conocimiento y la práctica de la lengua inglesa; una mayor competencia en inglés propiciará en nuestro alumnado una mayor movilidad y un mejor acceso a la información, más allá de nuestras fronteras lingüísticas, de forma que puedan enfrentarse con garantías de éxito a los desafíos y a las posibilidades de la sociedad actual.

La modalidad de enseñanza bilingüe no es la mera enseñanza de una lengua extranjera, y por tanto implica cambios metodológicos, curriculares y organizativos. El énfasis no estará en la lengua inglesa en sí, sino en su capacidad de comunicar y transmitir conocimiento. El AICLE (aprendizaje integrado de contenidos y lenguas extranjeras) intenta proporcionar la naturalidad necesaria para que haya un uso espontáneo del idioma en el aula.

4. Planes y proyectos educativos que desarrolla

Plan de igualdad de género en educación
P.R.L.

Plan de apertura de centros docentes

Planes de compensación educativa

Programa de centro bilingüe Inglés

Aulas de Emprendimiento

ACREDITACIÓN 2021

ACREDITADO 2021

Permanentemente Plan de Salud Laboral y
Permanentemente

Permanentemente

Desde 01/09/2011 a 31/08/2024

Permanentemente

Desde 01/09/2021 - 30/08/2024 Erasmus+ -

DESDE 01/09/2021 a 31/08/2027 Erasmus+ -

DESDE 01/09/2023 a 31/08/2024

CDP (1ª Conv) - MF0980_2 - Gestión auxiliar de personal - Proyecto 2

Desde 01/09/2022 - 05/03/2024 CDP (1ª Conv)



- MF0233_2 - Ofimática - Proyecto 3

Desde 01/09/2022 - 06/06/2024 CDP (1ª Conv)

- MF0981_2 - Registros contables - Proyecto 1

Desde 01/09/2022 - 14/12/2023

Unidades de Acompañamiento

Desde 01/09/2023 - 31/08/2024

Prácticum Máster Secundaria

Desde 01/09/2023 a 31/08/2024

Prácticum Grado Maestro

Desde 01/09/2023 a 31/08/2024

Convivencia Escolar

Desde 01/09/2023 a 31/08/2024 Red Andaluza

Escuela: "Espacio de Paz"

Desde 01/09/2023 a 31/08/2024

Más Equidad

Desde 01/09/2023 a 31/08/2024

5. Programas para la innovación educativa

En estos momentos estamos a la espera de que la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional ponga en marcha el proceso para solicitar Programas de Innovación Educativa para el curso 2023-2024.

6 Servicios ofertados por el Centro

Comedor escolar (en Residencia Andalucía)

Programa de Acompañamiento escolar Transporte Escolar

Transporte escolar adaptado (alumnado con n.e.e.) Apoyo lingüístico a alumnado inmigrante (PALI)

Equipo de apoyo escolar a alumnado sordo Intérpretes de Lengua de Signos (LSE)

Apoyo específico a alumnado ciego

7. Centros de educación primaria adscritos

29003890 - C.E.I.P. Luis Buñuel

29009338 - C.E.I.P. Carmen de Burgos

29011345 - C.E.I.P. Pintor Denis Belgrano 29602049 - C.E.I.P. Gandhi

29011412 - C.E.I.P. Rectora Adelaida de la Calle 29016185 - C.E.I.P. Almudena Grandes

8. Ubicación del centro

El Instituto está ubicado en la Urbanización malagueña del Atabal en la calle Julio Verne 6, que pertenece al Distrito Municipal del Puerto de la Torre. Este barrio tiene su origen en la construcción de viviendas sociales a principios de los años setenta La Colonia de Santa Inés (actualmente Distrito de municipal de Teatinos), así como en otras construcciones posteriores de carácter público: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el Atabal, etc. es colindante con Finca Cabello, la Residencia Militar Castañón de Mena, la Depuradora de Aguas del Ayuntamiento (EMASA) y El Colegio Los Olivos.

9. Dependencias

El Centro tiene un recinto educativo de 200.000 m² (que comparte con la Residencia Escolar



Andalucía), en el que se distribuyen siete pabellones educativos, algunas construcciones auxiliares, instalaciones deportivas y zonas verdes.

En el curso 2016/17 se inauguró el Gimnasio con un aulario (tres aulas).

En el curso 2018/2019 se inauguran dos aulas nuevas en la zona de mantenimiento. En el curso 2020/2021 se inauguran dos aulas nuevas en la antigua casa del portero.

En el curso 2021/2022 se ha habilitado una zona de Biblioteca (antiguo arcón) como aula.

10. Algo de historia

El Centro abre sus puertas en 1973 como un Centro de Universidades Laborales (centros estatales de alto rendimiento educativos), perteneciente a las Mutualidades Laborales, y dependiente del Ministerio de Trabajo, en las que se impartía tanto Bachillerato como Enseñanzas Profesionales (y en algunas Laborales Diplomaturas Universitarias). El Centro disponía de un internado (administrativamente segregado en la actualidad, como Residencia Escolar) para alumnado becado, procedente del medio rural y/o de familias con bajo nivel de renta (educación compensatoria).

Con la llegada de la democracia y a partir de 1977 todas las Universidades Laborales de España se convierten en Centros de Enseñanzas Integradas (C.E.I.), pasando a depender del Ministerio de Educación; transformándose en un Complejo Educativo que consta de un Instituto de Enseñanzas Medias (bachillerato) y uno de Formación Profesional, de forma integrada; por lo que imparte tanto el nuevo Bachillerato (BUP y C.O.U), instaurado por la Ley de Educación de 1975, cómo la nueva FP (en nuestro caso las ramas de Química, Delineación y Administrativo).

En la década de los 80 el Centro acoge las enseñanzas experimentales de bachillerato denominadas Reforma de las Enseñanzas Medias (R.EE.MM) o popularmente la-rem, experiencia piloto previa a la LOGSE e inspiradora de esta. En el curso 1986/87, tras la aprobación del Real Decreto de 1985 de Educación Especial (derivado de la LISMI), el Instituto es designado como Centro experimental para la integración de alumnado con discapacidad, principalmente alumnado sordo.

En el curso 1992/93 el Centro es autorizado para anticipar e impartir las enseñanzas derivadas de la nueva ley de educación (LOGSE, 1990), ESO y Bachillerato, que conviven algunos años con las anteriores enseñanzas mencionadas (BUP, COU, FP y RR.EE.MM).

En esta década de los 90, pasa a ser oficialmente Centro de Integración, convirtiéndose en un Centro pionero y de referencia en la integración de alumnado con discapacidad para el resto de Centros educativos de Secundaria de nuestra Comunidad Autónoma, tanto para alumnado sordo como para alumnado con diversidad funcional motórica.

En esta década de los 90 inicia también la atención de alumnado con diversidad funcional (discapacidad) psíquica, especialmente alumnado con síndrome de Down, primero como FP-especial, después como Programas de Garantía Social, más tarde como PCPI, y actualmente como Programas Específicos de FP Básica para alumnado con n.e.e. (Marroquinería, Ayudante de cocina y Ayudante de jardinería). Enseñanzas estas en las que su alumnado comparte recinto, instalaciones, recreo, actividades complementarias, extraescolares, celebraciones, eventos, excursiones, etc., con el resto del alumnado del Centro.

Cabe destacar que desde hace más de 18 años el centro viene siendo una referencia para Málaga en la Integración (inclusión) de alumnado con n.e.e., en todas las Enseñanzas y niveles que imparte, llegando a contar con 200 alumnos y alumnas con n.e.a.e. censados oficialmente.

Actualmente, el IES Universidad Laboral de Málaga es uno de los Institutos de Secundaria más grandes de la provincia de Málaga. Tiene autorizados 90 unidades, todas ellas grupos de docencia



ordinarios de carácter presencial, correspondientes a las enseñanzas de ESO, Bachillerato y FP, tanto de grado medio, como superior, formación profesional básica y programas específicos de formación profesional básica y aula específica. En los que se distribuyen unos 2300 aproximadamente alumnos y alumnas, contando con una plantilla de 193 profesores y profesoras (agrupados en 23 departamentos didácticos), 4 monitores de EE (PAEC), 3 intérpretes de Lengua de Signos (LSE), 2 auxiliares de conversación y un colectivo de 22 personas de Administración y Servicios (PAS). Desarrollándose toda la actividad docente en turno de mañana y tarde, desde las 8:15 a las 14:45 en el caso del turno diurno, mientras que el turno de tarde es de 15:15 a 21:30.

11 Oferta educativa. Enseñanzas y grupos Enseñanza Secundaria Obligatoria

1º de E.S.O. 8 grupos 2º de E.S.O. 8 grupos 3º de E.S.O. 8 grupos 4º de E.S.O. 7 grupos

Bachillerato

1º y 2º de Bachillerato (Ciencias y Tecnología) 3 + 2,5 grupos

1º y 2º de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales) 4 + 4 grupos 1º y 2º de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen) 1,5 + 1 grupos 1º y 2º de Bachillerato (General) 0,5 + 0,5 grupos.

Aula Específica

1º de Educación Básica Especial (Educación especial unidad específica) 1 grupo

Formación Profesional Básica - Formación Profesional Grado Básico 1º y 2º F.P.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales) 2 grupos 1º y 2º F.P.G.B. (Cocina y restauración) 2 grupos

1º y 2º de Programa Específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales) 2 grupos

1º y 2º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel) 2 grupos

1º y 2º de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración) 2 grupos

Formación Profesional Grado Medio

1º y 2º F.P.I.G.M. Operaciones de Laboratorio 2+1 grupos 1º y 2º F.P.I.G.M. Gestión Administrativa 2 grupos

1º y 2º F.P.I.G.M. Jardinería y Floristería 2 grupos

1º y 2º F.P.I.G.M. Cocina y Gastronomía 2 + 1 grupos

Formación Profesional Grado Superior

1º y 2º F.P.I.G.S. (Administración y Finanzas) 2 grupos

1º y 2º F.P.I.G.S. (Gestión Forestal y del Medio Natural) 2+1 grupos 1º y 2º F.P.I.G.S. (Mediación Comunicativa) 2 + 1 grupos

1º y 2º F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales) 2 grupos 1º y 2º F.P.I.G. S

Acondicionamiento físico 2 grupos

1º y 2º F.P.I.G.S. (Educación y Control Ambiental) 2 grupos

1º y 2º F.P.I.G.S. (Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad) 2 + 1 grupos 1º y 2º F.P.I.G.S. (Paisajismo y Medio Rural) 2 grupos

1º y 2º F.P.I.G.S (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológicos y Afines) 2 grupos



ALUMNADO

El alumnado está repartido en tres Programas Específicos de formación Profesional básica de 8 alumnos/as en el programa de Cocina y Restauración, 8 en Agrojardinería y composiciones florales y 3 alumnos/as en arreglo y reparación de artículos textiles y de piel.

El alumnado es muy heterogéneo en sus distintos niveles de competencia curricular que varía desde infantil al tercer ciclo de educación Primaria. También hay que destacar la variedad de diversidad funcional, encontrándonos alumnado con deficiencia leve, deficiencia motórica, síndrome de Down y TEA .

A nivel de comportamiento y actitud es más homogéneo, sólo hay que destacar un alumno de cada curso que tiene una actitud más negativa ante el trabajo de clase.

La mayoría de los alumnos/as presentan un buen clima familiar, aunque tenemos algunos con familias desestructuradas. La respuesta de las familias o tutores legales es buena cuando se les solicita.

El nivel de autonomía y desenvolvimiento es bueno en general, excepto algunos que necesitan la ayuda de un Ptis. La mayoría utilizan transporte escolar y otros lo traen sus padres o madres.

2.Organización del Departamento de coordinación didáctica

a. Materias, módulos y ámbitos asignados al departamento.

El departamento de Orientación tiene asignadas las siguientes materias y módulos:

- 2º PMAR: Ámbito Socio-lingüístico y Ámbito Científico-matemático.
- 3º PMAR: Ámbito Socio-lingüístico y Ámbito Científico-matemático.
- 1º ESO: Iniciación a la LSE
- 2º ESO: Iniciación a la LSE
- 1º FGB Cocina y restauración:
Ciencias Aplicadas I, Comunicación y Sociedad I.
- 1º FGB Agrojardinería y composiciones florales:
Ciencias Aplicadas I, Comunicación y Sociedad I.
- 1º PEFPB Cocina y restauración:
Ciencias Aplicadas I, Comunicación y Sociedad I.
- 1º PEFPB Agrojardinería y composiciones florales:
Ciencias Aplicadas I, Comunicación y Sociedad I.
- 1º PEFPB Arreglos y reparación de artículos textiles y de piel:
Ciencias Aplicadas I, Comunicación y Sociedad I.

3091. Reparación de artículos de marroquinería y elaboración de pequeños artículos de piel.



3092. Reparación de calzado y actividades complementarias.
3077. Materiales y productos textiles.
3005. Atención al cliente.

- 2º PEFPB Arreglos y reparación de artículos textiles y de piel:
 - 3095. Arreglos y adaptaciones de prendas de vestir y ropa de hogar.
 - 3101. Confección de artículos textiles para decoración.Unidad formativa de prevención.
- Educación compensatoria
 - 2º ESO E Refuerzo bip. de Matemáticas, alumnado con NEAE (3h.)
 - 3º ESO H Desdoblamiento de Computación y Robótica, alumnado con NEAE y PMAR (2h.)
 - 3º ESO H Refuerzo bip. de Física y Química, alumnado con NEAE (1h.)
 - 3º ESO A Refuerzo bip. de Matemáticas, alumnado con NEAE (4h.)
 - 4º ESO C Desdoblamiento Matemáticas, alumnado con NEAE (4h.)
 - 1º FPB Cocina. Refuerzo bip. de Ciencias aplicadas, alumnado NEAE (2h.)
 - 1º ESO B+C Desdoblamiento Inglés, alumnado NEAE (4h)
 - 1º ESO D+E Desdoblamiento Inglés, alumnado NEAE (4h)
 - 1º ESO F+G Desdoblamiento Inglés, alumnado NEAE (4h)
 - 4º ESO C Refuerzo bip. de Lengua Castellana y Lit., alumnado con NEAE (3h.)
 - 2º ESO E Refuerzo bip. de Lengua Castellana y Lit., alumnado con NEAE (3h.)
- Programa Educativo de Excelencia Deportiva Andaluza. (EDA)
 - 2º BSB Desdoblamiento de Historia de España
 - 1º BSA Desdoblamiento de Física y QuímicaEl resto de su horario lectivo a refuerzo al alumnado de alto rendimiento deportivo

Se establece la composición del **Departamento de Orientación** para el presente curso escolar 2023-2024, con la siguiente configuración:

1. María Nazaret Alabanda Pizarro. Jefa del Departamento de Orientación. Maestra Pt
2. María Jesús Rey Pérez. Tutora Aula Específica.
3. Inmaculada Porras Santiago. Maestra PT
4. Antonio Téllez Gómez. Maestro Pedagogía Terapéutica.
5. Rocío Loring Moreno. Maestra Pedagogía Terapéutica.
6. Cristina Naranjo Cadenas. Maestra Pedagogía Terapéutica.
7. Francisco Manuel Alonso Cárdenas. Maestro Pedagogía Terapéutica.
8. José Anastasio Jimena Martín. Maestro Pedagogía Terapéutica.
9. Josefa Trujillo Gálvez. Maestra Pedagogía Terapéutica.
10. Inmaculada Arroyo Lanzas. Orientadora.
11. Raquel Padilla. Orientadora.
12. Julia Rodríguez. Orientadora.
13. Lidia Ruiz Triviño. Orientadora.
14. Manuel Lechuga. Compensatoria.



15. Rocío Cuenca Antón. Compensatoria.
16. Berta Martín Riaza. Apoyo sordos.
17. Pablo de la Cuesta Corado. Apoyo a sordos.
18. Milagros López Bravo. Apoyo a sordos.
19. María Antonia Medina Naranjo. Apoyo a sordos.
20. Carmen Gutiérrez. Programas específicos.
21. Isabel Mateo Guerrero. Programa específicos.
22. M.^a Carmen Raigón Borrego. Programa específico.
23. Virginia Raigón Borrego. Programa específico.
24. María Dolores Vallejo García. Apoyo inglés.
25. Rafael Fernandez Delgado. Tutor deportivo.
26. Jesús Ramón Girón Gambero. Tutor deportivo.
27. José Antonio Feria. Ptis
28. Óscar Cegarra. Ptis
29. Mónica España. Orientadora Unidades Acompañamiento.
30. Natalia Doblas Jiménez. Ptis.

3. Objetivos generales de la etapa.

1. Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
2. Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
3. Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
4. Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
5. Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
6. Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
7. Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución



histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.

8. Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
9. Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
10. Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
11. Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
12. Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

4. Presentación de la materia.

El módulo de Ciencias aplicadas tiene un total de 160 horas distribuidas en 5 horas semanales, en estas horas se imparten las siguientes materias: 3 horas de matemáticas y 2 de ciencias naturales.

Este módulo contribuye a abordar el trabajo en equipo y colaborativo del alumnado. Es una de las competencias más necesarias para la vida laboral. Abordar el uso correcto y responsable de las tecnologías de la información y la comunicación como fuente de información, como herramienta de comunicación y trabajo y como medio de presentación de resultados.

En lo referido al ámbito de las ciencias, este módulo contribuye a dotar al alumnado de una formación científica que le permita adquirir hábitos de vida saludables y respetuosos con el medio ambiente de forma fundamentada y entendiendo el funcionamiento del propio cuerpo, así como comprender y analizar con métodos propios de la ciencia el mundo físico que le rodea y sus acuciantes problemas en los que, como toda la ciudadanía, el alumnado tiene una importante responsabilidad que asumir y de la que se debe concienciar.

Se trabajarán las matemáticas, no como un contenido en sí mismo ajeno a la realidad, sino como una herramienta tanto para el análisis y resolución de situaciones y problemas en el ámbito de la vida cotidiana.

En este módulo se trabajará con los siguientes competencias específicas :

1. Trabajar en equipo habiendo adquirido las estrategias propias del trabajo cooperativo.
2. Usar las TIC responsablemente para intercambiar información con sus compañeros y compañeras, como fuente de conocimiento y para la elaboración y presentación del mismo.
3. Estudiar y resolver problemas relacionados con situaciones cotidianas o del perfil profesional, utilizando elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones y/o herramientas TIC, extrayendo conclusiones y tomando decisiones en función de los resultados.



4. Identificar propiedades fundamentales de la materia en las diferentes formas en las que se presenta en la naturaleza, manejando sus magnitudes físicas y sus unidades fundamentales en unidades de sistema métrico decimal.
5. Analizar la relación entre alimentación y salud, conociendo la función de nutrición, identificando la anatomía y fisiología de los aparatos y sistemas implicados en la misma (digestivo, respiratorio, circulatorio y excretor) y utilizando herramientas matemáticas para el estudio de situaciones relacionadas con ello.
6. Identificar los aspectos básicos del funcionamiento global de la Tierra, poniendo en relación los fenómenos y procesos naturales más comunes de la geosfera, atmósfera, hidrosfera y biosfera e interpretando la evolución del relieve del planeta.
7. Resolver problemas relacionados con el entorno profesional y/o la vida cotidiana que impliquen el trabajo con distancias, longitudes, superficies, volúmenes, escalas y mapas aplicando las herramientas matemáticas necesarias.

5. Mapa de relaciones curriculares.

Competencias Específicas, Competencias Clave, Saberes Básicos, Criterios de Evaluación, Situaciones de Aprendizaje Evaluables, Procedimientos y Técnicas de Evaluación, Instrumentos de Evaluación.

(Ver cuadro Anexo)

6. Contribución de la materia a la adquisición de las competencias clave (RD 1105/2014 y Orden ECD/65/2015, de 21 de enero).

La competencia matemática y las competencias básicas en ciencia y tecnología inducen y fortalecen algunos aspectos esenciales de la formación de las personas que resultan fundamentales para la vida. En una sociedad donde el impacto de las matemáticas, las ciencias y las tecnologías es determinante, la consecución y sostenibilidad del bienestar social exige conductas y toma de decisiones personales estrechamente vinculadas a la capacidad crítica y visión razonada y razonable de las personas. A ello contribuyen la competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología:

a) La competencia matemática implica la capacidad de aplicar el razonamiento matemático y sus herramientas para describir, interpretar y predecir distintos fenómenos en su contexto.

b) Las competencias básicas en ciencia y tecnología son aquellas que proporcionan un acercamiento al mundo físico y a la interacción responsable con él desde acciones, tanto individuales como colectivas, orientadas a la conservación y mejora del medio natural, decisivas para la protección y mantenimiento de la calidad de vida.

7. Distribución temporal de Saberes Básicos

Los saberes básicos están agrupados en 12 situaciones de aprendizaje que están ordenadas y secuenciadas en orden de complejidad creciente. Es importante el criterio de flexibilidad, ya que los saberes básicos presentados se irán adaptando a los intereses, motivaciones, curva de atención y fatiga,... en relación con la temporalización de los mismos.

Al decidir la temporalización se han de tener en cuenta una serie de factores: la duración del curso; las horas lectivas semanales (esta materia se imparte en seis sesiones semanales de una hora de



duración); los períodos vacacionales (Navidades, Semana Santa...); y la realidad del grupo (nivel, número de alumnos/as,...).

La distribución por evaluaciones, en principio, es la que se puede observar en la tabla, quedando a juicio de la profesora la posibilidad de modificarla durante el desarrollo del curso, por motivos de tiempo o de mejor asimilación de las situaciones de aprendizaje por parte del alumnado.

Situaciones de aprendizaje	Distribución
1.- Los números naturales 2.- Los números decimales 3.- Alimentación y salud 4.- Las funciones del cuerpo humano	Primer trimestre
5.- Unidades de medida 6.- Medidas de superficie y volumen 7.- La energía interna del Planeta 8.- El calor y la temperatura	Segundo trimestre
9.- Los números racionales 10.- Los números de mi entorno 11.- El laboratorio 12.- La materia	Tercer trimestre

No podemos olvidar que la distribución de las SdA por evaluación es orientativa, ya que será la propia vida del aula y las necesidades del alumnado, las que determinen la concreta temporalización.

8. Elementos transversales (forma en que se incorporan los contenidos de carácter transversal al currículo).

Conforme a lo recogido en el artículo 29. Las programaciones didácticas, del Decreto 327/2010, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria de Andalucía, en el desarrollo de las Unidades Didácticas de los Módulos de Ciencias Aplicadas I y Comunicación y Sociedad I de los Programas Específicos de Formación Profesional Básica, en el marco de la metodología didáctica globalizadora e integradora que caracteriza a estas enseñanzas y en función de la competencia curricular del alumnado, se integrarán contenidos transversales de Educación Medioambiental, Educación para la Paz, Educación del Consumidor, Educación moral y Cívica, Educación para la Salud y Educación Vial.

Así, en las unidades didácticas programadas, para afianzar la motivación y el interés en los aprendizajes propuestos, en estrecha relación con los contenidos curriculares y para contribuir a la adquisición de competencias y objetivos generales se propone la integración de los siguientes contenidos transversales:

- Promoción a la actividad física, dieta saludable y respeto al medio ambiente.
- Trabajar con situaciones cotidianas de consumo.
- Actividades de reflexión relativos al consumo de bienes y servicios.
- Actividades que posibiliten el planteamiento de cuestiones como el cambio climático, el



calentamiento global, la emisión de gases, la disminución de la capa de ozono y la necesidad de cuidar el planeta.

- Trabajar la solidaridad y el respeto a todas las culturas y formas de vida.
- Actitud crítica ante el consumo y trabajo de hábitos correctos de consumo.
- Realización de trabajos específicos sobre la paz y la convivencia mediante participación en actividades del centro, pequeños debates,..
- Valores que fomenten la igualdad efectiva entre hombres y mujeres y la prevención de la violencia de género y de los valores inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia.
- Adquisición de hábitos de alimentación correctos, alimentación equilibrada, ejercicio físico regular.
- Consumo responsable del agua.
- Educación vial con motos y bicicletas

9. Metodología

Debido a la heterogeneidad de estos jóvenes conllevará la puesta en marcha de una metodología individualizada, activa, participativa, para lo cual es imprescindible partir del nivel de conocimiento en que se encuentra el alumno/a. Para ello, es necesario respetar el ritmo de trabajo para favorecer el desarrollo de aprendizaje.

Es muy importante el trabajo tanto individual como grupal para mantener el interés y la curiosidad de los alumnos a lo largo de todo el programa formativo, favoreciendo la participación y logrando una mayor autoestima.

PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

El alumnado cuenta con unos **conocimientos previos**, que junto con los que irá adquiriendo durante el proceso de aprendizaje deberá relacionar con su vida diaria y el contexto social en el que se encuentra. La profesora debe **enseñar, informar y ayudar** a sus alumnos/as, aunque no debemos olvidar que la colaboración por parte del alumnado es imprescindible para conseguir nuestros objetivos, es decir, es imprescindible la implicación del alumnado. Hablamos de una **participación activa y esfuerzo personal**. Debemos promover el desarrollo de la capacidad de **aprender a aprender**, los alumnos/as han de realizar un trabajo responsable, ordenado y eficaz. Por tanto, se hace necesaria una metodología **activa**: que el alumno/a sea protagonista de su propio aprendizaje, y **participativa**: que exista diálogo entre el profesor y el alumno.

Además, se intentará favorecer la construcción de **aprendizajes significativos**. La significación y el valor de los contenidos con los que hemos de trabajar deben ser científicos (conocimientos actualizados y veraces) y didáctica (conocimientos sistematizados, integrados y funcionales desde una perspectiva interdisciplinar e intradisciplinar).

El objetivo más importante es despertar en el grupo una **motivación** que les provoque interés y más ganas de aprender.

ESTRAÉGIAS METODOLÓGICAS GENERALES

Las estrategias que vamos a utilizar durante el desarrollo de nuestra programación serán:

1. **Estrategias de diagnóstico inicial**. Antes de empezar a desarrollar cada unidad o durante el desarrollo de las unidades, vamos a realizar actividades encaminadas a obtener una idea del nivel de conocimientos previos con los que cuentan nuestros alumnos/as acerca de los



contenidos de la misma.

2. **Estrategias expositivas.** Se realizarán breves exposiciones teóricas acerca de técnicas y procedimientos fundamentales, no podemos extendernos demasiado en las exposiciones debido a la poca capacidad de atención del alumnado, siendo mucho más fácil trabajar con ellos de forma práctica.
3. **Estrategias de aprendizaje por descubrimiento.** Los contenidos resultan más fáciles de asimilar por el alumno si extrae una conclusión por sí mismo. La profesora deberá conducir al alumno/a para que a través de la realización de determinadas actividades y supuestos prácticos, adquiera los conocimientos desarrollados en cada unidad. Es tarea difícil de llevar a cabo, pero es mucho más eficaz si se realiza bien.
4. **Estrategias de motivación.** Es importante motivar al alumnado y captar su interés por la materia, por ejemplo, realizando actividades prácticas que les sean útiles en su vida diaria.

10. Propuesta de actividades y tareas de enseñanza y aprendizaje (selección y secuenciación)

- a. Actividades de fomento de la lectura

A lo largo del curso iremos leyendo y analizando textos correspondientes a cada situación de aprendizaje-

- b. Trabajos monográficos interdisciplinares (que impliquen a varios deptos. didácticos)

Se podrán realizar diversos trabajos (carteles, exposiciones, mapas, etc) de forma interdisciplinar con otros departamentos (normalmente EPV, DACE u Orientación) con motivo de días señalados a lo largo del curso como pueden ser: día contra la violencia de género, de la Constitución, de la Paz, de Andalucía, de la mujer trabajadora, etc.

11. Materiales y recursos didácticos

Los recursos didácticos desempeñan una función fundamental en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Existe una gran variedad de recursos materiales que el medio en el que vivimos pone a nuestro alcance y nos obliga a prever unos soportes de material variado; impreso, audiovisual e informático.

1. Pizarra digital.
2. Textos, fotocopias y apuntes.
3. Revistas especializadas.
4. Hojas de trabajo.
5. Ordenadores.

12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

- a. Procedimientos e instrumento de evaluación.

Los incluidos en el apartado 5 referido al mapa de relaciones de elementos curriculares, y en concreto:

- i. **Procedimientos e instrumentos de la dimensión “evaluación continua”.** Conjunto



de procedimientos e instrumentos de evaluación continua (revisión de cuadernos, fichas de trabajo, tareas y/o ejercicios realizados en clase o en casa, cuestionarios, pruebas cortas, la participación en las clases, preguntas de clase, intervenciones en la pizarra, etc.). Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 10% y un máximo del 30%. El peso concreto será fijado mediante acuerdo de Departamento y podrá ser distinto para los diferentes niveles educativos. Observación: en el caso de un desarrollo no presencial (telemático) el peso en la calificación del conjunto de instrumentos de esta dimensión no deberá ser inferior al 50%, según acuerdo del ETCP de 24/04/2020.

<u>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</u>	<u>PESO</u>
- Observación directa	5%
- Cuaderno del alumno/a	5%
- Búsqueda y tratamiento de la información	5%
- Participación e intervención en clase	5%
- Ejercicios y prácticas realizadas en clase	5%
- Trabajos individuales	5%

- ii. **Procedimientos e instrumentos de la Dimensión “pruebas programadas”**. Pruebas objetivas (orales o escritas), cuestionarios, proyectos, trabajos, portafolios, tareas finales de carácter global, etc. Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 70% y un máximo del 90%. El peso concreto será fijado mediante acuerdo de Departamento, y podrá ser distinto para los diferentes niveles educativos. Observación: puede contemplar la realización de pruebas telemáticas (incluidos exámenes orales, con autorización familiar) en el caso de su desarrollo no presencial.

<u>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</u>	<u>PESO</u>
- Pruebas orales	35%
- Pruebas escritas	35%

- b. Criterios de calificación.

- i. Criterios de calificación final

La calificación final de la materia será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).

Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre 33'3 y 3er trimestre 33'3%)

x Media ponderada (1er trimestre 20%, 2º trimestre 35% y 3er trimestre 45%)

- ii. Criterios de calificación por trimestres



La calificación de cada uno de los trimestres, de acuerdo con la distribución temporal planificada, será el resultado de calcular la media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los criterios de evaluación o conjunto de criterios (o unidades didácticas y/o bloques de contenidos, según el caso) desarrollados en el correspondiente trimestre; según el peso asignado a cada criterio de evaluación (o conjunto de los mismos), obtenida a su vez como resultado de la media ponderada de la calificación obtenida en cada uno de los instrumentos de evaluación asociados al criterio o conjunto de criterios que se recogen en el apartado 5 referente al mapa de relaciones de elementos curriculares y en la siguiente tabla:

[incluir tabla con desglose por trimestres de criterios de evaluación con sus correspondientes pesos referidos al trimestre, junto con los instrumentos de evaluación (y su ponderación) asociados a cada uno de ellos.]

iii. Criterios de calificación de los procesos de recuperación

La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación correspondiente descrita en el apartado 13.5. será:

- *La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación, será la obtenida en la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso).*
- *. Asimismo, el procedimiento establecido para la recuperación podrá ser el medio para que cualquier alumno o alumna pueda mejorar su nota con respecto a la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación. Se aplicará este supuesto, sólo en el caso de que el departamento no haya establecido otro mecanismo distinto, destinado a la posibilidad de incrementar la nota del alumnado que así lo desee.*
- *Las medidas establecidas, tanto para el caso de la recuperación, como para la mejora de las calificaciones, están descritas en el apartado “Atención a la diversidad”, y tienen su reflejo en los instrumentos de evaluación propuestos.*

iv. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Dadas las características del alumnado este punto se desarrollará en el apartado 13.2.

v. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)

Dadas las características del alumnado este punto se desarrollará en el apartado 13.3.

13. Medidas de atención a la diversidad

a. La forma de atención a la diversidad del alumnado.

Las medidas de atención individualizada que todo el alumnado de estos Programas Específicos tiene previstas, en función de su competencia curricular, en sus informes de valoración psicopedagógica y en las adaptaciones curriculares que se le han venido aplicando en etapas educativas anteriores, hace que esta programación didáctica contemple medidas de atención a la diversidad del alumnado y de situaciones escolares muy específicas para hacer posible una actividad educativa que posibilite la atención individualizada de un alumnado con muy diferentes ritmos de aprendizaje, tanto por su propio desarrollo psicológico derivado de su discapacidad o trastorno como por muy diversas circunstancias personales y sociales. Por ello,



además de las medidas generales de atención a la diversidad del centro, se pondrán en marcha entre otras, las siguientes:

- Adaptaciones específicas en el aula en función de las necesidades de cada alumno/a.
- Adaptaciones de pruebas e instrumentos de evaluación.
- Realización de actividades alternativas.
- Secuenciación progresiva y específica de las actividades de aprendizaje.

b. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

<u>Propuesta de Actividades</u>	<u>Peso total:</u>	<u>Periodo</u>
	100%	
- Uso de las TIC responsablemente para intercambiar información con sus compañeros/as y profesorado, como fuente de conocimiento y para la elaboración y presentación del mismo.	30%	
- Resolución de problemas relacionados con situaciones cotidianas o del perfil profesional, utilizando elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones básicas.	35%	Se realizarán durante el periodo de recuperación que va desde el día 1 al 23 de junio de 2023
- Ejercicios de comprensión lectora y expresión escrita de textos sencillos basados en las unidades didácticas de ciencia trabajadas en las evaluaciones	35%	

c. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)

Realización de Actividades

- Resolución de problemas sencillos relacionados con la vida diaria.
- Se le trabajará un cuadernillo de Habilidades Sociales. Identidad, Educación Emocional y Resolución de conflictos de Educación Permanente



14. Vías de comunicación y metodológicas “on line” para el desarrollo de la actividad lectiva presencial ordinaria y/o de recuperación y ordinaria no presencial (en su caso).	
La vía prescriptiva de comunicación con el alumnado y sus familias y, en su caso, para el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria presencial y no presencial, la constituye la aplicación Séneca, concretamente el cuaderno del profesor/a; junto con el correo electrónico. Pudiéndose adoptar vías metodológicas prioritarias y/o complementarias y alternativas para el citado desarrollo lectivo que se detallan a continuación.	
a. Vías metodológicas prioritarias y/o complementarias de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial (marcar las que se van a utilizar, una o varias).	
	Plataforma “Moodle Centros” de la Consejería de Educación y Deportes. (prioritaria)
	Plataforma Moodle de nuestro Centro (alojada en servidor de contenidos) de la Consejería de Educación.
X	Correo electrónico de Centro dominio “unilabma” y vinculado a la plataforma G. Suite para Educación.
X	Aplicaciones vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo “unilabma”, tales como: “Classroom”, Drive, Meet, etc.
X	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
	Otras (especificar):
15. Utilización de videoconferencias en el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria y/o de recuperación y ordinaria no presencial (en su caso).	
– El número de sesiones lectivas semanales de videoconferencias programadas serán: – Desarrollándose:	
	A través de la Plataforma “Moodle Centros” de la Consejería de Educación y Deportes (se recomienda).
	A través de la aplicación MEET vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo “unilabma” (se recomienda).
	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
	Otras (especificar):



Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Resolver problemas matemáticos en situaciones cotidianas, utilizando los números naturales y sus operaciones (suma, resta, producto y división).						Peso (%): 25%
Saberes Básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
Resolución de problemas mediante operaciones básicas.	Se resuelven problemas con operaciones sencillas	6,25%	Prueba escrita Cuaderno del alumnado	60% 40%	Resolución de problemas sencillos	1
Reconocimiento y diferenciación de los números naturales como conjunto.	Se han identificado los números naturales y se han utilizado para interpretar adecuadamente la información cuantitativa, según sus características particulares.	6,25%	Observación directa Participación en clase Prueba escrita	20% 20% 60%	Cómo se escriben y cómo se leen los números	1
Identificación de la relación de orden.	Se han representado los números naturales en la recta numérica de acuerdo al orden definido por su valor.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase Prueba escrita	40% 60%	Descomposición de números Orden de unidades	1
Utilización de la jerarquía de las operaciones de suma, resta, producto y división.	Se han realizado cálculos (suma, resta, producto y división) con eficacia, bien mediante cálculo mental o mediante algoritmos	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase Prueba escrita	40% 60%	Operaciones Operaciones con paréntesis	1



Mapa de relaciones de elementos curriculares

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Resolver problemas matemáticos en situaciones cotidianas, utilizando los números decimales y sus operaciones (suma, resta, producto y división).					Peso (%): 25%	
Saberes Básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
Resolución de problemas mediante operaciones básicas	Se han identificado los números decimales y se han utilizado para interpretar adecuadamente la información cuantitativa, según sus características particulares.	6,25%	Prueba escrita Cuaderno del alumnado	60% 40%	Resolución de problemas sencillos	2
Utilización de la jerarquía de las operaciones de suma, resta, producto y división.	Se han realizado cálculos con eficacia, bien mediante cálculo mental o mediante algoritmos de lápiz y calculadora	6,25%	Observación directa Prueba escrita	40% 60%	Operaciones	2
El euro	Se han comparado números decimales según su cuantía.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	100 %	Resolución de problemas de la vida diaria Identificación de las monedas	2
Identificación de la relación de orden dentro del conjunto de números decimales.	Se han representado los números decimales en la recta numérica de acuerdo al orden definido por su valor.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	100%	Lectura del número decimal Representación en la recta	2



Mapa de relaciones de elementos curriculares

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Identificar los hábitos saludables que ayudan a prevenir enfermedades y analiza las diferentes variables que pueden influir en nuestro estado de salud.					Peso (%): 25%	
Saberes Básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
La salud y la enfermedad.	Se identifican las variables que nos proporcionan un estado óptimo de salud.	6,25%	Prueba escrita	100 %	Análisis hábitos incorrectos con respecto a lo social y personal	3
Tipos de enfermedades.	Se discriminan las enfermedades infecciosas de las que no lo son.	6,25%	Observación directa Trabajo individual	50% 50%	Crear hábitos de higiene	3
El sistema inmunitario humano.	Se identifican las situaciones que propician el contagio de enfermedades y su forma de prevenirlas.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	100%	Realización de mural	3
Tratamiento de las enfermedades.	Se conocen los diferentes tratamientos que se aplican para combatir o prevenir las enfermedades.	6,25%	Búsqueda y tratamiento de la información	100%	Recogida de información sobre los compañeros	3





Mapa de relaciones de elementos curriculares

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Comprender qué procesos relacionados con la nutrición ocurren en cada uno de los sistemas digestivo, respiratorio, circulatorio y excretor. Asocia la función de relación con el funcionamiento coordinado de nuestros sistemas nervioso, locomotor y endocrino. Reconoce qué características son propias de la reproducción humana.					Peso (%): 25%	
Saberes básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
Alimentación y nutrición.	Se identifica la nutrición como un complejo proceso en el que están implicados diferentes sistemas del cuerpo humano: digestivo, respiratorio, circulatorio y excretor.	6,25%	Prueba escrita Cuaderno del alumnado	60% 40%	Relaciona alimentos con el momento del día	4
La dieta.	Se reconocen las principales partes de cada uno de los sistemas que participan en la función de la nutrición, así como las principales funciones que estas desempeñan.	6,25%	Observación directa Trabajo individual	40% 60%	Diferencia entre alimento y nutriente	4
Educación en hábitos alimentarios saludables.	Reconoce y diferencia la información que recibe nuestro organismo (estímulos) con el tipo de respuesta que ofrece.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	100%	Completar esquemas	4
Aparatos del cuerpo humano	Señala las principales partes de la anatomía de nuestro sistema nervioso y la función que realizan.	6,25%	Búsqueda y tratamiento de la información Trabajo en grupo	50% 50%	Relaciona cada órgano con su aparato Búsqueda de enfermedades relacionadas con los órganos	4



Mapa de relaciones de elementos curriculares

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Identificar propiedades fundamentales de la materia en las diferentes formas en las que se presenta en la naturaleza, manejando sus magnitudes físicas y las unidades del Sistema Métrico Decimal.					Peso (%): 25%	
Saberes básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
Reconocimiento de las formas de la materia Unidades de longitud.	Se han efectuado medidas en situaciones reales utilizando las unidades del Sistema Métrico Decimal	6,25%	Prueba escrita Cuaderno del alumnado	60% 40%	Realización de medidas reales	5
Unidades de capacidad.	Se han practicado cambios de unidades de capacidad.	6,25%	Observación directa Trabajo individual	40% 60%	Realización de operaciones Trabajar e interpretar medidas para realizar una receta	5
Unidades de masa.	Se han practicado cambios de unidades de masa	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	100%	Realización de operaciones Trabajar e interpretar medidas para realizar una receta	5
Unidades de tiempo	Se han practicado cambios de unidades de temperatura y tiempo.	6,25%	Búsqueda y tratamiento de la información Actividades y ejercicios de clase	50% 50%	Interpretar correctamente las medidas en el reloj	5



Mapa de relaciones de elementos curriculares

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Identificar propiedades fundamentales de la materia en las diferentes formas en las que se presenta en la naturaleza, manejando sus magnitudes físicas y las unidades del Sistema Métrico Decimal.					Peso (%): 25%	
Saberes básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
Identificación de las formas de la materia:	Se han efectuado medidas en situaciones reales utilizando las unidades del Sistema Métrico Decimal y utilizando la notación científica	6,25%	Búsqueda y tratamiento de la información Prueba escrita	40% 60%	Manipulación de formas	6
Unidades de superficie.	Se ha identificado la equivalencia entre unidades de superficie	6,25%	Observación directa Trabajo individual	40% 60%	Utilizar el tangram	6
Unidades de capacidad.	Se ha identificado la equivalencia entre unidades de volumen y capacidad.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	100%	Manipulación de distintos recipientes de medida utilizados en cocina.	6
Unidades de volumen.	Se ha identificado la equivalencia entre unidades de volumen y capacidad.	6,25%	Participación e intervención en clase	100%	Realización en cartulina de volúmenes formas sencillas	6



Mapa de relaciones de elementos curriculares

Mapa de relaciones de elementos curriculares					
Competencia específica: Conocer las consecuencias de la energía interna del planeta. Entiende los volcanes y terremotos como fenómenos naturales que pueden causar desastres.					Peso (%): 25%
Saberes básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas SdA
La energía interna de nuestro planeta.	Reconoce en dibujos las capas internas de la tierra	6,25%	Búsqueda y tratamiento de la información Prueba oral	40% 60%	Utilización de formas gráficas y animadas 7
Formación de montañas.	Identifica y describe un volcán, sus partes y productos que expulsa.	6,25%	Observación directa Trabajo individual	40% 60%	Análisis de mapas 7
Los volcanes.	Reconoce en dibujos las partes de un volcán.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	100%	Dibujos y colorear partes de un volcán 7
Los terremotos.	Se explica en qué consisten los terremotos y sus consecuencias.	6,25%	Participación e intervención en clase	100%	Puesta en común de qué hacer durante un terremoto y estudiar las indicaciones dadas por el Instituto Geográfico Nacional. 7



Mapa de relaciones de elementos curriculares

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Diferencia los conceptos de calor y temperatura, clasifica los materiales por su capacidad de conducir el calor y distingue entre las diferentes formas de transmisión del calor.					Peso (%): 25%	
Saberes básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
La temperatura y el calor.	Se diferencian los conceptos de temperatura y calor.	6,25%	Búsqueda y tratamiento de la información Prueba oral	40% 60%	Utilizar ejemplos de la vida cotidiana de calos y temperatura	8
El termómetro. Escalas termométricas.	Se comprenden las diferentes formas de medir la temperatura y realizar cambios de escala.	6,25%	Observación directa	100%	Realizar puesta en común con lluvia de ideas	8
Formas de transmisión del calor.	Se clasifican los materiales según su capacidad de conducir el calor.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	100%	Utilizar instrumentos para medir el calor y la temperatura	8
Materiales conductores y aislantes.	Se distinguen las distintas formas de transmisión del calor.	6,25%	Participación e intervención en clase	100%	Realizar mural de elementos conductores y aislantes del calor	8



Mapa de relaciones de elementos curriculares

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Resolver problemas matemáticos en situaciones cotidianas, utilizando los números racionales y sus operaciones (suma, resta, producto y división).					Peso (%): 25%	
Saberes básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
Resolución de problemas mediante operaciones básicas	Se han identificado los números racionales y se han utilizado para interpretar adecuadamente la información cuantitativa, según sus características particulares.	6,25%	Búsqueda y tratamiento de la información Prueba escrita	40% 60%	Resolver problemas sencillos con cuarto , mitad, tres cuartos, etc.	9
Reconocimiento y diferenciación de los números racionales como conjunto.	Se han realizado cálculos (suma, resta, producto y división) con eficacia, mediante algoritmos de lápiz y calculadora.	6,25%	Observación directa Prueba escrita	40% 60%	Recortes de papel que doblan para formar fracciones	9
Identificación de la relación de orden dentro del conjunto de números racionales.	Se han realizado las operaciones de forma correcta de acuerdo a su jerarquía.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase Prueba escrita	40% 60%	Utilizar frases del lenguaje cotidiano como “tengo la mitad” “ un cuarto de kg”, “tres cuartos de hora”, etc	9
Utilización de la jerarquía de las operaciones de suma, resta, producto y división de números racionales.	Se calculan correctamente el m.c.d. y el m.c.m., distinguiendo su utilidad.	6,25%	Participación e intervención en clase Prueba escrita	40% 60%	Resolver operaciones sencillas	9



Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Resolver problemas matemáticos en situaciones cotidianas, utilizando los elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones.						Peso (%): 25%
Saberes básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
Resolución de problemas mediante operaciones básicas	Se resuelven problemas con los distintos tipos de números	6,25%	Búsqueda y tratamiento de la información Prueba escrita	40% 60%	Trabajos individuales y luego grupales para llegar a la solución del problema	10
Reconocimiento y diferenciación de los distintos tipos de números.	Se han identificado los distintos tipos de números y se han utilizado para interpretar adecuadamente la información cuantitativa.	6,25%	Observación directa Prueba escrita	40% 60%	Lluvia de ideas	10
Utilización de la jerarquía de las operaciones.	Se han realizado cálculos con eficacia, bien mediante cálculo mental o mediante algoritmos de lápiz y calculadora.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase Prueba escrita	40% 60%	Análisis del problema y realización de operaciones	10
Reconocimiento de los números del entorno	Se han utilizado las TIC como fuente de búsqueda de información.	6,25%	Participación e intervención en clase Prueba escrita	40% 60%	Hacer listas de lo conocido y desconocido	10



Mapa de relaciones de elementos curriculares

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Conocer la utilización de materiales o instrumentos para un buen desarrollo del trabajo en el laboratorio.					Peso (%): 25%	
Saberes básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
Los instrumentos de laboratorio.	Se identifican los diferentes instrumentos más utilizados en el laboratorio.	6,25%	Búsqueda y tratamiento de la información Prueba oral	40% 60%	Manipular y nombrar instrumentos del laboratorio	11
Los instrumentos ópticos utilizados en el laboratorio.	Se usan correctamente los equipos de laboratorio	6,25%	Observación directa	100%	Reconocer símbolos e iconos de productos nocivos	11
Las normas generales del uso de un laboratorio.	Se conocen las normas de higiene para trabajar en el laboratorio.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	100%	Distinguir material fungible del no fungible	11
La seguridad en el laboratorio	Se conocen las normas de seguridad para trabajar en el laboratorio	6,25%	Participación e intervención en clase	100%	Trabajos de recortables de instrumentos	11





Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencia específica: Identificar los cambios de estado de la materia y los diferentes métodos de separación de mezclas.						Peso (%): 25%
Saberes básicos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	SdA
Propiedades de la materia.	Se explica qué es la materia y se distingue entre sus propiedades generales y específicas.	6,25%	Búsqueda y tratamiento de la información Prueba oral	40% 60%	Poner ejemplos de distintas materias que se encuentren más fácilmente en la cocina	12
Sustancias puras y mezclas.	Se distingue entre sustancias puras y mezclas.	6,25%	Observación directa	100%	Clasificar sustancias puras y no puras que se encuentran en la cocina	12
Métodos de separación de mezclas.	Se conocen los métodos sencillos de separación en una mezcla.	6,25%	Ejercicios y prácticas realizadas en clase	100%	Hacer un experimento de mezcla sencilla en la cocina	12
Estados y cambios de la materia.	Se explican los diferentes estados físicos en los que se presenta la materia y las diferencias entre sólidos, líquidos y gases.	6,25%	Participación e intervención en clase	100%	Poner ejemplos de los cambios de estado que se encuentren más fácilmente en la cocina	12