



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



OFERTA DE OPTATIVAS PARA LA ESO

Esta es la relación de asignaturas optativas y proyectos integrados que ofrecemos a nuestros alumnos de la ESO:

- Francés 2º idioma (1º, 2º, 3º y 4º ESO)
- Teatro (3º ESO)
- Cultura Clásica (3º ESO)
- Informática Aplicada (4º ESO)
- Educación Plástica y Visual(4º ESO)
- Teatro bilingüe (Proyecto Integrado 4º ESO)
- Patrimonio Cultural Andaluz(Proyecto Integrado para 4º ESO)
- Ecología y Medio Ambiente en Andalucía (Proyecto Integrado para 4º ESO)
- Nutrición, Alimentación y Salud (4º ESO)
- On the contemporary art (4º ESO)

A continuación puede Vd. leer una descripción de los contenidos de cada una de ellas.



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



FRANCÉS, SEGUNDO IDIOMA 1º, 2º, 3º y 4º DE E.S.O.

La L.O.G.S.E potencia el estudio de los Idiomas. Después de haber estudiado Inglés desde 1º de Primaria, el alumno de E. S. O., tiene la oportunidad de iniciarse en el estudio de un Segundo Idioma, v en el caso concreto del I.E.S. G.A. BÉCQUER, en el estudio del Francés.

Ya todos conocemos la importancia de conocer lenguas extranjeras en el mundo actual: si el alumno, además de saber Inglés, domina otro idioma, se le abrirán más puertas y posibilidades en el futuro. Podrá comunicarse con más personas de países de su entorno, tendrá más facilidades para trabajar, viajar, sin olvidar que el Francés es Lengua Oficial de Europa.

El Francés es una Optativa que se oferta a lo largo de todos los años de la E.S.O. haciéndose obligatorio su estudio en Bachillerato. Es evidente que cuanto antes se emprenda su estudio, mayor será el nivel que se alcanzará al finalizarse los estudios.



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



TALLER DE TEATRO

(Optativa de carácter práctico del departamento de Lengua castellana y Literatura). **Oferta para 3º de ESO**

La actividad dramática debe entenderse como un proceso artístico y ha de ser contemplada como parte integrante del currículo educativo. El valor específico del Taller de Teatro se halla en la oportunidad que proporciona a los alumnos y alumnas de analizar, comprender y comunicar ideas y sentimientos.

En la infancia y la adolescencia el teatro adquiere especial relieve, al permitir al alumno una exploración e interpretación más profunda de sí mismo y de la realidad circundante, ayudándole a tomar decisiones personales que sirvan para su autoafirmación y el establecimiento de un diálogo más razonado y efectivo con la sociedad..

El proceso debe estar planificado y estructurado de acuerdo con unos objetivos que pongan en relación el desarrollo de las capacidades comunicativas y creativas de los alumnos con actitudes solidarias y de respeto a las ideas de los demás, y que no olviden el carácter estético, ideológico y de trabajo seriamente planificado que el término teatro encierra..

Esta materia fomenta la creatividad y la autonomía mediante la utilización de códigos corporales y gestuales empleados en la representación dramática que, a su vez, se nutre de elementos plásticos, visuales y musicales enriquecedores de la misma.

Por otro lado, induce al alumno a analizar situaciones y planteamientos muy diversos que le ayudarán a construir su pensamiento crítico, y le obligarán a tomar decisiones adecuadas para cada problema concreto.

Además, el trabajo cooperativo en la materia de teatro resulta fundamental, pues el logro de todo lo dicho anteriormente depende substancialmente de las relaciones que en el grupo se establezcan. Las actitudes flexibles, solidarias y tolerantes se fomentan a lo largo de un proceso de trabajo tendente a un resultado colectivo. Este esfuerzo, por otra parte, ayuda al alumno y a la alumna a la construcción de su propia imagen, valorando el trabajo que realiza y su implicación en las decisiones del grupo.

Al igual que otras materias, el Taller de Teatro contribuye a la consecución del conjunto de los objetivos generales de la etapa, profundizando en el desarrollo de las capacidades allí expresadas.

Este Taller de Teatro pretende un equilibrio entre todos estos aspectos parece ser el espacio idóneo para la realización de la actividad teatral en este contexto educativo.



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



CULTURA CLÁSICA. 3º DE E.S.O.

La CULTURA CLÁSICA es una materia optativa que permite **acercar** a los alumnos del segundo ciclo de la E.S.O. aquellos aspectos de las civilizaciones griega y latina que perduran en *nuestro mundo*, ya que la civilización occidental tiene *sus raíces* en el mundo clásico. Se trata de poner en relación ambos mundos, el clásico y el actual, en un continuo viaje de ida y vuelta; para ello la organización de la materia en el aula abarcará dos aspectos:

- a) **aprendizaje** de unos datos mínimos.
- b) **reflexiones** sobre las implicaciones actuales de dichos datos.

Esta materia no supone en los alumnos que la cursen ni **conocimientos previos** ni **habilidades especiales**, aunque sí es importante y deseable una actitud **abierto, positiva y entusiasta**. Dado que los aspectos de las civilizaciones clásicas que perviven en la actualidad son numerosísimos, los contenidos pueden ser también extraordinariamente variados. Proponemos a continuación, a modo de ejemplos, algunos aspectos fundamentales de la materia:

METODOLOGÍA: Los mitos como forma de explicación del mundo entre los griegos. Los dioses y Héroes. Su influjo en la Literatura y el Arte.

ESCRITURA ALFABÉTICA, base de todas las escrituras occidentales.

USOS Políticos : Origen, evolución y problemas de las distintas formas de gobierno: el individuo ante el hecho político. El Mundo Clásico, más concretamente el griego, es el primero que reflexiona sobre las relaciones de unos individuos con otros en el seno de una comunidad; de esta reflexión surgen unos usos políticos, jurídicos y sociales que son el fundamento de las formas de gobierno del mundo occidental.

SOCIEDAD Y VIDA COTIDIANA: trataremos aquellos aspectos sociales más sugestivos y que por similitud o por contraste más llaman nuestra atención: situación de la mujer, la esclavitud, la educación, el ocio...

Para concluir conviene decir que, dadas las características de la materia , a la hora de la evaluación se atenderá más a la regularidad en el trabajo, la participación en clase, cuidado y limpieza en la ejecución de los trabajos, etc. que a la realización de pruebas concretas.



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



INFORMÁTICA APLICADA

El departamento de Matemáticas oferta la asignatura “*Informática Aplicada*” en 4º de ESO (2 horas semanales) y 1º de Bachillerato (4 horas semanales). Para poder desarrollar todos los contenidos de la asignatura, las aulas disponen de 15 ordenadores, con el sistema operativo Guadalinux 2004 y conexión permanente a Internet. Además, tienen instalados una suite de programas educativos así como otras herramientas necesarias para el cumplimiento de los objetivos.

La tecnología informática ofrece al alumno la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos y habilidades que precisará en una sociedad de gran dinamismo. Por su valor pedagógico podemos destacar las siguientes cualidades:

- **Interactividad:** Interesa que el alumno considere la informática como una herramienta de trabajo más que como una tecnología.
- **Retroalimentación:** Permite al alumno aprender de sus errores y controlar su propio aprendizaje, contribuyendo de esta forma a disminuir el nivel de frustración ante el fracaso, pues los errores se convierten en fuentes de comprensión.
- **Múltiples presentaciones:** Nos ofrece la posibilidad de manejar datos numéricos, alfanuméricos, el color, los gráficos, las imágenes, los sonidos...etc.
- **Almacenamiento:** La gran capacidad de almacenamiento de datos que ofrece el ordenador, permite al alumno no tener que concentrarse en tareas de memorización y poder adoptar un papel más activo.
- **Transversalidad:** La posibilidad de interconexión informática con sus otros entornos, consultas a bancos de datos y su procesamiento en el aula, dan una nueva dimensión al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Por otra parte, es necesario destacar las enormes posibilidades que ofrece la informática para facilitar la integración social y laboral de alumnos con necesidades educativas especiales, al poder atender sus dificultades con la ayuda de diferentes programas y dispositivos de entrada y salida.



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



EDUCACIÓN PLÁSTICA Y VISUAL 4º DE E.S.O.

PROGRAMACIÓN:

1. El dibujo expresivo:

Elementos gráficos: línea, mancha, etc.

Diferentes técnicas expresivas.

2. Composición y ritmo:

Estudio de las formas.

Ritmos modulares.

3. El volumen:

Las perspectivas.

La escultura y el modelado en barro.

4. El diseño gráfico.

5. Representaciones objetivas de las formas.

Curso que desarrolla el dibujo, el color y ofrece una visión muy completa de los procesos gráfico-plásticos. Los trabajos de clase, el interés y los conocimientos básicos adquiridos serán los elementos evaluables.



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



TEATRO BILINGÜE

PROYECTO INTEGRADO. 4º DE ESO

EL OBJETIVO PRINCIPAL ES INTEGRAR:

1º.-LENGUA MATERNA Y LENGUA EXTRANJERA

2º.-COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL

3º.- LO LINGÜÍSTICO, LO PLÁSTICO, LO MUSICAL... EN UNA PUESTA EN ESCENA

4º.-TRABAJO INDIVIDUAL Y EN EQUIPO

5º.-TRABAJO CON LAS COMPETENCIAS COMUNICATIVAS Y EDUCACIÓN EN VALORES (RESPONSABILIDAD, COMPAÑERISMO, DISCIPLINA, TOLERANCIA, AUTOCONTROL...)



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



PATRIMONIO CULTURAL ANDALUZ

PROYECTO INTEGRADO 4º DE ESO.

¿Para qué?

Para conocer el patrimonio cultural y artístico de Andalucía, para conocer los monumentos de mi ciudad, para manejar un vocabulario de Arte, para comprender el presente entendiendo el pasado, para entender nuestras fiestas, para disfrutar nuestra gastronomía, para entender nuestra modo de hablar y el de nuestros abuelos...

¿Cuál es el temario de la asignatura?

- El Patrimonio y sus tipos. Vocabulario básico de términos artísticos.
- El Patrimonio arqueológico: de Tartessos a Roma.
- Arte y cultura de Al-Andalus.
- El arte cristiano medieval
- La gastronomía andaluza: así comíamos.
- La Navidad y los ciclos festivos.
- El Renacimiento cultural andaluz.
- Obras maestras del Barroco.
- La fiesta religiosa: la Semana Santa
- Otras fiestas: Cruces de Mayo y Corpus
- El patrimonio oral: refranes y dichos de nuestros abuelos.
- Arte de los siglos XIX y XX
- La fiesta profana: la Feria y el Carnaval.
- La vida cotidiana.

¿De qué forma?

Siempre de forma práctica y visual. Una asignatura que enseña a ver mediante el análisis de diapositivas y de películas, el comentario de fichas y la realización de recorridos culturales por Sevilla y la provincia.

¿Cómo se evalúa?

Siguiendo la metodología de la asignatura, de forma práctica: realización de trabajos, asistencia y participación en clase, montaje de exposiciones en el Instituto...



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE EN ANDALUCÍA

PROYECTO INTEGRADO de 4º de ESO

INTRODUCCIÓN:

La asignatura de Ecología, de carácter optativo, está considerada como materia de desarrollo y profundización y contribuye a reforzar el carácter propedéutico que tiene la ESO, ya que proporciona al alumno una formación más especializada, preparándole y orientándole hacia estudios superiores y/o campos profesionales relacionados con la biología, la salud, la planificación del territorio, la gestión de recursos, la evaluación de los impactos ambientales, los hábitos de consumo, etc.

Así entendida, la ecología permite establecer puentes conceptuales entre los contenidos de otras materias y abordar la problemática ambiental desde una perspectiva globalizadora y eminentemente crítica. Así esta materia cobra una verdadera dimensión formativa. Todo ello es compatible con la introducción de conceptos específicos de la materia, procedentes de la biología, por su indudable capacidad vertebradora (por ejemplo la estructura de los ecosistemas, su organización y su dinámica).

No obstante, como son las dimensiones socioculturales, económicas y éticas las que definen las orientaciones y los instrumentos con los que la sociedad puede comprender y utilizar mejor los recursos de los ecosistemas, los contenidos de esta optativa reclaman la aportación de contenidos de otras materias, reforzando su perspectiva global y unitaria, lo que permite facilitar la aproximación de los alumnos no sólo al entorno físico-natural, sino también a los entornos socioeconómico, geográfico y cultural, ya que en la realidad todos están íntimamente relacionados, de modo que cada uno de ellos ejerce una fuerte influencia sobre los demás.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA OPTATIVA DE ECOLOGÍA,

1. Profundizar en conceptos del entorno ya adquiridos en otras materias, abordándolos desde una óptica ecológica, relacionándolos entre sí y considerando que, aunque pueden ser tratados desde los ámbitos de diferentes materias, todos ellos no son excluyentes, sino que se complementan.
2. Recoger información a partir de la observación directa del entorno, plantearse cuestiones relativas a los fenómenos observados, elaborar hipótesis para dar una respuesta razonada a esas cuestiones y diseñar y llevar a cabo experimentaciones para comprobar la validez de sus hipótesis.
3. Apreciar el medio de una manera global, considerándolo como un conjunto de factores que se interrelacionan, por lo que están sujetos a cambios pero, a la vez, se encuentran en equilibrio.



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



4. Analizar críticamente la influencia de los factores sociales, económicos, políticos, éticos, culturales y tecnológicos sobre el medio ambiente y valorar la incidencia de las actividades y los comportamientos humanos, tanto en su equilibrio como en el sentido y la intensidad de los cambios que en él se producen.
5. Reconocer los síntomas y deducir las causas de los problemas ecológicos, valorando sus repercusiones, ya sea a nivel local, regional o a nivel global.
6. Reflexionar y tomar conciencia de las diferencias entre culturas y formas de vida con respecto al uso de los recursos del medio, valorándolos como un patrimonio común a toda la humanidad y desarrollando actitudes solidarias y de respeto en la utilización de esos recursos.
7. Participar de una manera efectiva en la prevención y solución de los problemas ecológicos, procurando la mejora de la calidad del medio con una toma de postura razonable.
8. Conocer y valorar las repercusiones sociales derivadas de la utilización de los recursos del medio ambiente.

Departamento de Ciencias Naturales.



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



“NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y SALUD”

El Real Decreto 1146/2011, de 29 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria, indica en el **artículo 5.2** lo siguiente:

2. Además de las materias enumeradas en el apartado anterior, los alumnos deberán cursar tres materias más. Podrán elegir las tres materias de una de las opciones siguientes o dos materias de una de las opciones y una tercera de las materias comunes a todas las opciones o de las otras materias que oferte el centro de las otras dos opciones.

Opción 1:

- Educación Plástica y Visual.
- Latín.
- Música.

Opción 2:

- Biología y Geología.
- Física y Química.
- Tecnología.

Opción 3:

- Alimentación, nutrición y salud.
- Ciencias aplicadas a la actividad profesional.
- Tecnología.

“Disposición adicional primera. **Calendario de aplicación.**

1. En el curso 2011-2012 se implantará lo establecido en el nuevo artículo 15 bis del Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria
2. En el **curso 2012-2013** se implantarán el resto de las modificaciones incorporadas en el presente Real Decreto.....”

ASIGNATURA OPTATIVA DE 4º DE LA ESO: “**ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD**”

Alimentación, nutrición y salud(R.D. 1146/2011)

La necesidad de concebir el conocimiento científico como un saber integrado, que se estructura en distintas disciplinas, así como conocer y aplicar los métodos para identificar los problemas en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia y valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud y el consumo es cada día más necesario En este contexto, la materia Alimentación, nutrición y salud, puede ofrecer la oportunidad de aplicar, en cuestiones



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



prácticas y cotidianas, los conocimientos adquiridos en otras materias a lo largo de los cursos anteriores como pueden ser los de química o biología.

Una de las finalidades de esta materia es desarrollar en el alumnado capacidades y habilidades que le permitan reconocer la importancia de la protección y promoción de la salud y prevención de la enfermedad, facilitando el desarrollo de hábitos y conductas saludables, en especial en aquellos aspectos relacionados con la alimentación, tanto desde el punto de vista individual como colectivo. Además, otra finalidad es la de proporcionar conocimientos y estrategias para valorar críticamente y hacer frente a las presiones sociales que suscitan estilos de vida no saludables.

Igualmente, esta materia, debe proporcionar estrategias y pautas que permitan desarrollar habilidades para adoptar razonadamente estilos de vida saludables en diferentes aspectos de la actividad cotidiana, prestando mayor atención al hecho alimentario como uno de los elementos fundamentales que contribuyen a mantener o mejorar el estado de salud y considerando los aspectos cualitativos y cuantitativos que definen una alimentación equilibrada.

En el desarrollo de esta materia se debe hacer especial hincapié en su carácter práctico para el análisis de las diferentes situaciones relacionadas con la salud, la alimentación y los nutrientes que necesita el organismo para un buen funcionamiento. A partir del planteamiento de situaciones problemáticas los estudiantes deben diseñar soluciones en un entorno saludable, así como elaborar dietas equilibradas para diferentes contextos, así como realizar trabajos de investigación utilizando diferentes fuentes de información.

La adquisición de conocimientos, aptitudes y destrezas para desarrollar hábitos y conductas saludables es el eje central del bloque I, Salud y enfermedad. Hábitos saludables, en el que se abordan los conceptos de salud y enfermedad y las técnicas que se pueden utilizar para evitarla o para mejorar el estado de salud y, a partir de ellas, plantear las medidas que se pueden adoptar para desarrollar estilos de vida saludables, identificando y reprobando hábitos de vida perjudiciales.

El bloque II, Alimentación y nutrición, se centra en el proceso alimentario como uno de los componentes principales de la salud, facilitando los conceptos e instrumentos necesarios para definir las características de la alimentación equilibrada, pero, además, considerando los usos y técnicas culinarias como un aspecto más del patrimonio cultural de un pueblo.

Finalmente, el bloque III, Conservación e higiene de los alimentos. Tecnología alimentaria, desarrolla los fundamentos de las técnicas de higienización, conservación y manipulación de alimentos y sus posibles efectos sobre la salud de las personas, y facilita que el alumnado adquiera conocimientos básicos sobre los cambios que se han producido en la alimentación como consecuencia de las nuevas tecnologías de los alimentos, promoviendo, también, actitudes de consumo racional y responsable.

Además, esta materia, brinda la oportunidad de poner en práctica conocimientos (conceptos científicos y técnicos) ya adquiridos en otras materias, proporcionando herramientas para desarrollar un espíritu crítico en el análisis de la información y en la adopción de hábitos alimentarios saludables.



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



Contribución de la materia a la adquisición de las competencias básicas

Los contenidos de Alimentación, nutrición y salud tienen una incidencia directa en la adquisición de la competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico ya que el conocimiento científico capacita a las personas para que puedan aumentar el control sobre su salud y mejorarla. Desde el análisis del concepto de salud y de sus determinantes se establecen las relaciones existentes con el entorno físico y social que pueden ser responsables de desencadenar enfermedades, al mismo tiempo que describe las medidas y actuaciones que se pueden adoptar para prevenirlas o para mejorar el estado de salud, considerando siempre tanto la dimensión individual como la colectiva.

La contribución a la adquisición de la competencia en comunicación lingüística está determinada por la necesidad de comprender y utilizar a nivel básico, de forma adecuada, el vocabulario específico de ciencias de la salud considerando dos aspectos fundamentales en esta competencia: por una parte la precisión de los términos que se utilizan en la transmisión de ideas o información específica del ámbito de la salud, y por otra la construcción de un discurso que permita la comunicación eficaz en diferentes contextos.

Las posibles fuentes de información en materia de salud son abundantes, de origen diverso y con diferentes grados de fiabilidad, por lo que esta materia constituye un buen vehículo para la adquisición de la competencia del tratamiento de la información ya que es necesario desarrollar habilidades para buscarla, obtenerla, analizarla y procesarla, utilizando diferentes lenguajes y técnicas específicas entre las que se encuentran las tecnologías de la información y la comunicación, y luego transformarla en conocimientos.

Igualmente, es importante saber transmitir esta información y los conocimientos adquiridos de forma eficaz, por tanto, el uso de estos recursos tecnológicos, tanto en su obtención como en su comunicación, colabora para alcanzar la competencia digital.

Esta materia contribuye a la adquisición de autonomía e iniciativa personal en la medida que proporciona conocimientos y estrategias para desarrollar la capacidad para elegir y decidir sobre estilos de vida y hábitos saludables de forma consecuente y desarrollar iniciativas y proyectos responsabilizándose de ellos, tanto en el ámbito personal como el social.

Además puede ayudar a desarrollar el espíritu crítico necesario para enfrentarse con éxito a las presiones sociales relacionadas con conductas no saludables que inevitablemente va a encontrarse.

La evolución y los progresos que, en el ámbito de la salud en general y de la alimentación en particular, se están produciendo continuamente implican desarrollar habilidades que faciliten la adquisición de nuevos conocimientos de manera cada vez más eficaz y autónoma. En este sentido, esta materia contribuye a la adquisición de la competencia para aprender a aprender mediante los métodos de trabajo y las técnicas de abordaje de las distintas cuestiones que permitan, más adelante, identificar y manejar respuestas y actuaciones posibles ante una situación o problema determinado.

La necesidad de realizar cálculos sencillos para determinar y valorar parámetros representativos de una alimentación equilibrada, junto a la interpretación y expresión



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



precisa de datos, con mucha frecuencia numéricos, y la utilización de diferentes elementos matemáticos, como pueden ser las distintas unidades de medida de los nutrientes o expresiones matemáticas para el cálculo de requerimientos nutricionales, y su aplicación en situaciones reales hacen que esta materia también contribuya a la adquisición de la competencia matemática. Las técnicas y usos culinarios de una determinada zona de nuestro país, así como las de la población inmigrante, forman parte indudable de su patrimonio cultural. Por tanto, su conocimiento y apreciación constituyen una forma más de reconocer y valorar este patrimonio y en consecuencia esta materia favorece también la adquisición de la competencia cultural y artística al ofrecer habilidades y actitudes que permiten apreciar y comparar la variedad de manifestaciones culturales de distintas zonas y países expresadas a través del hecho alimentario.

Finalmente, los conocimientos y habilidades desarrollados en esta materia tanto desde un punto de vista individual como colectivo, contribuyen a la adquisición de la competencia social y ciudadana al proporcionar elementos que permiten ayudar a entender los aspectos principales de las sociedades actuales relacionados con la salud. Además favorece la adquisición de actitudes positivas hacia el consumo racional y responsable.

Objetivos

La enseñanza de esta materia en esta etapa tendrá como finalidad el desarrollo de las siguientes capacidades:

1. Comprender la salud en sentido global y positivo, identificando sus distintos componentes y los determinantes que contribuyen a su consecución, mantenimiento y desarrollo, tanto desde un punto de vista individual como colectivo.
2. Entender los procesos y mecanismos relacionados con la alimentación, que pueden desencadenar enfermedades y aprovechar los conocimientos alcanzados para deducir estrategias y medidas de prevención de las enfermedades aplicables a los individuos y a la comunidad.
3. Desarrollar hábitos saludables y conductas favorables a la promoción de la salud, en especial los relacionados con la alimentación, proporcionando además conocimientos y habilidades para enfrentarse con éxito a los riesgos para la salud presentes en la sociedad actual referidos a hábitos de vida y condicionantes culturales y sociales.
4. Establecer las características que definen una alimentación equilibrada, analizando las funciones de los alimentos y nutrientes que la componen, valorando su importancia para la salud y destacando los riesgos que supone una alimentación inadecuada.
5. Conocer los distintos usos alimentarios y formas culinarias presentes en nuestro medio social, resaltando su calidad nutricional y valorándolos como muestra de la riqueza y diversidad de nuestro patrimonio cultural.
6. Entender las técnicas de higienización, conservación y manipulación de los alimentos, reconociendo los riesgos asociados a cada una de ellas y promoviendo buenos hábitos de higiene alimentaria.
7. Conocer los principales procesos tecnológicos que se aplican a los alimentos,



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



describiendo sus efectos sobre las características sensoriales y nutritivas y su posible repercusión sobre la salud de los individuos.

8. Adquirir, entender y emplear el vocabulario básico relacionado con las ciencias de la salud, de forma que permita comprender y expresar mensajes orales y escritos específicos con propiedad.

9. Buscar, seleccionar, comprender y relacionar información verbal, gráfica, audiovisual y de cualquier otro tipo relacionada con la alimentación, la salud y la enfermedad, utilizando las diversas fuentes disponibles incluidos los medios de comunicación y las tecnologías de la información, analizando y valorando de forma crítica su contenido.

10. Valorar y reconocer la importancia que tiene una correcta alimentación y las repercusiones de esta en el bienestar físico, mental y social.

Contenidos

Bloque 1. Salud y enfermedad. Hábitos saludables

- Definiciones de salud: Aspectos subjetivos y objetivos. Continuidad salud/enfermedad.
- Factores determinantes de salud. Importancia de los hábitos/estilos de vida.
- Las enfermedades: definiciones y causas. Historia natural de las enfermedades.
- Principales tipos de tratamientos.
- Conceptos generales de salud pública.
- Promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Tipos y técnicas de prevención.
- Conductas de riesgo para la salud y presión social: trastornos de la alimentación, sustancias adictivas, enfermedades de transmisión sexual.
- Hábitos correctos de higiene y actividad física.
- Primeros auxilios. Conducta a seguir en casos de emergencia. Técnicas básicas de primeros auxilios.

Bloque 2. Alimentación y nutrición

- Necesidades de energía y nutrientes. Funciones de los nutrientes en el organismo.
- Composición de los alimentos. Grupos de alimentos.
- Alimentación y nutrición en las distintas etapas de la vida.
- Alimentación y nutrición en determinadas situaciones patológicas: celiaquía y diabetes
- Características de la alimentación saludable.
- Restauración colectiva; hoteles, bares y restaurantes, comedores escolares, residencias de ancianos, empresas de catering.
- Guías alimentarias: pirámide de la alimentación saludable, ruedas de los alimentos.

Dietas de adelgazamiento

- Características de la dieta mediterránea.
- Modalidades de alimentación tradicional en España.
- Técnicas culinarias y platos tradicionales. Valoración nutricional. Aspectos culturales.



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



- Usos alimentarios de la población inmigrante.
 - Otras costumbres alimentarias (vegetarianos, comida rápida, etc.).
- Bloque 3. Conservación e higiene. Tecnología alimentaria
- Tratamientos de conservación. Tratamientos térmicos; acción del calor y del frío. Sal y otras técnicas de conservación; aditivos.
 - Modificaciones de las características sensoriales y nutritivas.
 - Higiene del agua y los alimentos, riesgos asociados.
 - Biotecnología alimentaria.
 - Alimentos en conserva y otros alimentos de elaboración industrial.
 - Nuevos alimentos.
 - Envasado de alimentos. Etiquetado alimentario; información e interpretación.
 - Repercusiones medioambientales de la industria alimentaria; alimentos ecológicos y transgénicos.
 - Seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación

1. Describir qué hábitos y estilos de vida son saludables y cuáles no en un contexto determinado, identificando aquellos que favorecen la salud en un sentido global e indicando de qué forma contribuyen a su mejora, tanto individual como colectivamente.

Con este criterio se quiere evaluar si el alumnado interpreta el concepto de salud desde una perspectiva positiva y cambiante, estableciendo relaciones entre esta situación y los diferentes factores que pueden mejorar el grado de salud, en especial los hábitos o estilos de vida y las conductas de riesgo. Se valorarán, asimismo, los conocimientos y actitudes que favorezcan las prácticas preventivas y la adopción de medidas de higiene individual y colectiva.

2. Reconocer las causas principales que pueden originar enfermedades, relacionando éstas con las manifestaciones que habitualmente producen planteando posibles soluciones y analizando sus mecanismos de evolución y tipos de

Este criterio intenta evaluar si el alumnado distingue los distintos tipos de enfermedad relacionando las causas con los efectos, razonando los procesos que se desencadenan a lo largo de su desarrollo, y si interpreta y valora la especificidad y utilidad de las técnicas de tratamiento disponibles y otras aportaciones de las ciencias biomédicas en la lucha contra la enfermedad.

3. Detallar las características y finalidades de las actividades en salud pública, distinguiendo los diferentes tipos de actuaciones y proponer, en función de éstos, estrategias y pautas de prevención individual y colectiva.

Con este criterio se pretende evaluar si el alumno diferencia las fases de actuación en la prevención de las enfermedades y describe las medidas que se pueden adoptar para evitarlas o mejorar el estado de salud aplicándolas a los individuos y a la población en general.

4. Identificar las conductas de riesgo para la salud habituales en adolescentes y jóvenes, describiendo sus consecuencias y proponiendo alternativas saludables.

Se pretende que el alumnado reconozca como nocivas para la salud conductas tales como los trastornos alimentarios o el consumo de tabaco, alcohol y otras drogas de



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



abuso, así como que analice los riesgos que suponen las prácticas sexuales sin protección detallando los problemas para la salud que se derivan a corto y largo plazo. Además mostrará aptitudes y destrezas que le permitan enfrentarse con criterio propio a las presiones sociales, incluido su entorno inmediato, relacionadas con conductas no saludables.

5. Argumentar la importancia de los hábitos y estilos de vida saludables para poder conseguir un mejor grado de salud y aplicar técnicas de primeros auxilios en aquellas situaciones en que resulten necesarias.

Se pretende comprobar si el alumnado valora la relación positiva existente entre los hábitos y conductas saludables con la protección y promoción de la salud, explicando los beneficios que supone para el individuo tanto una alimentación equilibrada como el mantener un nivel adecuado de actividad física y buenas prácticas de aseo personal y descanso. Asimismo se valorará si el alumnado sabe aplicar las técnicas básicas de primeros auxilios que se requieran en una situación determinada.

6. Precisar las características de la alimentación saludable, explicando el valor nutritivo de los grupos de alimentos y las necesidades de nutrientes en las distintas etapas de la vida y reconociendo la utilidad de las guías alimentarias como referencias para la nutrición saludable de la población.

Se pretende que el alumnado clasifique los alimentos más representativos de los distintos grupos según sus componentes principales, describiendo sus características y la frecuencia de consumo de alimentos que definen una alimentación equilibrada según las recomendaciones para las diferentes etapas de la vida (infancia, edad adulta, ancianidad). Para ello tendrá como modelo práctico las guías alimentarias

7. Utilizar tablas de composición de alimentos calculando sus valores calóricos y plantear dietas equilibradas, distinguiendo en un caso concreto si una dieta es o no equilibrada.

Este criterio pretende evaluar la utilización adecuada de tablas sencillas de composición de alimentos para calcular su valor calórico conociendo su composición en principios inmediatos. Así se podrá valorar el uso de alimentos representativos como parte de dietas equilibradas.

8. Describir las características de la dieta mediterránea, sus beneficios para la salud y sus cualidades organolépticas, comparándolas con otros tipos de dietas y detallando sus ventajas e inconvenientes.

Se pretende que el alumnado identifique los alimentos principales que componen la dieta mediterránea, apreciando su equilibrio, variedad y composición en nutrientes específicos que la hacen apetecible y nutricionalmente saludable.

9. Relacionar las técnicas y usos culinarios de las diferentes zonas de nuestro país con su entorno cultural y social, aplicando los procedimientos de valoración nutricional a platos tradicionales.

Este criterio busca que el alumnado reconozca la variedad de prácticas y costumbres utilizadas en las preparaciones de alimentos en diferentes zonas de España y las relacione con sus características físicas y sociales valorándolas como un elemento más de nuestro patrimonio cultural. Además analizarán los alimentos que intervienen en la



I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es



elaboración de platos tradicionales representativos de diferentes zonas realizando su valoración para verificar su calidad nutricional.

10. Explicar la importancia de los tratamientos de higienización de los alimentos distinguiendo los principales tratamientos térmicos, las bases de otros procesos de conservación (por sal, curado, ahumado o adobos) y los usos de los principales tipos de aditivos para mejorar la higiene de los alimentos.

Se pretende que el alumnado señale los fundamentos de las diversas técnicas de conservación e higienización para conseguir alimentos seguros, identifique los principales riesgos relacionados con el consumo de agua y alimentos.

Además tendrá que describir las normas higiénicas adecuadas en situaciones cotidianas.

11. Reconocer los cambios nutritivos y sensoriales derivados de los tratamientos higiénicos de los alimentos, identificando estos cambios en ejemplos concretos.

Con este criterio se pretende que el alumnado exponga los efectos que las técnicas de conservación e higiene tienen sobre las propiedades nutritivas y características organolépticas de los alimentos.

12. Analizar de forma crítica las técnicas de elaboración y procesamiento industrial de los alimentos, reconociendo su influencia creciente sobre los hábitos alimentarios, las modificaciones de las características nutritivas que suponen y los riesgos asociados a su consumo.

Se trata de que el alumno argumente las ventajas e inconvenientes, tanto desde el punto de vista de la seguridad alimentaria como de sus propiedades nutritivas y sensoriales, de los alimentos procesados industrialmente, apreciando el potencial de cambio de costumbres alimentarias que tienen estos productos. Además analizará e interpretará la información nutricional de las etiquetas de estos alimentos.

13. Aplicar de forma adecuada los conocimientos y las expresiones propias de las ciencias de la salud para interpretar y producir información escogiendo el vocabulario apropiado.

Este criterio busca que el alumno emplee de forma eficaz los conceptos y términos básicos utilizados en el ámbito de la salud para obtener y elaborar información específica y adecuada a un contexto determinado, utilizando diferentes medios de comunicación y fomentando la lectura comprensiva.

14. Utilizar de forma eficiente diferentes fuentes para recopilar, extraer y presentar información relevante presentada en distintos formatos, especialmente las Tecnologías de la Información y la Comunicación, razonando la validez de sus proposiciones.

A través de este criterio se pretende evaluar la capacidad del alumno para encontrar información idónea a partir de orígenes y soportes diferentes, evaluando su relevancia y verosimilitud y utilizando diferentes estrategias, medios o instrumentos, fundamentalmente las Tecnologías de la Información y la Comunicación.

ON THE CONTEMPORARY ART

¿Arte contemporáneo?

¿Quieres ser una persona de tu tiempo? ¿Por qué si escuchas música de hoy, vistes con ropa actual y te gustan las cosas de tu época... tiene que resultarte ajeno el arte moderno?

Si quieres cambiar radicalmente tu visión del arte contemporáneo, elige el Proyecto Integrado...

“ON THE CONTEMPORARY ART”

Haremos un recorrido por el arte del siglo XX, desde las vanguardias históricas hasta la actualidad.

Colaboraremos con las actividades educativas de Centro Andaluz de Arte Contemporáneo y, por último, haremos una breve introducción al mercado del arte: ferias, subastas, galerías...

Abierto a alumnos no bilingües que quieran mejorar su nivel de inglés.





I.E.S. Gustavo Adolfo Bécquer
C) López de Gomara nº 16 41010 Sevilla
Web: www.iesbecquer.com
Tfno: 955.622.825 Fax: 955.622.831
Email: 41006912.edu@juntadeandalucia.es

