

*“CONVIVIR Y CREAR
COMPARTIENDO”*

IES “GALLICUM”

Convocatoria de concurso de premios de buenas prácticas en materia de convivencia para el curso 2009/2010 en la Comunidad Autónoma de Aragón



1.- CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO

El Instituto de Educación Secundaria "GALLICUM" de Zuera, Zaragoza, es un centro público comarcal, no confesional y, por tanto, abierto a todos los alumnos y alumnas que reúnan los requisitos legales establecidos por la ley.

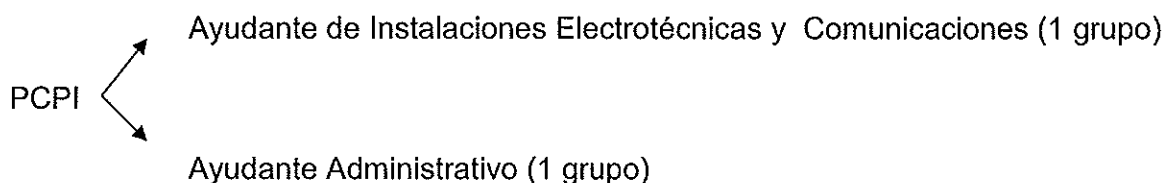
Enseñanzas, el IES Gallicum es un centro que imparte las siguientes enseñanzas:

1º ESO (5 grupos)

2º ESO (4 grupos)+ UIEE (1 grupo)

3º ESO (3 grupos) + 3º DIVER (1 grupo)

4º ESO (2 grupos) + 4º DIVER (1 grupo)



1º de Bachillerato (2 grupos)

2º de Bachillerato (2 grupos)

Ciclo Formativo de Grado medio:
Familia Administrativa y Eléctrica (3 grupos)

Ciclo Formativo de Grado Superior:
Familia Administrativa y Eléctrica (4 grupos)

Profesorado, durante el curso 2010-20011 el IES "Gallicum" ha contado con un cupo de 69 profesores, 3 ordenanzas, 2 Administrativos, 5 PES y un persona a cargo del mantenimiento.

Alumnos, el número de alumnos del curso ha sido de 632, distribuidos de la siguiente forma:

GRUPOS	Nº ALUMNOS
1º ESO	135
2º ESO	108
3º ESO	88
4º ESO	64
BACHILLERATOS	106
UIEE	9
PCPI	24
CICLOS FORMATIVOS	88

Peculiaridades, una de las particularidades del IES Gallicum desde su construcción se ha ido quedando pequeño y por dos veces se ha ampliado, de manera que hay tres edificios, uno de los cuales (el que alberga los niveles de 1º, 2º y 3º de ESO más la Secretaría y la Dirección del IES) dista de los otros 800 metros aproximadamente.

Características, El I.E.S. "Gallicum" es un centro rural que se encuentra situado en el término municipal de Zuera, dentro de la comarca geográfica del "Bajo Gállego", y acoge alumnado de San Mateo de Gállego, Villanueva de Gállego, Ontinar del Salz, y, en algunos casos, de Huesca y Zaragoza.

El Centro cuenta con servicio de transporte que es utilizado por los alumnos procedentes de las localidades antes mencionadas

Los colegios adscritos oficialmente al Instituto son el CEIP Odón de Buen (Zuera), el CEIP Pintor Pradilla (Villanueva de Gállego) y el CEIP Galo Ponte (San Mateo de Gállego). Hay en la zona, además, una Escuela Familiar Agraria, dos Centros Privados Concertados (en los últimos años viene incrementándose el número de alumnos procedentes de estos centros, en algunos casos, con bastante desfase curricular) y una Extensión de la Escuela Oficial de Idiomas nº 2 de Zaragoza, que comparte las instalaciones del Edificio Viejo del Instituto por las tardes.

El municipio de Zuera está geográficamente ubicado entre la depresión del Ebro y las Sierras exteriores prepirenaicas, está recorrido por el río Gállego como curso fluvial principal y cuenta con una altitud media que ronda los 300 m. Su situación estratégica respecto al eje del río Gállego, dentro del corredor norte-sur, y sus excelentes comunicaciones con Zaragoza (a 27 Km) y Huesca (40 Km), mediante la autovía Somport-Sagunto, le confieren un potencial muy importante en cuanto a posibilidades de desarrollo económico y demográfico.

La industria es el sector en auge en la actualidad, habiendo desbancado a las tradicionales actividades agrícolas y ganaderas. El desarrollo de suelo industrial y las grandes operaciones urbanísticas que están teniendo lugar en los municipios de la comarca, sumadas a su potencial medioambiental, fruto de un medio natural bien conservado y del impulso a la calidad ambiental de los servicios ofrecidos, hacen de esta zona una de las de mayor proyección dentro de la provincia.

La población global de los tres municipios más importantes de la zona se ha visto incrementada durante los últimos 15 años alrededor de un 30%:

	AÑO 1991	AÑO 2001	AÑO 2007
Zuera	5294 hab.	5640 hab.	6759 hab.
Villanueva de Gállego	2483 hab.	3426 hab.	4013 hab.
San Mateo de Gállego	1845 hab.	2212 hab.	2708 hab.

¿En qué nos afecta? Año tras año comprobamos cómo la situación descrita va afectándonos de forma creciente en varios aspectos:

En 1er lugar, el número de nuestros alumnos va incrementándose de acuerdo con los parámetros indicados, siendo significativos los siguientes datos:

CURSO:	2000/01	2005/06	2006/07	2007/08	2009/10	2009/10	2010/11
Nº de alumnos:	429	472	487	536	569	572	622

Y en 2º lugar, el creciente asentamiento en la zona de población inmigrante tiene evidentes implicaciones en la organización del Instituto, siendo ya un recurso organizativo básico el aula de español y necesario potenciar con nuevas medidas educativas la transición lingüística y cultural del alumnado inmigrante. Cada año es mayor el número de alumnos inmigrantes que recibimos.

Este entorno, en profundo proceso de transformación, nos proporciona recursos, contextos y colectivos sociales con los que interactuar de múltiples formas:

Las relaciones con el Ayuntamiento, constantes y fluidas, nos han permitido promover de forma conjunta iniciativas tan interesantes como los cursos de preparación para las Pruebas de Acceso a Ciclos Superiores. Especialmente fructífera ha sido la

colaboración con el Servicio de Juventud, el Área de medioambiente y la Biblioteca del Ayuntamiento de Zuera.

Las estrechas relaciones del Centro con las Empresas colaboradoras en la Formación en Centros de Trabajo (FCT) garantizan unas prácticas de calidad para nuestro alumnado de Formación Profesional específica.

No podemos olvidarnos de mencionar las relaciones establecidas con los colegios adscritos a nuestro centro, anteriormente citados, y la comunicación con la Educadora Social de la comarca con quien mantenemos, también, una fluida relación.

Tipología del alumnado, los alumnos de los **cursos superiores**, no presentan problemas graves en cuanto a retrasos o dificultades académicas significativas. Los resultados académicos de estos alumnos son semejantes a la media de nuestra comunidad autónoma. Tampoco presenta problemas de conducta ni de convivencia.

En los **primeros cursos de la ESO** es donde nos encontramos con los casos más claros de menor aprovechamiento en el *rendimiento escolar*, ocasionado por diversos motivos que dificultan el aprendizaje como: falta de hábitos de estudio, falta de hábitos de organización y trabajo, carencia de dominio de técnicas de estudio, carencia de habilidades en la lectura, falta de motivación, a veces poca implicación familiar, en algunos casos alto grado de absentismo escolar, escasa capacidad de esfuerzo y como consecuencia la no aceptación de la frustración, poca madurez y autonomía en el alumnado, bajas expectativas escolares. Va aumentando el número de alumnos que han repetido algún curso de primaria, lo que origina la no titulación en ESO, ni hacer ningún tipo de Ciclos Formativos y en algunos casos el abandono escolar. Estas realidades

alimentan en la mayoría de los casos las situaciones problemáticas y conflictivas que dificultan la convivencia en nuestro centro.

Nuestro centro acoge, además, a una **diversidad de alumnos extranjeros**. Son 53 alumnos en total de 16 nacionalidades diferentes entre: polacos, rumanos, búlgaros, alemanes, marroquíes y bastantes alumnos procedentes de Latinoamérica (Cuba, Santo Domingo, Panamá, Colombia, Ecuador, Brasil, Argentina...). Las necesidades de estos alumnos son diferentes, en unos casos es el desconocimiento del idioma, o su escaso dominio, en otros, una tardía cuando no nula incorporación al sistema educativo en sus países de origen. El entorno socioeconómico y la integración social tampoco son muy favorables. También hemos de tener presente que las necesidades primarias de sus padres, son las del tener un trabajo para poder atender de sus hijos en las necesidades básicas, por lo que ambos cónyuges se ven en la necesidad de trabajar los dos. Hemos de pensar que vienen sin nada, lo que implica largas ausencias del núcleo familiar.

Hay también, grupos de alumnado que está atendido por otros programas específicos de atención a la diversidad. Destaca en **Educación Compensatoria** un número creciente de población de etnia gitana con problemas de absentismo.

Una parte importante de los casos del **escaso éxito escolar** de estos colectivos se deben, a una falta de interés y una actitud poco apropiada para el estudio de estos alumnos y muchas veces, a la carencia de estrategias y recursos educativos de los padres.

Relación completa del profesorado participante, en esta actividad de centro participamos **TODOS** los miembros de nuestra Comunidad Educativa. Todo el alumnado del centro, los seiscientos treinta y dos alumnos, el Profesorado al completo, los sesenta y nueve profesores, las tres Ordenanzas del centro, los dos Administrativos, las cinco PES y la persona que está a cargo del Mantenimiento. También participan representantes del A.M.P.A del centro que forman parte del jurado que falla el premio.

Cada grupo tiene, al menos, dos profesores responsables. Uno es el tutor del grupo y otro u otros dos son compañeros del centro que no son tutores pero que apoyan la actividad realizándola con los alumnos del grupo que han elegido. En general cada compañero busca la colaboración de otro. En caso de que no "encuentre" Jefatura de Estudio se encarga de asignarle uno o varios colaboradores. El equipo Directivo es el encargado de que "todo esté en marcha y empiece a funcionar".

La implicación es mayor, lógicamente para los Tutores, Profesores Acompañantes y Equipo Directivo, pero **TODA** la **COMUNIDAD EDUCATIVA** participa activamente.

Las familias de los alumnos también participan desde sus casas con los materiales necesarios para la presentación de los platos, ruedas de butano, cazuelas, sartenes o piezas de cocina de mayor tamaño para la preparación y guiso, en algunos casos, de los platos presentados. También se suman a la lluvia de ideas que los alumnos presentan y llevan al aula hasta conseguir el consenso y el acuerdo de todo el grupo en la decisión final del plato que van a presentar para el concurso.

2.- BREVE DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN DEL CENTRO.

Como hemos expresado anteriormente nuestro IES "GALLICUM" es un centro rural y está aumentando progresivamente y considerablemente el número de alumnos en los últimos cursos. El espacio físico con el que contamos no ha variado y el número de alumnos por metro cuadrado también incrementa. Este hecho contribuye a que surjan algunos problemas de convivencia en pasillos, cambios de clase, subidas y bajadas a recreo, etc...

En general nuestro alumnado es tranquilo y no hay problemas muy graves de conducta y convivencia salvo en algunos casos aislados. Podemos decir que el 90% de las amonestaciones o conductas contrarias a la convivencia de nuestro centro se llevan a cabo reiteradamente por un 7% de nuestro alumnado.

Los problemas de convivencia suelen generarse en los cinco minutos de cambio que hay entre clase y clase, dentro de la propia clase cuando está o no el profesor presente y en los recreos. También ocurre, en más de una ocasión, que se trasladan del pueblo al centro o del centro al pueblo conflictos que están sin resolver y que vienen de años atrás originados en el propio pueblo o que están presentes desde el colegio de primaria. Los alumnos son conscientes de que cualquier problema de convivencia que surja dentro o fuera del centro y que implique a cualquier miembro de nuestra comunidad educativa se trabaja y se resuelve con todos los sectores implicados desde el propio centro. Para nuestro Proyecto Educativo de Convivencia es una base fundamental e importante como camino de mejora de la convivencia en el centro. La experiencia de los últimos años nos anima a seguir trabajando en esta línea a la vista de los resultados obtenidos

En general detectamos carencias en el alumnado en aspectos tan básicos como habilidades sociales, habilidades emocionales, responsabilidad de sus propios actos, dificultad para acatar la autoridad, etc. También encontramos cada vez en un mayor número de alumnos una falta importante de normas básicas y de límites impuestos desde las propias familias. Hay un exceso de protección por parte de las familias y en los casos más extremos una dejación de las funciones de los padres. Esto, en general, conlleva a que cualquier situación que no se resuelve como ellos consideran o que no les "apetece aguantar" les genere frustración. Así mismo ante esta frustración suelen tener poca capacidad de respuesta. Tienen falta de habilidades para manejarla, bien sea por falta de experiencia o por no saber asumir sus responsabilidades. Les cuesta resolver los problemas poniéndose en la piel del otro, es difícil para ellos utilizar la empatía porque también les cuesta identificar sus propias emociones y reacciones. No saben poner palabras a cómo se sienten o qué les parece lo que le han hecho al otro. Suelen tener una negación de los hechos y una puesta de responsabilidad fuera de ellos. Ven en el otro la causa de todo lo que ha pasado mientras que ellos "no han hecho nada".

Los alumnos que más se ven implicados en este tipo de situaciones son los que están en el edificio de 1º, 2º y 3º de E.S.O. También puede ocurrir con los alumnos del grupo de la U.I.E.E (Unidad de Intervención Educativa Específica), que corresponden a un nivel académico de 2º de E.S.O pero que se encuentran ubicados en el edificio de 4º de E.S.O y Bachilleratos.

Suelen ser alumnos con un alto fracaso escolar que han repetido algún curso en Primaria o que lo están haciendo ahora en Secundaria, también alumnos de etnia gitana, que provienen de situaciones familiares desestructuradas o con un alto absentismo escolar por falta de implicación de sus familias. Aunque en casos muy aislados pueden darse, hay que decir que son muy "sorprendentes" los alumnos que llevando una escolarización y que

proviene de familias que consideramos dentro de parámetros normales presenten problemas graves o muy graves de conducta. En general estos alumnos suelen generar algún problema por carencia de herramientas ante el manejo de sus propias emociones ante algo que les desborda, por escasez de habilidades sociales cuando se relacionan con el profesorado o con sus propios compañeros o simplemente por pura frustración ante hechos que no saben o no quieren “asumir”

3.- DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

PARTICIPACIÓN E IMPLICACIÓN DE LOS ÓRGANOS DE COORDINACIÓN DOCENTE Y DE REPRESENTACIÓN

DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LAS ACTUACIONES QUE SE HAN DESARROLLADO

Como viene expresado en el apartado de la vida del centro, nuestro centro está ubicado en tres edificios. Ésta situación conlleva que los alumnos de los distintos edificios no tengan ninguna relación entre ellos, lo que suponía un desconocimiento del alumnado entre sí y también del día a día que sucede en cada uno de los edificios. Ocurre también que el profesorado que imparte clase exclusivamente en alguno de estos edificios no tiene ningún contacto, salvo Claustros o Consejos Escolares, con el resto del profesorado de los otros edificios. Por otro lado las actividades extraescolares que se plantean en el centro suelen ser por niveles educativos y no suelen coincidir, salvo en contadas ocasiones y dependiendo de los cursos escolares, con alumnos de distintos edificios. De ahí sentimos la necesidad de que la convivencia y el conocimiento de nuestro alumnado y profesorado fuera mayor y nos planteamos el hecho de que podía ser, además, a través de una actividad que no fuera necesariamente “académica”. A raíz de la celebración de nuestro décimo aniversario y después de un gran bullicio de ideas y propuestas surgió lo que se llamó: “Un Día de Convivencia”. Con el paso de los años y, como la base principal de esta actividad es la realización de un plato para presentar y poder degustar, pasó a convertirse en “El Día de las Comidas”, como así lo llamamos familiarmente en el centro. Esta actividad se viene desarrollando desde hace trece años. Por tanto, es una actividad incluida dentro de las actuaciones tutoriales, dentro de las actividades extraescolares que planteamos para el curso escolar y, lógicamente, aparece dentro de nuestro P.C.C. Es nuestra actividad de referencia porque aunque nuestro centro es muy dinámico a la hora de realizar actividades y proyectos cada curso escolar éstos pueden variar. Sin embargo,

el "Día de las Comidas" es la actividad que permanece desde hace trece años por los resultados obtenidos, por la valoración que se hace de ella a través de las Tutorías, los Tutores, la C.C.P, el Claustro, el Consejo Escolar, los Padres/Madres del centro y el propio Equipo Directivo.

Todas las semanas existen horas de Reunión de Tutores por nivel educativo. En estas reuniones también se encuentran presentes la Orientadora del Centro y la Jefatura de Estudios. Cuando es posible también participan los compañeros de Pedagogía Terapéutica y el Coordinador del Programa PROA (Programa de Refuerzo, Orientación y Acompañamiento) con el que también contamos en el Centro.

A lo largo de estas reuniones se va exponiendo la actividad que se realiza, en qué consiste, cómo se lleva adelante y se organiza, cómo se valora, qué premio se concede, la composición del jurado, la fecha aproximada de realización de la misma, etc... El tema que se va a trabajar se expone con al menos dos meses de tiempo antes del día señalado para que las diferentes clases puedan ir pensando y decidiendo qué quieren presentar y cómo se van a organizar (se expone más adelante la exposición de la elección de los temas)

La actividad se realiza durante una jornada académica. Se imparten la primera o dos primeras horas lectivas, según sean las circunstancias de cada curso escolar, y, a continuación se suspenden las clases lectivas y comienza propiamente la actividad con el desplazamiento del alumnado, acompañados de sus respectivos profesores responsables, al patio del edificio de arriba donde ya nos encontramos con el resto del alumnado del centro formado por los grupos de 4º de E.S.O, UIEE, PCPI, Bachilleratos y Ciclos Formativos. Son los alumnos de menor edad del centro los que se desplazan hacia el recinto del otro edificio con la finalidad de que también conozcan algo más las instalaciones y edificios de la otra parte de su instituto y vayan familiarizándose año tras año con el edificio que será el suyo cuando cursen 4º de E.S.O. En el horario lectivo diario

ellos no pueden salir del centro sin la compañía de un profesor responsable y tienen muy pocas oportunidades de visitar, como decimos familiarmente, "el otro edificio".

En las necesidades que el alumnado puede tener el centro proporciona a cada grupo caballetes y tableros. También se les invita a la bebida consistente en refrescos y agua.

Todo el instituto participa en esta actividad que viene desarrollándose desde hace muchos años. Aunque todas las actividades que se desarrollan en el centro están presentadas en nuestra P.G.A, y aprobadas por los órganos competentes de C.C.P, Claustro y Consejo Escolar, ésta es, sin duda, la que tiene mayor repercusión para todos los miembros de la Comunidad Educativa y la que necesita mayor implicación de todos ellos. El Equipo Directivo es el encargado de ponerla en marcha durante el curso escolar. Esta puesta en marcha implica determinar la fecha. Generalmente es el viernes anterior a las vacaciones de Semana Santa o vísperas de un puente o festividad cercano al mes de Marzo o Abril para asegurarnos el buen tiempo ya que la actividad se realiza al aire libre en uno de los patios del Instituto. De todos los años en los que venimos realizando esta actividad únicamente uno de ellos nos ha llovido teniendo que improvisar su realización dentro de las aulas. Fue, precisamente, el año pasado el primero que llovió. También se hace coincidir con el cierre del trimestre o de una temporada larga de clases, por lo que lleva implícita una finalidad recreativa, lúdica y de premio. El Equipo Directivo decide, finalmente, el tema que se va a trabajar. En este aspecto colabora cualquier miembro de la Comunidad que sugiere diferentes temas. A lo largo de todos estos años en los que se viene realizando el Día de las Comidas se han ido eligiendo diversas temáticas en las que se ha puesto de relieve no sólo la creatividad de los alumnos sino también las diferentes materias y áreas del saber para que estos, de una manera lúdica y relajada, profundizasen en los aprendizajes que los temas sugerían.

Son temas que pueden ir desde el ámbito mundial, al ámbito de nuestro país, comunidad o zona. Puede ser algún hecho que haya acontecido, un tema cultural, alguna referencia de actualidad o simplemente algo que nos parezca que puede ser original, interesante y educativo.

Desde la primera convocatoria realizada en el curso 1998/99 donde encontramos la temática "**Décimo Aniversario**", se han venido abordando diferentes temas relacionados directamente con la comida como "**Cocina Aragonesa**"(curso 2003/04) "**Multiculturalidad y Diversidad: Cocinas del Mundo**" (curso 1999/2000) o "**Tapas y pintxos**" (curso 2009/10); con la Literatura como "**Un título literario para una comida**"(curso 2000/01) o "**La cocina relacionada con Don Quijote**" (curso 2004/05); con las Tecnologías de la Información y la Comunicación como "**iesGallicum@.com**"(curso 2006/07); con aniversarios de personajes ilustres como "**Mozart y el Mundo de la Música**" (curso 2005/06); o coincidiendo con los diversos temas que la Organización de Naciones Unidas ha ido celebrando en estos años, como "**Cuidando el Medio Ambiente**" (curso 2007/08), "**G-Astronomía**" (curso 2008/09) o la convocatoria del presente año cuyo tema ha sido "**La Química**"(curso 2010/11).

Todos los temas elegidos han sido trabajados por los tutores y profesores implicados en cada grupo del centro, así cada "Día de la Comida", ha sido y sigue siendo la culminación a un trabajo concienzudo y previo donde prevalece por encima de cualquier otra cosa la ilusión por participar y por vivir una jornada diferente.

En las tutorías semanales desde principio de curso se va explicando a los tutores en qué consiste la actividad, cómo se organiza a nivel de centro, cómo lo pueden plantear para llevarlo a cabo, cómo organizarse con su clase, etc... Todos los años escolares tenemos un número importante de profesores que son nuevos en el centro y a los que hay que explicar con más detalle la realización de la actividad. Cada tutor cuenta con la ayuda de, al menos, un compañero que no es tutor para coordinarlo todo con su grupo de

alumnos. Este profesor es elegido por el propio tutor, por los alumnos del grupo que lo piden a los profesores que les imparten clase o designado, en última instancia, por Jefatura de Estudios. Esta actividad tiene un carácter formativo, creativo, lúdico, de trabajo en equipo, de cooperación, de organización a nivel individual y de grupo, de interacción entre los alumnos del mismo grupo en otras facetas diferentes a las meramente académicas, de asunción de responsabilidades, de desarrollo y de trabajo en competencias. Además de todo lo anteriormente señalado también queremos que sea recompensando todo el esfuerzo y dedicación que hacen profesores y alumnos dentro de sus grupos. Es por eso que se plantea en el Día de las Comidas, el Concurso de Comidas dotándose a la convocatoria de dos premios para diferenciar los niveles educativos y las edades de nuestros alumnos que son muy diferentes, desde los doce años en 1 de ESO hasta los alumnos de Bachillerato y Ciclos Formativos. Se valoran diferentes aspectos: cata; presentación y decoración; originalidad y creatividad; dificultad, limpieza del lugar donde se ha comido y elaborado; participación y organización; respeto al medio ambiente y comida sobrante: buena relación comensales y cantidad. Todos estos puntos son valorados por un Jurado que se crea con tal finalidad y que está formado por la Secretaria del Equipo Directivo, un miembro del personal no docente que puede ser administrativo, ordenanza o PES y una o dos madres del AMPA del Instituto. Se les entrega a cada grupo unas hojas dónde se detallan los requisitos que hay que cumplir y los puntos que se van a valorar (estas hojas están adjuntadas en el punto de documentación). El Jurado además de degustar los platos puede preguntar cualquier detalle sobre la realización, elaboración y presentación del plato que concurra a cualquier miembro del grupo que lo presenta.

El premio ha variado a lo largo de los años. En alguna ocasión los alumnos fueron al cine y a merendar, otras veces al parque atracciones, a un descenso en piragua por el río Ebro, en la actividad de Ebronautas. En los últimos tres años los alumnos han pasado una jornada en "La Gabarda", un parque de multiaventura situado en la provincia de Huesca. El

premio de esta actividad lo realizan conjuntamente los dos grupos ganadores de cada nivel educativo. Este curso 2010/11 lo ganaron los alumnos de 2º de Bachillerato de Ciencias y Tecnología y los alumnos de 2º de E.S.O. El premio lo van a disfrutar en la jornada lectiva del día 30 de Mayo. Cada grupo va acompañado por su profesor-tutor, por el profesor acompañante en la actividad de la comida o por otro profesor, generalmente, de los que les imparte clase. Este año el premio otorgado es disfrutar de una jornada de hípica en el parque del agua.

Objetivos que se persiguen,

Aunque los objetivos que se persiguen son fundamentalmente la relación y conocimiento entre todos los miembros de la comunidad educativa con el fin de facilitar y fomentar la convivencia del centro también queremos que la actividad sirva para trabajar otros aspectos en competencias y habilidades “académicas” y por qué no “sociales” que son importantes en nuestro alumnado. Por ello algunos de los objetivos que planteamos de forma general son:

- Favorecer la interrelación entre los miembros de cada clase mediante el trabajo cooperativo. A su vez la puesta en común de las experiencias y el debate sobre nuevas ideas y métodos promueve el diálogo y la tolerancia entre ellos.
- Ampliar el vocabulario de gastronomía y nutrición.
- Desarrollar la creatividad y expresividad en la presentación, diseño y decoración de los platos.
- *Elaborar un plan de trabajo con la lista de ingredientes, proporciones, método de elaboración y presentación final acorde a unos requisitos establecidos.*

- Conocer las cocinas del mundo abre horizontes y sitúa al alumno en un entorno global y diverso.
- Reconocer y valorar la alimentación en su dimensión cultural como elemento capaz de ponernos en relación con otros
- Ser conscientes de la relación que existe entre nuestra alimentación y la salud presente y futura.
- Reconocer la diversidad relacionada con la alimentación como factor de enriquecimiento social y cultural.
- Mejorar la dieta personal a partir de una reflexión sobre hábitos alimentarios personales.

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LAS MISMAS. VALORACIÓN DE LOS RESULTADOS

El Día de las Comidas que celebramos anualmente desde hace trece años cuando comenzamos esta andadura allá por el curso escolar 1998/99 es un momento de encuentro y diversión por parte de toda la Comunidad Educativa. Reforzamos valores como la coeducación, el respeto, el compañerismo, la creatividad, el trabajo en competencias, la responsabilidad, el reparto de tareas, la interacción entre iguales y no iguales (profesores, alumnos, padres, madres y personal de administración y servicios), en definitiva, la implicación en un proyecto que realizamos entre todos y que lo degustamos plato a plato.

La ilusión y el afán de superación se convierten durante los meses de preparación del proyecto, en los ingredientes básicos para la obtención de un trabajo bien hecho que mezcla conocimientos, creatividad y saber hacer y, por supuesto, buen humor.

El resultado es un día lleno de color donde ponemos de manifiesto la diversidad de temas y su aplicación en la faceta culinaria. Saboreamos un momento de convivencia distinto al resto del año que nos invita a repetirlo y disfrutarlo al siguiente.

Todas las actividades que se llevan a cabo en el centro son valoradas en las reuniones de tutores y es, ésta, la que siempre tiene una valoración importante y muy positiva por parte de los tutores y de los alumnos de cada grupo. Cuando comienza el siguiente curso escolar son los propios alumnos los que suelen preguntar cuándo va a ser el día de las Comidas y qué tema se va a trabajar este año.

Para nuestro Proyecto Educativo es importante considerar y plantear actividades de esta índole y características donde el eje principal y estructural no es la base académica propiamente dicha sino una dimensión que va más allá del puro aprendizaje de conocimientos donde pueden expresarse y ponerse de manifiesto otras cualidades de nuestros alumnos y, especialmente, de aquellos que no suelen destacar en positivo en el espacio físico de la clase y en los resultados puramente académicos.

Además del objetivo inicial de convivir y relacionarnos a través de esta actividad hay otros aspectos que se trabajan en la preparación y desarrollo de la misma, aprenden no sólo aspectos sobre formación nutricional y gastronómica básica, nutrición y dieta, gastronomía y cultura, sino que también van a ser capaces de desarrollar destrezas sobre la comunicación, el trabajo cooperativo, la autoestima, la creatividad, la aceptación de ideas distintas a las suyas, la toma de decisiones y acuerdos, la organización, los recursos disponibles, la limpieza, el orden, la relación cantidad de comida-número de comensales, desarrollo de diferentes competencias, la autonomía, destrezas en habilidades sociales, crecimiento personal, etc...

DOCUMENTOS OFICIALES DEL CENTRO EN LOS QUE LAS PRÁCTICAS SE HAN REFLEJADO

En las hojas anexas se presenta los documentos oficiales con los que trabajamos en el centro y que se reparten a cada uno de los grupos a través de sus tutorías.

Todos los documentos a continuación expuestos también aparecen incluidos en:

- Nuestra Memoria General Anual.
- *En la Programación y Memoria del Departamento de Actividades Extraescolares.*
- En la programación y Memoria de los Trabajos y Actividades desarrollados en las Tutorías a lo largo del curso escolar.

CONCURSO COMIDAS

JUEVES 15 DE ABRIL

SE INFORMA A TODOS/AS LOS ALUMNOS/AS, QUE EL PRÓXIMO JUEVES DÍA 15 DE ABRIL SE DESARROLLARÁ EL TRADICIONAL CONCURSO DE COMIDAS EN EL PATIO DEL EDIFICIO VIEJO, SI LAS CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS NO LO IMPIDEN.

LOS PREPARATIVOS COMENZARÁN A LAS 9,25 POR LO QUE LA PRIMERA HORA DE CLASE SE DESARROLLARÁ CON NORMALIDAD.

TODOS LOS AUTOBUSES DE TRASNPORTE ESCOLAR SALDRÁN A LAS 12,45 DEL EDIFICIO VIEJO.

JEFATURA DE ESTUDIOS

COMIDA 15 DE ABRIL 2011: LA QUÍMICA

1. Cada curso elaborará un PLATO ÚNICO para presentar al concurso.
2. Se deberá hacer una descripción del plato cocinado (ingredientes, elaboración, ...) en un impreso que se proporcionará al efecto.
3. Cada grupo decidirá la comida que va a elaborar basándose en el siguiente tema:

“La Química”
4. El menú será preparado por los alumnos/as con la colaboración del tutor/a de cada grupo y el profesor/a acompañante.
5. Los platos participantes en el concurso deberán presentar su ficha antes del 8 de abril en jefatura de estudios.
6. Valoración. El jurado valorará por orden de preferencia los siguientes apartados:
 - Cata (máximo 10 puntos).
 - Presentación (máximo 8 puntos).
 - Originalidad (máximo 7 puntos)
 - Dificultad (máximo 6 puntos).
 - Limpieza del lugar donde se ha comido y elaborado (máximo 5 puntos).
 - Participación y organización (máximo 4 puntos).
 - Respeto al medio ambiente (utilización de material no desechable, envases ecológicos, ...) (máximo 3 puntos).
 - Comida sobrante. Buena relación comensales-cantidad (máximo 2 puntos)
7. El JURADO estará formado por:
 - La secretaria del centro.
 - Un representante o dos de la A. M.P.A.
 - Un representante del personal no docente del IES.
8. Premio: Este año habrá dos premios
 - El I.E.S. Gallicum premiará al/los curso/s ganador/es con una actividad extraescolar por el mejor plato.
 - La A.M.P.A. del centro premiará también “EL PLATO MÁS ORIGINAL”. El premio será determinado por la A.M.P.A. y se dará a conocer debidamente antes de iniciarse el concurso.
9. El Centro repartirá refrescos entre todos los cursos participantes.
10. Materiales. Se dotará a cada grupo de los medios necesarios para la elaboración de su comida dentro de los disponibles (barbacoa, butano) siempre que se soliciten con la debida antelación y el centro disponga de ellos. Cada curso dispondrá de mesas, mantel y refrescos que se entregarán por parte del Centro. El resto de los materiales serán aportados por los alumnos/as.
11. Cada tutor contará con la ayuda de dos profesores colaborando con los alumnos en la elaboración de la comida.
12. El alumnado no debe salir del centro durante el periodo lectivo y de desarrollo de la actividad.

Jefatura de Estudios

COMIDA 15 DE ABRIL DE 2011

CURSO	
NOMBRE DEL PLATO	
ELABORACIÓN	
PROFESORES COLABORADORES	
NECESIDADES (BARBACOA, CARBÓN,BUTANO)	

ENTREGAR EN JEFATURA DE ESTUDIOS ANTES DEL VIERNES 8 DE ABRIL.

CONCURSO GASTRONÓMICO IES GALLICUM

VIERNES 15 DE ABRIL DE 2011

GRUPO	TÍTULO DEL PLATO	BARBACOA CARBÓN	BUTANO	BEBIDAS	PROFESOR APOYO
1° A				X	
1° B				X	
1° C				X	
1° D				X	
1° E				X	
2° A				X	
2° B				X	
2° C				X	
2° D				X	
3° A				X	
3° B				X	
3° C				X	
3° DIV				X	
UIEE				X	
4° A				X	
4° B				X	
4° DIV				X	
1° BHCS				X	
1° BCYT				X	
2° BHCS				X	
2° BCYT				X	
PCPA				X	
PCPE				X	
GA				X	
1° IE				X	
1° ADF				X	
1° IEA				X	
TOTAL 27					

REPORTAJE FOTOGRÁFICO

DEL DÍA DE LAS COMIDAS

TEMA: "Tapas y Pintxos"

Curso 2009/2010



GRUPO DE PROFESORES COLABORADORES



ALUMNOS DEL CURSO 2º A DE ESO CON EL
TUTOR, PROFESOR DE CIENCIAS NATURALES, Y
PROFESORES DE MATEMÁTICAS, INGLÉS Y
CIENCIAS NATURALES



ALUMNOS DEL GRUPO 1º E DE ESO CON EL
TUTOR, PROFESOR DE LENGUA Y LITERATURA,
LA PROFESORA DE MÚSICA Y LA ORIENTADORA
DEL CENTRO



ALUMNOS DEL CURSO 2º A DE ESO CON EL
TUTOR, PROFESOR DE CIENCIAS NATURALES, Y
EL PROFESOR DE INGLÉS



ALUMNOS DE 3° C DE ESO CON SU TUTORA,
PROFESORA DE CIENCIAS SOCIALES



ALUMNOS DE 3º DE DIVERSIFICACIÓN CON SU TUTORA, PROFESORA DEL ÁMBITO CIENTÍFICO-MATEMÁTICO, Y LA PROFESORA DE INGLÉS



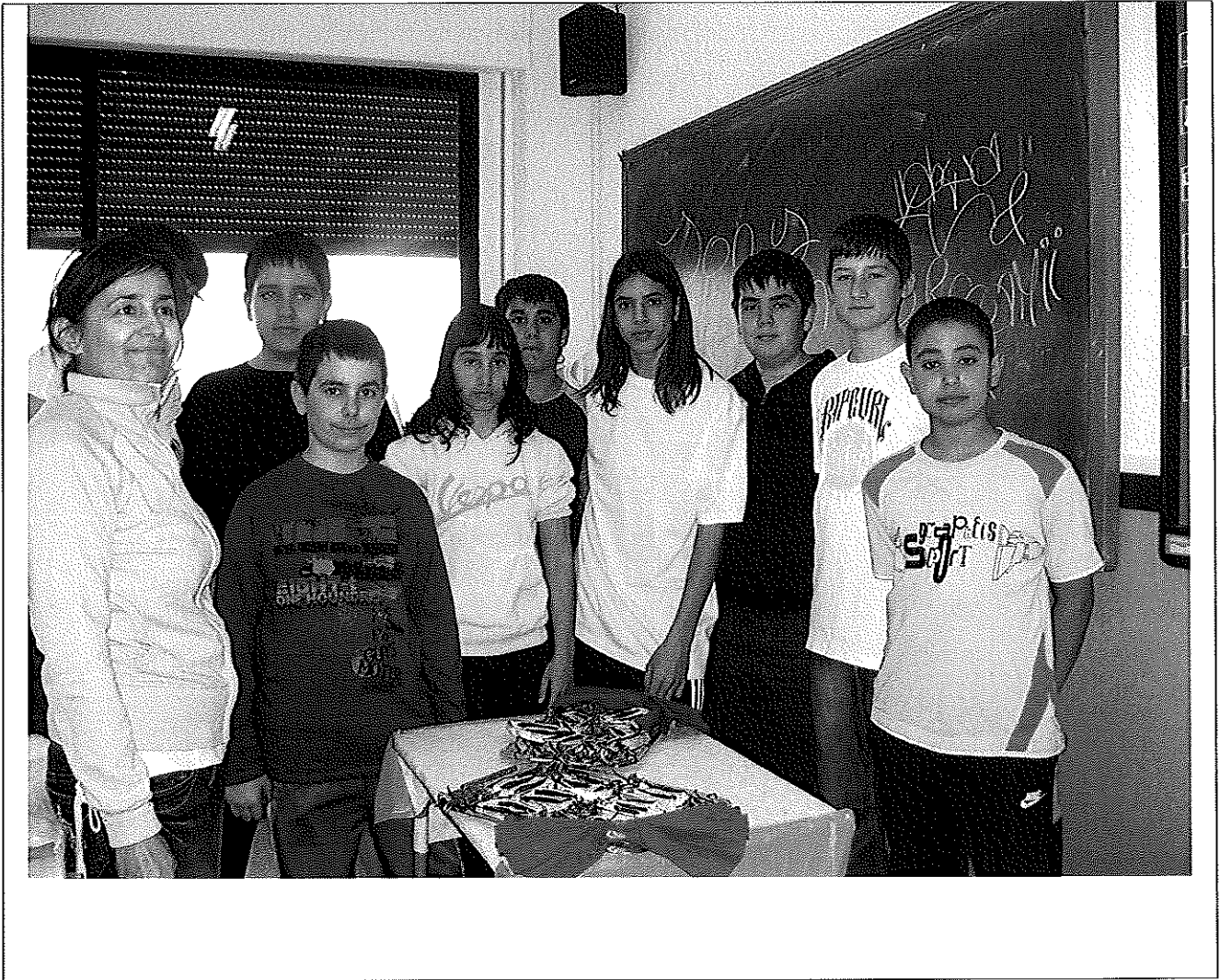
ALUMNOS DE 2º D DE ESO



ALUMNOS DE 2º B DE ESO



ALUMNOS DE 1º E DE ESO CON SU TUTORA,
PROFESORA DE INGLÉS



ALUMNOS DE 1° C DE ESO CON SU TUTORA,
PROFESORA DE LENGUA Y LITERATURA



ALUMNOS DE 1º A DE ESO CON SU TUTORA,
PROFESORA DE LENGUA Y LITERATURA



ALUMNOS DE 1º D DE ESO CON SU TUTOR,
PROFESOR DE LENGUA Y LITERATURA, Y LA
PROFESORA DE MÚSICA



ALUMNOS DE 1º B DE ESO CON SU TUTORA,
PROFESORA DE CIENCIAS NATURALES



ALUMNOS DE 2º DE BACHILLERATO
HUMANÍSTICO CON SU TUTORA, PROFESORA DE
CIENCIAS SOCIALES, Y DOS PROFESORAS DE
MATEMÁTICAS

4.- PROYECTO DE CONTINUIDAD PARA EL CURSO 2010/2011

➤ OBJETIVOS

Una vez comentada y valorada la actividad en las reuniones semanales de Tutores con Orientación y Jefatura de Estudios, oída también la opinión de la C.C.P y del Departamento de Extraescolares se acuerda para el próximo curso escolar que la actividad siga manteniéndose y ocupando un lugar importante en la programación de nuestras actividades para el curso próximo. Continúa siendo la actividad que vertebra e incluye, sin excepción, a todos los miembros de nuestra comunidad educativa y la que mayor convivencia supone entre los diferentes miembros de nuestro centro. Es también aquella que nos permite de forma importante relacionarnos en una sola jornada y convivir en un mismo espacio de trabajo, diversión y participación con el resto de los "habitantes" del centro. Como todos los años, se abre e incentiva la colaboración de cualquier miembro de nuestra comunidad que quiere sugerir ideas, temas, premios, o incluir algún otro aspecto para el desarrollo de la misma en el próximo curso escolar.

➤ ACTIVIDADES PROGRAMADAS , TEMPORALIZACIÓN y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Como consecuencia del trabajo realizado a través del "Día de las Comidas", han surgidos tres proyectos importantes en el Centro. El primero ha sido un **"Taller de Cocina"** que se realiza durante dos horas semanales para nuestro grupo de 9 alumnos de la UIEE (Unidad de Intervención Educativa Específica) y que lidera el tutor del grupo. El segundo ha sido ampliar este proyecto del Taller de Cocina para nuestro grupo de alumnos del PCPI (Programa de Cualificación Profesional Inicial) que lo realiza en dos horas mensuales y que lidera la profesora de Formación Básica. La estructura básica de estos proyectos la presentamos a continuación:

1.- TÍTULO DEL PROYECTO:

“TALLER DE COCINA PARA ALUMNOS EN RIESGO DE ABANDONO DEL SISTEMA ESCOLAR. MEJORA DE LA CONVIVENCIA, LA TOLERANCIA Y LA COMUNICACIÓN”

1.1 COORDINACIÓN

Galdeano Pascual, Fco. Javier. Matemáticas y Ciencias Naturales
Educación Compensatoria.

Profesorado participante

Arbués Castán, Isabel	Música
Álvarez Amada , Pilar	Tecnología
Ferrero Leonardo, Mónica	Orientación y Psicopedagogía

1.2 ETAPAS EDUCATIVAS EN LA QUE SE VA DESARROLLAR EL PROYECTO Y ACTIVIDAD.

El proyecto se presenta para desarrollarse en tres fases y cada una de ellas implica nuevos grupos destinatarios, a saber:

1ª fase (1er. Curso) Alumnos del Programa de Educación Compensatoria adscritos a la Unidad de Intervención Educativa Específica (U.I.E.E.)

2ª fase (2º Curso) Además de los alumnos de la U.I.E.E., alumnos de Iniciación Profesional de 1er. año.

3ª fase (3er. Curso) Alumnos de la U.I.E.E., alumnos de Iniciación Profesional de 1er. año y alumnos de Iniciación Profesional de 2º año.

1.3 TEMA DEL PROYECTO

El proyecto nace para dar respuesta mediante la puesta en marcha de un taller de cocina a déficits graves de hábitos de convivencia y salud detectados en los alumnos de 15 años que año tras año son seleccionados para formar parte de la U.I.E.E. Es una propuesta diferente, innovadora y con cierta dosis de riesgo académico – ya que nunca antes se había experimentado en nuestro instituto-. Este proyecto viene a sumarse a un fin último que es recuperar a los alumnos de la U.I.E.E. para el sistema educativo y que venimos trabajando el equipo de profesores desde el curso 2000-01.

2.- DISEÑO DEL PROYECTO Y ACTIVIDAD

2.1. Planteamiento y justificación

Nuestro taller de cocina pretende ser un camino abierto no sólo a una formación nutricional y gastronómica básica sino el vehículo mediante el cual vamos a ser capaces de desarrollar destrezas sobre la comunicación, la autoestima, nuestro cuerpo, la creatividad, la aceptación de ideas distintas a las nuestras, el crecimiento personal, gastronomía y cultura, nutrición y dieta, culto al cuerpo, relación con el entorno y publicidad y adolescencia.

El taller surge como necesidad de afrontar desde otra perspectiva- la gastronómica, en este caso - las siguientes líneas de trabajo tan diversas y a la vez concurrentes como son:

- a.- Educación para la salud.
- b.- Formación básica.
- c.- Trabajo cooperativo
- d.- Comunicación

2.2 Aspectos innovadores del proyecto

Se centran principalmente en los aspectos siguientes:

- a.- Presentar el taller de cocina como una nueva forma de relación, de comunicación.
- b.- Desarrollar un crecimiento personal y profesional a través de la cultura gastronómica.
- c.- La creatividad en la preparación, elaboración y presentación de diferentes platos y recetas.
- d.- Desarrollar gran parte del taller desde el trabajo cooperativo.
- e.- Ampliarlo en cursos sucesivos a mayor número de alumnos sirviendo de modelo el trabajo de alumnos de años anteriores.

2.3 DURACIÓN Y FASES PREVISTAS

1er. trimestre

Educación para la salud: dietas milagro

Alimentación sana y equilibrada

Trabajo cooperativo

Pirámide alimentaria

Cocina temática, dietas, gastronomía local.

Cine y salud : "Tomates verdes fritos"

2º trimestre

Educación para la salud: trastornos alimentarios

Variedades de alimentación

Trabajo cooperativo

Gastronomía nacional, cocinas típicas de cada autonomía.

Autoestima y control de peso

Cine y salud: " Super Size me"

3er. trimestre

Educación para la salud: dieta equilibrada

Pirámide alimenticia

Gastronomía internacional, cocina solidaria

Trabajo cooperativo

Educación en la mesa, diálogo.

Cine y salud: "American Cuisine"

2.- DISEÑO DEL PROYECTO Y ACTIVIDAD

2.1. Planteamiento y justificación

Nuestro taller de cocina pretende ser un camino abierto no sólo a una formación nutricional y gastronómica básica sino el vehículo mediante el cual vamos a ser capaces de desarrollar destrezas sobre la comunicación, la autoestima, nuestro cuerpo, la creatividad, la aceptación de ideas distintas a las nuestras, el crecimiento personal, gastronomía y cultura, nutrición y dieta, culto al cuerpo, relación con el entorno y publicidad y adolescencia.

El taller surge como necesidad de afrontar desde otra perspectiva- la gastronómica, en este caso - las siguientes líneas de trabajo tan diversas y a la vez concurrentes como son:

a.- **Educación para la salud.** Conocemos y practicamos una alimentación sana, equilibrada y completa. Problemas de salud relacionados con la alimentación.

b.- **Formación básica** mediante el fomento de la lectura comentada de textos sobre cocina, gastronomía del mundo, recetas y sus variantes. Igualmente fomento de la expresión escrita en la formulación de recetas y explicación de los procesos de elaboración de las mismas.

Finalmente estudiaremos los ingredientes, su localización, temporalidad, proporciones.

c.- **Taller pre-profesional** de cocina. Procesos higiénicos, metodología de la cocina, elementos básicos de la cocina, términos culinarios, tipos de producción de alimentos, dietas, ingredientes, presentación de recetas y platos, elementos secundarios a los alimentos, bebidas, etc.

d.- **Trabajo cooperativo.** Preparación, elaboración y presentación de recetas. Reparto de tareas, corresponsabilidad en el trabajo, propuestas de modificación de recetas, creatividad en las recetas, consenso para lograr resultados óptimos.

e.- **Comunicación.** Trabajaremos la autoestima, encontrarnos bien con nuestro cuerpo, el diálogo y compañía con otros, disfrutaremos comiendo, nos dedicaremos un tiempo mínimo para cada comida, valoraremos nuestra dieta mediterránea frente a otras dietas menos saludables.

2.2 Aspectos innovadores del proyecto

Se centran principalmente en los aspectos siguientes:

a.- Presentar el taller de cocina como una nueva forma de relación , de comunicación .

b.- Desarrollar un crecimiento personal y profesional a través de la cultura gastronómica

c.- La creatividad en la preparación, elaboración y presentación de diferentes platos y recetas

d.- Desarrollar gran parte del taller desde el trabajo cooperativo

e.- Ampliarlo en cursos sucesivos a mayor número de alumnos sirviendo de modelo el trabajo de alumnos de años anteriores.

El tercer Proyecto es la creación de un “**Horno Solar**” también para los alumnos del grupo de la **UIEE**.

1. TÍTULO DEL PROYECTO:

“EL HORNO SOLAR: COCINA TRADICIONAL ECOLÓGICA Y SIN GASTO ENERGÉTICO”

1.1 COORDINACIÓN

Galdeano Pascual, Fco. Javier. Matemáticas y Ciencias Naturales.
Educación Compensatoria.

Profesorado participante

Abad Piracés, Pilar	Tecnología
Agustín García , José M ^a	Ed. Plástica-Artesanía
Fatás Galindo, Susana	Orientación y Psicopedagogía

1.2 ETAPAS EDUCATIVAS EN LA QUE SE VA DESARROLLAR EL PROYECTO Y ACTIVIDAD.

El proyecto se presenta como ampliación nuestra aula-taller de cocina puesta en marcha en el curso 2008-09 y que ahora se pretende mejorar y completar con el diseño, construcción y puesta en funcionamiento de un horno o cocina solar.

Los alumnos que van a llevar a cabo la puesta en marcha del proyecto son los del Programa de Educación Compensatoria adscritos a la Unidad de Intervención Educativa Específica. (U.I.E.E.) si bien y tal y como ocurrió con la creación del Aula-taller de cocina será utilizado por grupos como PCPI, Diversificación o Aula de Español para extranjeros que ya tienen en su programación el uso periódico del aula de cocina.

1.3 TEMA DEL PROYECTO

El tema fundamental sobre el que pivota el proyecto es el SER CAPACES DE CONSTRUIR UN HORNO SOLAR y concienciarnos de las ventajas que implica consumo energético cero, utilización de energía renovable gratuita y capacidad de no emitir gases contaminantes ni producir ningún otro tipo de residuo urbano.

El proyecto se va a llevar a cabo en las siguientes áreas del currículo:

a.- **Educación medioambiental.** Gasto energético, energías renovables, no emisión de gases contaminantes, consumo razonable de electrodomésticos. Ideas prácticas para países subdesarrollados donde no existe la corriente eléctrica. Trabajo para desarrollar dentro de las áreas de Atención Educativa y Ciencias Naturales.

b.- **Taller de tecnología.** Estudio y diseño de los modelos de cocina solar más eficiente: detalle de materiales, cantidades de los mismos, diseño de distintas construcciones, elaboración de elementos básicos para el montaje de la cocina solar, comprobación de funcionamiento y modificación si procede. Trabajo específico del área de Tecnología.

c.- **Educación plástica- artesanía.** El modelo elegido de cocina solar se basa en el empleo de adobes para la construcción del cuerpo del horno y su montaje posterior. La

preparación y elaboración de los adobes se llevará a cabo en el aula de plástica. Trabajo a desarrollar en el área de plástica.

d.- **Taller de cocina.** Preparación, elaboración y presentación de recetas utilizando para ello la cocina solar. Reparto de tareas, corresponsabilidad en el trabajo, propuestas de modificación de recetas, creatividad en las recetas, consenso para lograr resultados óptimos. Trabajo propio para el aula de cocina.

1.4 DURACIÓN Y FASES PREVISTAS

1er. trimestre

Educación medioambiental: energías renovables

Consumo energético

Diseño y despiece de los materiales que utilizaremos

Adobe: técnicas de elaboración y resultados eficientes

2º trimestre

Educación medioambiental: efecto invernadero y emisión de gases contaminantes

Mejora eficiencia energética del horno solar: los reflectores

Construcción final del horno, puesta en marcha

3er. trimestre

Educación medioambiental: recursos a alcance de países subdesarrollados

Taller de cocina: preparación de recetas, ingredientes, elaboración y realización final de guisos con el horno solar.

Valoración del proyecto: aspectos modificados, objetivos conseguidos y propuestas de mejora.

Evaluación, al final de cada actividad llevada a cabo en el aula creemos importante que sean los propios alumnos los que guiados por el profesor comenten y evalúen el desarrollo de la práctica. Valorarán el desarrollo de los objetivos y contenidos que en grupo han sido planteados y aceptados antes de la realización de la misma. Estudiarán, también, si en este proceso han sido conseguidos los objetivos marcados. Toda este proceso de toma de conciencia se llevará a cabo a través de la autoevaluación del propio alumnado, siendo ellos mismos los que de forma importante pueden valorar cada uno en primera personal la evolución que han hecho, cómo se han sentido, hasta dónde han llegado, qué carencias determinan en el desarrollo del trabajo y ver si, finalmente, han cumplido las expectativas que tenían sobre ellos mismos y sobre el taller. En definitiva ver la respuesta de cada uno de ellos ante él.