

ANEXO I. MODELO DE INFORMACIÓN SOBRE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA PARA ALUMNADO Y LAS FAMILIAS. ESO

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

<https://iessantaclara.com/wp-content/uploads/2025/11/BIOLOGÍA-25-26.pdf>

3ºESO

1. Programación Didáctica:

Las relaciones existentes entre los elementos de la programación didáctica se encuentran desarrollados dentro de la propia programación didáctica del departamento. A continuación, tienen un enlace donde se puede acceder a la programación.

Vínculo de descarga: iessantaclara.com

- Competencias Específicas
- Criterios de evaluación
- Saberes Básicos
- Temporalización

2. Información sobre la evaluación:

Los criterios de evaluación son los referentes que utilizamos los docentes (y los estudiantes conocen) para determinar el nivel de las competencias específicas propias de la materia y su contribución a las competencias clave en un momento determinado del aprendizaje, es decir, nos sirven para evaluar el progreso del estudiante y el nivel competencial en el que está. Este nivel competencial se traduce del siguiente modo:

- Una calificación cualitativa de Insuficiente (IN) para las notas negativas y de Suficiente (SU), Bien (BI), Notable (NT) y Sobresaliente (SB) para las notas positivas, en orden creciente de desempeño. (ESO)
- El grado de adquisición de las competencias clave del 1 al 4, emitido en la evaluación final, siendo:

1. No ha alcanzado el grado esperado de la competencia.
2. Ha logrado, en grado bajo, o está en proceso de alcanzar la competencia correspondiente.
3. Ha alcanzado, en grado medio, un nivel suficiente de adquisición de la competencia.
4. Ha alcanzado en grado alto, de forma destacada, la adquisición de la competencia.

Los criterios de evaluación de la asignatura son los siguientes:

Criterios de Evaluación	% Ponderación Calificación final
1.1. Analizar conceptos y procesos referidos a la nutrición y la alimentación interpretando información en diferentes formatos (modelos, gráficos, tablas, diagramas, fórmulas, esquemas, símbolos, páginas web, etc.), manteniendo una actitud crítica y obteniendo conclusiones fundamentadas.	5%
1.2. Facilitar la comprensión y análisis de información sobre procesos referidos a la nutrición y alimentación o trabajos científicos transmitiéndola de forma clara y utilizando la terminología y los formatos adecuados (modelos, gráficos, tablas,	5%

vídeos, informes, diagramas, fórmulas, esquemas, símbolos, contenidos digitales, etc.).	
1.3. Analizar y explicar fenómenos biológicos y nutricionales representándolos mediante modelos y diagramas, utilizando, cuando sea necesario, los pasos del diseño de ingeniería (identificación del problema, exploración, diseño, creación, evaluación y mejora).	5%
1.4. Conocer la dieta mediterránea como elemento de nuestra cultura y la de nuestro entorno. Valorar los productos de nuestra Comunidad .	5%
2.1. Resolver cuestiones referidas a la nutrición y la alimentación localizando, seleccionando y organizando información de distintas fuentes y citándolas correctamente.	6%
2.2. Reconocer la información sobre temas referidos a la nutrición y la alimentación con base científica, distinguiéndola de pseudociencias, publicidad, bulos, teorías conspiratorias y creencias infundadas y manteniendo una actitud escéptica ante estos.	6%
2.3. Valorar la contribución de la ciencia a la sociedad y la labor de las personas dedicadas a ella con independencia de su etnia, sexo o cultura, destacando y reconociendo el papel de las mujeres científicas y entendiendo la investigación como una labor colectiva e interdisciplinar en constante evolución.	2%
2.4. Analizar críticamente a los alimentos, reconociendo aquellos saludables y aquellos potencialmente no saludables: transgénicos, excesivamente procesados, azucarados, refresco aditivos, ...	6%
3.1. Plantear preguntas e hipótesis e intentar realizar predicciones sobre fenómenos relacionados con la nutrición y la alimentación que puedan ser respondidas o contrastadas utilizando métodos científicos.	4%
3.2. Diseñar la experimentación, la toma de datos y el análisis de fenómenos relacionados con la nutrición y la alimentación de modo que permitan responder a preguntas concretas y contrastar una hipótesis planteada.	4%
3.3. Realizar experimentos y tomar datos cuantitativos o cualitativos sobre fenómenos relacionados con la nutrición y la alimentación utilizando los instrumentos, herramientas o técnicas adecuadas con corrección.	4%
3.4. Interpretar los resultados obtenidos en un proyecto de investigación utilizando, cuando sea necesario, herramientas matemáticas y tecnológicas.	4%
3.5. Cooperar dentro de un proyecto científico asumiendo responsablemente una función concreta, utilizando espacios virtuales cuando sea necesario, respetando la diversidad y la igualdad de género, y favoreciendo la inclusión.	4%
4.1. Resolver problemas o dar explicación a procesos relacionados con la materia utilizando conocimientos, datos e información proporcionados por el docente, el razonamiento lógico, el pensamiento computacional o recursos digitales.	6%
4.2 Analizar críticamente la solución a un problema sobre fenómenos relacionados con la nutrición y la alimentación.	4,5%
4.3. Interpretar la información contenida en los diferentes formatos usados en nutrición: pirámides, ruedas, tablas de composición de alimentos, etiquetas, ...	4,5%
5.1. Relacionar, con fundamentos científicos, la importancia de una alimentación saludable, la conservación del medio ambiente, el desarrollo sostenible, el cambio climático, el consumo y la calidad de vida.	3%
5.2. Proponer y adoptar hábitos sostenibles, analizando de una manera crítica las actividades propias y ajenas a partir de los propios razonamientos, de los conocimientos adquiridos y de la información disponible.	3%
5.3. Proponer y adoptar hábitos saludables, analizando las acciones propias y ajenas con actitud crítica y a partir de fundamentos fisiológicos.	3%
5.4. Valorar y conocer el carácter saludable de los diferentes alimentos. Identificar los alimentos locales y de la estación. Entender la importancia que tiene su consumo.	3%
5.5. Saber manipular higiénicamente los alimentos, cumpliendo las normas y trabajando en condiciones de higiene y seguridad alimentaria, diferenciando las prácticas que pueden llevar a la contaminación de los alimentos.	3%
6.1. Mostrar resiliencia ante los retos académicos asumiendo el error como una oportunidad para la mejora y desarrollando un autoconcepto positivo ante las ciencias.	1,5%
6.2. Integrar el concepto de dieta como "forma de vida".	1%
6.3. Actuar de un modo responsable en el manejo de instrumentos de cocina.	2%
7.1. Asumir responsablemente una función concreta dentro de un proyecto científico, utilizando espacios virtuales cuando sea necesario, aportando valor, analizando críticamente las contribuciones del resto del equipo, respetando la diversidad y favoreciendo la inclusión.	1%
7.2. Emprender, de forma guiada y de acuerdo a la metodología adecuada, proyectos científicos colaborativos orientados a la mejora y a la creación de valor en la sociedad.	1%

7.3. Entender la dimensión cultural y social de la alimentación. Respetar la pluralidad en las diferentes formas de alimentarse y comprender los problemas de los extremismos y dogmatismos. Movimiento Slow Food.	1%
7.4. Trabajar en equipo con sus compañeros de clase, así como desarrollar hábitos de higiene y limpieza en la elaboración de productos.	1,5%
7.5. Adoptar una actitud responsable ante el problema del hambre en el mundo, como consecuencia del reparto injusto de los recursos del planeta.	1%

Para evaluar dichos criterios, a lo largo del curso se emplearán los siguientes **procedimientos** y/o instrumentos de evaluación:

- Observación sistemática (participación, esfuerzo, intervenciones...)
- Análisis de producciones (cuadernos, trabajos...)
- Pruebas específicas (examen escrito, pruebas de razonamiento...)
- Intercambios orales (cuestiones orales, presentaciones, debates...)
- Coevaluación (actividades cooperativas, presentaciones, debates, trabajos...)

La calificación final del curso será la media ponderada de los criterios de evaluación trabajados en las distintas evaluaciones, que deberá ser igual o superior a SUFICIENTE para poder aprobar la asignatura.

A lo largo del curso se realizarán cuatro sesiones de evaluación diferentes. Después de cada sesión de evaluación, se informará a las familias de su resultado mediante boletín físico de notas entrega al alumno/a. En la ESO no existirá la evaluación extraordinaria.

3.- Recuperación de la materia

A los alumnos/as con la asignatura suspensa de cursos anteriores o que repiten curso se les realizará un **“Plan personalizado de permanencia o recuperación de la materia”** cuyo punto de partida será la valoración final del alumno/a que se realizó en junio del curso pasado. Este plan será enviado a las familias a principio de curso para que lo conozcan.

Igualmente, para aquellos alumnos que presenten dificultades al largo del curso en la adquisición de las competencias, se les enviarán tareas de refuerzo que se correspondan con los criterios de evaluación no alcanzados hasta ese momento.

4. Comunicación con el departamento

La comunicación con los profesores del departamento se realizará a través de los canales oficiales, Yedra y correo electrónico Educantabria y de forma presencial a través de las horas de atención a padres y madres asignadas en el horario de cada uno de los profesores.

Profesor	Curso/grupo	Correo	Horario de atención presencial
Marina Álvarez González	Alimentación y Nutrición 3ºESO	Contactar por yedra	Viernes 5ª (12:30h – 13:20h)