



Castilla-La Mancha

CEIP DOCTOR LIMÓN
Comunidad de Aprendizaje
"JUNTOS SUMAMOS"



ANEXO





Castilla-La Mancha

CEIP DOCTOR LIMÓN
Comunidad de Aprendizaje
"JUNTOS SUMAMOS"



**PROYECTO DE
COMEDOR
CURSO
2023-2024
CEIP DOCTOR
LIMÓN**



Castilla-La Mancha

CEIP DOCTOR LIMÓN
Comunidad de Aprendizaje
"JUNTOS SUMAMOS"



1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DEL SERVICIO

Nuestro comedor escolar lleva funcionando desde el año 2008. Siempre ha sido muy bien acogido por las familias porque en el mismo contamos con cocina propia. Además de ser usuarios los alumnos de nuestro centro, también contamos con los alumnos de un CEIP cercano al nuestro. Este es el CEIP Cervantes y los usuarios son trasladados por las familias a nuestro comedor.

Para el funcionamiento del mismo contamos con la normativa de nuestra comunidad autónoma, el decreto 138/2012 y una empresa externa: *Mediterránea de Catering*. La misma es la encargada de los menús mensuales, de ofrecer el servicio de comida cada día, del transporte de alimentos y de contratar al personal para el funcionamiento del comedor escolar: cocinera y monitoras de comedor.

El servicio de comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo y social de apoyo a los centros docentes, donde se desarrollan hábitos y actitudes saludables para el alumnado relacionado con la nutrición. Con él, contribuimos a favorecer la salud en el proceso de crecimiento de los escolares, así como a fomentar el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia. Por ello, la finalidad del presente documento es establecer los criterios organizativos del comedor, así como las normas necesarias para su buen funcionamiento.

El Plan de actuación define aspectos organizativos y de funcionamiento que contribuyen a obtener la máxima rentabilidad y eficacia en la gestión de los recursos humanos y materiales que consideramos harán una importante aportación para mejorar la calidad del servicio y de la educación.

El comedor escolar puede y debe ser, un marco en el que día a día los niños adquieran unos hábitos alimentarios adecuados y conozcan de forma práctica los fundamentos de una óptima alimentación y nutrición con la diversidad de menús que se ofrecen.



2. OBJETIVOS EDUCATIVOS DEL PROYECTO

Los objetivos que se marcan son generales para todo el alumnado, adecuándose a la edad, características de los mismos y el contexto en el que nos encontramos:

Relacionado con la higiene y nutrición	<ul style="list-style-type: none">• Llevar a cabo el lavado de manos antes del uso del comedor y gel hidroalcohólico expuesto en la entrada del comedor.• Promover la higiene dental en casa una vez terminado el servicio de comida.• Fomentar la preparación de menús variados y atractivos para el alumnado.• Anticipar a las familias los menús mensuales.• Desarrollar hábitos alimenticios adecuados.• Facilitar un menú de cenas con el menú mensual de comidas del comedor.
Relacionado con el fomento de la competencia social	<ul style="list-style-type: none">• Instaurar normas de convivencia sobre el uso adecuado de comedor escolar.• Informar a las familias sobre las normas de comedor y hacerlas partícipes.• Utilizar de manera correctamente los cubiertos.• Favorecer actitudes de responsabilidad y autonomía del alumnado.• Fomentar actitudes de colaboración y de mejora de convivencia.• Crear un ambiente acogedor y motivante para el alumnado.



3. ÁMBITOS EDUCATIVOS DEL PROYECTO DE COMEDOR

<p>3.1. Alumnado</p>	<p>Actividades que desarrollen hábitos para una correcta alimentación e higiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavarse las manos antes de la comida. • Usar correctamente los cubiertos. • Promover el cepillado de dientes después de comer. • Cuidar el mobiliario y menaje del comedor. • Procurar comer todo tipo de alimentos y/o al menos probarlos. <p>Actividades que fomenten actitudes de ayuda y colaboración entre los compañeros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hablar de manera moderada evitando levantarse de la mesa sin justificación. • Aplicar prácticas de comunicación y convivencia con los compañeros/as y monitoras, desarrollando el sentido de la colaboración y la solidaridad.
<p>3.2. Profesorado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajar las actitudes favorables a la nutrición y alimentación tanto en el comedor como en el currículo en Infantil y Primaria. • Participar en la comisión mixta de comedor y favorecer su uso y la convivencia del mismo. • Tener un responsable del mismo, en este caso la directora del centro.
<p>3.3. Trabajadoras del comedor (cocinera y monitoras)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Registro y observación diaria de la asistencia del alumnado. • Recogida de información sobre el uso del mismo, y si ha comido o no durante el mismo. • Coordinarse con las monitoras, empresa contratada y dirección del centro. • Informar a las familias sobre el uso de sus



Castilla-La Mancha

CEIP DOCTOR LIMÓN
Comunidad de Aprendizaje
"JUNTOS SUMAMOS"



	hijos durante el servicio de comedor
--	--------------------------------------

4. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

El Servicio de Comedor Escolar se prestará dentro de las instalaciones del centro. Se cuenta para ello con un comedor con una capacidad para 100 comensales y una cocina habilitada para cocinar in situ. Este curso su uso se ha dividido en dos turnos ya que el número es inferior a 60 comensales donde está compuesto por aproximadamente 30 minutos cada uno de ellos. El primer turno con alumnos desde infantil a 2º primaria y el segundo turno de 3º a 6º de primaria y los usuarios del CEIP Cervantes.

Actualmente en nuestro centro contamos con 36 usuarios becados de TRAMO I y tres usuarios del Cervantes becados de este mismo tramo. Los alumnos del tramo II no se pueden costear la mitad del menú por tanto, no han solicitado el alta del servicio de comedor escolar.

Los menús son elaborados por el departamento de dietética y nutrición de la empresa de comedor contratada. Tal y como establecen las normas para comedores escolares dictadas por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha. La empresa de catering contemplará menús especiales para alumnado que lo necesite, por ejemplo: menú apto para celíacos, alérgicos al melocotón, pescado, lactosa, menús de dieta, musulmanes, bajo en sal, todos ellos supervisados por la Consejería de Sanidad.

Las familias tendrán conocimiento de los menús por medio de una circular informativa enviada por educamos y entregada en mano a los que nos lo solicitan.

Atendiendo a la normativa reguladora de comedores escolares, el menú es único para todos los comensales, salvo los alumnos que tengan una alergia o intolerancia a determinados alimentos, que padezcan enfermedades que precisen una elaboración específica (presentarán certificado médico), o por motivos de religión.

5. MODALIDAD DE GESTIÓN

El servicio de comedor escolar, entendido en su doble vertiente, nutricional y educativo, deberá ser realizado por empresa o empresas del sector correspondiente mediante la contratación con las mismas de acuerdo a la legislación vigente. Este año la contratación la ha realizado directamente la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

La empresa encargada de comedor determinará a la vista de los comensales y, según la normativa vigente, el personal necesario para atender el servicio.

Además, la misma, tendrá en cuenta lo solicitado por el servicio de sanidad de la JCCM partiendo del acta que se elabora y nos facilitan en las visitas que realiza a lo largo del curso.

6. ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR

Medidas Organizativas

- Reunión a principios de septiembre del Equipo Directivo y el Coordinador de Comedor para programar el inicio de curso y el funcionamiento.
- Reunión inicial del coordinador de la empresa contratada, monitores/as y equipo de cocina para recordar funciones y competencias: organización del comedor; actuación y distribución de monitores, normas de funcionamiento y agrupamiento de comensales.
- Revisión de menús mensual, tanto por el Equipo Directivo como encargado del catering y cocinera.
- Reunión quincenal con las monitoras del comedor escolar para tratar aspectos relacionados con el comportamiento de los usuarios.
- El servicio de comedor escolar será solicitado por los padres en el centro docente que preste este servicio. A tales efectos, se deberá presentar la instancia normalizada que facilitará cada centro, solicitando el alta del servicio de comedor escolar en nombre del alumnado interesado durante la primera

quincena del mes de septiembre de cada curso escolar.

- En el caso del alumnado que se incorpora por primera vez al centro docente, las familias solicitarán el servicio de comedor presentando la instancia junto al documento de formalización de la matrícula.
- La utilización del servicio de comedor escolar, supondrá la aceptación del presente proyecto educativo, tanto por parte del alumnado, como de sus familias, del resto de los usuarios, de los trabajadores y de los responsables en la prestación del mismo.
- La empresa que preste el servicio de comedor escolar se compromete a cumplir el presente proyecto educativo de comedor escolar.
- El programa anual establecerá los aspectos concretos de organización y funcionamiento del comedor escolar en cada curso, incluyendo el número previsto de comensales y, en su caso, los turnos del servicio.
- La empresa adjudicataria del servicio de comedor escolar, deberá prestar el servicio ajustándose al programa anual de comedor escolar.
- La empresa adjudicataria del servicio de comedor aportará la documentación acreditativa de estar al corriente del cumplimiento de sus obligaciones tributarias con la administración.
- No se permitirá el consumo de alimentos que no hayan sido suministrados por la empresa adjudicataria.

Horarios.

La actividad del comedor se desarrolla diariamente en el horario de 13.45 a 15.15 horas de octubre a mayo y de 12:45h. a 14:15h. en los meses de junio y septiembre.

Las salidas del alumnado del centro se realizarán por la puerta principal y se realizarán en los siguientes turnos:

- Infantil, 1º y 2º de primaria - -----13.45-14.15h.
- 3º, 4º, 5º y 6º de primaria y CEIP Cervantes-----14:00:14.30h.

Estos horarios de salida escogidos por las familias no se podrán variar en el período que abarca cada trimestre, excepto por causas debidamente



justificadas y siempre con la autorización del encargado de comedor y/o el equipo directivo.

El tiempo de comedor se organizará en dos períodos y turnos y tendrá la siguiente duración:

Tiempo de comedor (dos turnos):

- Tiempo de Comedor: de 13.30 a 15.30 horas.
- Alumnos/as de Educación Infantil y 1º, 2º primaria: 13.45 a 14:15.
- Alumnos/as de 4º, 5º y 6º de primaria y CEIP Cervantes: a partir de las
14:00 hasta las 14.30 horas aproximadamente.

A día de hoy, el número de usuarios por turnos es el siguiente: en el primer turno hay un total de 19 usuarios y en el segundo turno son 21 usuarios de los dos centros.

Espacios habilitados comedor:

Debido a motivos organizativos y de seguridad, el uso de comedor se llevará a cabo en el lugar destinado para ello.

A continuación, adjunto foto:



Las monitoras recogerán a los alumnos en sus clases y acompañará a los tutores en el primer turno para darle información a las familias sobre el uso de comedor de los alumnos.

El resto de los cursos serán entregados en la puerta del colegio por la monitora encargada de los mismos.

7. INFRAESTRUCTURA

Instalaciones:

- El comedor se encuentra ubicado en el centro.
- El espacio de comedor es de 65 m², donde caben aproximadamente 50 comensales.
- Disponemos de unas instalaciones con comedor y cocina.
- La cocina es un espacio de 35 m², suficiente para desarrollar las tareas de preparación y distribución de comidas, con todos los utensilios necesarios: cocina de placa, lavavajillas, congeladores-frigorífico, vajilla, armarios para

guardar platos y cubiertos, horno y papelera.

Equipamiento

El equipamiento es el que corresponde para las plazas previstas. Dispone de un comedor y una cocina propia con entrada separada al centro.

Medidas de seguridad

- El alumnado no entrará en la cocina.
- Se pondrá especial atención con el alumnado más pequeño en el uso de instrumentos cortantes o peligrosos (tenedores y platos calientes).
- Cuando se lleve a cabo una simulación de evacuación o evacuación real, el alumnado seguirá las indicaciones del profesorado, encargado y personal de comedor.
- También hay ventilación adecuada. La cocina queda como zona de acceso restringido.

Se tratará de mejorar todas aquellas cuestiones que desde el servicio de sanidad de la JCCM nos indiquen. Por ejemplo, el año pasado se solicitó al ayuntamiento la instalación de mosquiteras como nos solicitaron.

8. DERECHOS Y DEBERES DEL ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO Y DE SUS FAMILIAS.

1. El alumnado usuario del servicio de comedor escolar tiene derecho a:
 - Recibir una dieta equilibrada y saludable.
 - Recibir orientaciones en materia de educación para la higiene y la salud y adquisición de hábitos alimenticios y sociales.
 - Participar en las actividades educativas y de higiene corporal programadas
 - Recibir, si procede, las ayudas asistenciales para la prestación del servicio, de acuerdo con la normativa vigente.
2. El alumnado usuario del servicio de comedor escolar está obligado a:



- Aceptar y respetar el presente proyecto educativo del comedor.
 - Observar un comportamiento adecuado según las normas de convivencia.
 - Respetar al personal que presta el servicio y cumplir sus orientaciones.
 - Mostrar respeto y consideración hacia el resto del alumnado usuario.
 - Respetar las instalaciones y utilizar adecuadamente el mobiliario y el menaje.
 - Participar en las actividades educativas programadas y de higiene corporal.
3. Los padres, madres o tutores del alumnado usuario, así como el resto de los usuarios están obligados a:
- Abonar la cuantía que les corresponda por el coste del servicio. Aunque en nuestro caso solo hacen uso del mismo los alumnos becados del tramo I.
 - Respetar el presente proyecto educativo del comedor y las normas del mismo.
 - Respetar los horarios de salida elegidos, teniendo la posibilidad de variarlos al inicio de cada trimestre si así lo solicitan.
4. El resto de los usuarios tendrán derecho a recibir una dieta equilibrada y saludable.

Reglamento de Comedor Escolar

1. El alumnado permanecerá en las aulas hasta ser recogidos por su monitora correspondiente.
2. Se respetarán las normas de higiene y los hábitos alimenticios adecuados.
3. Se accederá al comedor ordenadamente, sentándose cada uno en el lugar asignado a su grupo por las monitoras.
4. El alumnado mantendrá un comportamiento respetuoso con sus compañeros, con sus monitores y con el personal de cocina.
5. No se saldrá del comedor y no se levantarán de la mesa durante el servicio de comida sin el permiso del monitor correspondiente.
6. Todo el alumnado recibirá un menú que les será anticipado mensualmente. Se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales que, por prescripción médica o que presenten intolerancia a algunos alimentos o por



motivo religioso, requieran un menú especial. En estos casos, se deberá entregar previamente en el centro el correspondiente informe médico o la correspondiente solicitud escrita por parte de los padres/tutores, respectivamente con la suficiente antelación.

7. Los menús cumplen con todas las directrices nutricionales que marca la administración. El momento de la comida es también un momento educativo, de conocer nuevos sabores y acostumbrarse a probar todo tipo de comidas y alimentos. El alumnado deberá probar, al menos, todos los platos con el fin de conocer y/o adaptarse a todo tipo de sabores y texturas. Hay que tener en cuenta que los platos que no se consumen se tiran a la basura.

8. Los monitores y/o personal de cocina servirán la comida a todo el alumnado usuario.

9. Todo el alumnado usuario de comedor debe permanecer en el recinto escolar y en los lugares asignados para el horario de comedor. Cuando, por motivo justificado, un alumno/a deba ser recogido antes de la hora de salida, deberá ser recogido en el centro por el padre, madre, tutor/a o persona autorizada por escrito por alguno de los anteriores.

10. El pago de las cuotas se hará por meses completos. El vencimiento será durante los primeros cinco días del mes siguiente.

11. El alumnado comensal becado pagarán la diferencia entre la ayuda concedida y la cuota establecida, si la hubiese. Este caso, como se ya se ha mencionado anteriormente, no es asumido por ninguno de los alumnos becados.

12. El centro informará diariamente, si procede, del comportamiento alimenticio de los alumnos comensales; así como también, de su conducta.

13. Para cualquier consulta relacionada con asuntos administrativos de comedor se podrá solicitar entrevista con el responsable del servicio, en su horario de atención a los padres/madres.

14. La utilización del servicio de comedor supone la aceptación de las normas y del presente reglamento para usuarios del servicio de comedor, sus familias, el resto de los usuarios, los trabajadores y los responsables en la prestación del mismo. (ANEXO I: Cartel informativo de las normas de uso de comedor

escolar).

15. El incumplimiento de las normas puede conllevar la pérdida de este servicio durante unos días o de forma definitiva.

16. Habitualmente serán los monitores/as los encargados de mantener el orden, la convivencia y la disciplina en el comedor escolar. En los casos en los que el diálogo no sea suficiente, se podrá imponer las medidas correctoras como apartar al alumno/a de su mesa habitual durante un tiempo o privar al alumno/a de la actividad anterior y/o posterior a la comida.

17. En los casos de conducta más graves, quedarán registradas mediante "partes de incidencia" cumplimentados por el monitores/as y/o la responsable del servicio de comedor para su posterior análisis por parte de la comisión de comedor y patio del proyecto CdA y será transmitido al consejo escolar, el cual podrá optar por las siguientes medidas:

- a) Notificación escrita dirigida a los padres del alumno/a comensal.
- b) Pérdida temporal del servicio de comedor, previa notificación escrita dirigida a los padres del alumno/a comensal.
- c) Pérdida definitiva del servicio de comedor, previa notificación escrita dirigida a los padres del alumno/a comensal.

18. El encargado de comedor y el director del centro podrán tomar medidas correctoras de manera provisional hasta que la comisión de comedor acuerde las medidas correspondientes, si procede.

19. Si se produjera un retraso en la recogida del alumnado por parte de las familias o autorizados/as, se anotará en un libro de registro, señalando la hora en que la familia ha recogido al alumno/a, y se le entregará una copia de la notificación del retraso a las familias.

9. EVALUACIÓN DEL PLAN ANUAL DE COMEDOR ESCOLAR

El Equipo Directivo y el Consejo Escolar del Centro serán quienes evalúen el grado de cumplimiento del Plan anual de funcionamiento del servicio de comedor. Además, antes de la finalización del curso escolar, se pasará una encuesta de valoración del servicio de comedor a las familias y alumnado.



La evaluación es continua, y el responsable del comedor podrá ir introduciendo los ajustes necesarios para que todo funcione mejor, abiertos a propuestas que se puedan brindar desde cualquier componente de la comunidad educativa a través de sus órganos de representación.

Tras la evaluación final, las conclusiones más relevantes se incluirán en la Memoria Anual del curso para su aprobación en el Consejo Escolar.

Criterios de Evaluación con relación a:

Los elementos del Plan	<ul style="list-style-type: none"> - Grado de consecución de cada objetivo. - Adecuación de los objetivos y actividades al alumnado. - Adecuación de los aspectos organizativos del servicio a las necesidades y situaciones especiales del alumnado.
El Alumnado	<ul style="list-style-type: none"> - Grado de cumplimiento de las normas. - Grado de adquisición de buenos hábitos alimentarios. - Grado de satisfacción del alumnado en relación con el servicio de comedor.
Coordinación Empresa-Equipo Directivo	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo de reuniones periódicas y eficacia de las mismas. - Grado de atención a las demandas/solicitudes de Dirección a la empresa adjudicada. - Grado de satisfacción con la empresa.
Personal de Comedor	<ul style="list-style-type: none"> - Trato y atención al alumnado. - Seguimiento de las directrices dadas. - Grado de implicación en el servicio. - Grado de satisfacción del personal.



Castilla-La Mancha

CEIP DOCTOR LIMÓN
Comunidad de Aprendizaje
"JUNTOS SUMAMOS"



Las Familias	<ul style="list-style-type: none"> - Grado de implicación de las familias - Grado de satisfacción del servicio.
--------------	---

ANEXO I

REGLAS DE ORO DE NUESTRO COMEDOR

- Me lavo las manos antes de comer** (Illustration: Hands being washed under a running faucet)
- Me siento con la espalda recta delante de la bandeja** (Illustration: A person sitting upright at a table)
- Utilizo correctamente los cubiertos y la servilleta** (Illustration: Garfield holding a knife and fork)
- Como con la boca cerrada** (Illustration: A person eating with their mouth open, crossed out with a red X)
- Levanto la mano para pedirle a la monitora lo que necesito** (Illustration: A girl with her hand raised)
- Bajo el volumen de la voz al hablar** (Illustration: A boy shouting, crossed out with a red X)
- No me levanto mientras como** (Illustration: A boy running, crossed out with a red X)
- Después de comer nos aseamos y lavamos los dientes** (Illustration: A boy brushing his teeth)



Castilla-La Mancha

CEIP DOCTOR LIMÓN
Comunidad de Aprendizaje
“JUNTOS SUMAMOS”



ANEXO



PROYECTO DE CENTRO:

Partiendo del interés de nuestro alumnado y del contexto en el que nos encontramos, se ha decidido trabajar un proyecto de centro basado en el ARTE. Para ello, se ha acordado trabajar diferentes cantantes del flamenco analizando sus letras y vocabulario. Este acercamiento lo realizaremos a través de la práctica rítmica de los principales palos, el cante y el baile. Además, abordaremos la historia y evolución del flamenco hasta nuestros días, así como las últimas tendencias. Además, se ha decidido llevar a cabo un estudio de las obras artísticas de diferentes épocas.

Para la realización del proyecto se va a dedicar un total de 1.5 horas semanales en todos los cursos de infantil y primaria.

Una vez elegido los autores que queremos trabajar y cuál es nuestro punto de partida, pasamos a la búsqueda de información, en la que los alumnos recopilan datos para comenzar el estudio.

Después determinamos nuestro objetivo principal que es responder a lo que tienen que hacer los alumnos para llegar al producto final, para ello, debemos identificar los contenidos por áreas donde habrá una implicación de todas ellas. Posteriormente, establecemos los objetivos generales que van a ser los que nos guíen, y de ellos nos surgirán las actividades con la temporalización correspondiente y posteriormente, una evaluación competencial.

Una vez hecho una breve descripción de nuestro proyecto pasamos a desarrollar los objetivos generales del mismo.

• **OBJETIVOS GENERALES:**

1. Desarrollar hábitos de esfuerzo y trabajo de manera grupal, individual y de pequeño grupo.
2. Conocer, comprender y respetar las diferentes culturas, así como las diferencias entre las personas y la igualdad de derechos y oportunidades de hombres y mujeres.
3. Reconocer conceptos musicales a través del Flamenco.
4. Identificar las distintas técnicas plásticas.
5. Reconocer la variedad de obras musicales y artísticas trabajadas.
6. Ampliar nuestro vocabulario.
7. Expresar sus emociones y sentimientos en las actividades realizadas.
8. Respetar la opinión de los demás.
9. Desarrollar actitudes de confianza en sí mismo, sentido crítico, espíritu emprendedor e iniciativa personal en el aprendizaje.

• SABERES Y COMPETENCIAS

+ COMPETENCIA EN CONCIENCIA Y CULTURAL

- El alumno/a conocerá distintas formas de expresión artística y musical.
- Ampliará su vocabulario a través de las obras artísticas y musicales trabajadas.

+ COMPETENCIA MULTILINGUE

- El canto en sí, ayuda a mejorar el habla en general, la correcta respiración y colocación, la dicción, el fraseo, la articulación y la prosodia.
- Las canciones que se incluyen en este sistema, trabajan el vocabulario de gran parte del territorio peninsular y facilita la ampliación de su vocabulario.
- Desarrollo del lenguaje artístico de diferentes autores.

+ PERSONAL, SOCIAL Y DE APRENDER A APRENDER

- Promovemos el respeto y valoración a las creaciones de los demás compañeros.
- Desarrolla la atención, concentración, memoria auditiva y visual, Y además, lo hace en un marco lúdico y ameno, desarrollando esquemas mentales nuevos a través de la expresión creativa propia.

+ COMPETENCIA DIGITAL

- Uso de las tablets y paneles digitales interactivos para acceder a archivos de música, vídeos, juegos, revistas especializadas, creación de blogs, etc de los aspectos trabajados.

+ CONOCIMIENTO E INTERACCIÓN CON EL MUNDO FÍSICO

- Se tiene en cuenta en todo momento, la interacción del individuo con su propio medio y el cuidado de este a través de contenidos transversales.
- Conocerá de cerca los autores de las diferentes obras artísticas trabajadas.

+ AUTONOMÍA E INICIATIVA PERSONAL

- Los recursos musicales que el alumno va adquiriendo, le ayudan a interiorizar la música, le animan a inventar sus propias creaciones a través de improvisaciones percusivas de palmas y taconeos, con la flauta dulce, o con un editor digital. Ello le lleva a investigar, seleccionar, procesar, memorizar y mostrar sus obras tanto inventadas, como aprendidas a los demás.
- Se tratará de favorecer el uso de diferentes técnicas plásticas de manera autónoma.

• ACTIVIDADES:

Se llevarán a cabo diferentes actividades semanales. En educación artística observarán y a continuación plasmarán diferentes obras de los siguientes artistas:

- Picasso
- Matisse
- Dalí

Como producto final, al terminar cada uno de los trimestres expondremos en los pasillos del centro una representación de cada autor.

Por lo que respecta al flamenco el proyecto se basará en conocer la música y artistas del flamenco desde los más tradicionales hasta más actuales.

Entre ellos destacamos los siguientes:

- José Mercé
- Chambao
- Camarón de la Isla
- Tomatito

Como producto final, haremos la composición de una canción de flamenco entre todo el colegio y en el festival de fin de curso la presentarán a las familias.

• METODOLOGÍA

A la hora de realizar el proyecto, se tendrán en cuenta diferentes principios metodológicos como son:

- Desarrollar la actividad basada en la observación, investigación, toma de decisiones y recogida de datos, es decir, utilizaremos el método científico como estrategia de trabajo para aprender a ser reflexivos, a argumentar nuestras ideas y a ver más allá de lo que en principio parece.



- Tendremos en cuenta el enfoque competencial de los contenidos trabajados.
- Se partirá del nivel de desarrollo del alumnado que conoceremos a través de la detección de las ideas previas, organizaremos un conjunto de posibles problemas a investigar por los mismos, intentando que éstos realicen aprendizajes significativos cuando conecten los conocimientos que ya poseían de la realidad con los nuevos que van a conocer.
- Las sesiones se realizarán a través de talleres y actividades con un enfoque lúdico para promover la motivación y participación activa del alumnado y los procesos de reflexión-acción.
- Se promoverá el respeto y la valoración de las aportaciones realizadas por sus compañeros.

• **EVALUACIÓN**

Por último para evaluar el proyecto realizado, se promoverá una evaluación de manera competencial, donde en cada trimestre se recogerán propuestas de mejora y se analizará la motivación del alumnado y participación en las actividades. Se realizará una evaluación continua de los objetivos conseguidos y como evaluación final, se tendrá en cuenta el producto final realizado.