



6. Vinculación de las asignaturas con ámbitos profesionales

Plantilla para vincular la OAP

PROYECTO "CÁMARA Y COCCIÓN"	
Materia y contenidos curriculares:	Nivel/curso
Ámbito lingüístico y social Receta de cocina y sector primario	Programa de Diversificación Curricular I (3º ESO)
Objetivos de aprendizaje:	
Qué objetivo de OAP conseguirá el alumnado a través de una actividad relacionada con el contenido curricular: qué y cómo	
El alumnado será capaz de conocer diferentes profesiones relacionadas con la gastronomía y cocina, producción de contenido digital y marketing y publicidad a través de la realización de un proyecto.	
Competencias profesionales/LOMLOE:	Ámbito profesional con el que se relaciona:
Conocimientos, habilidades, aptitudes y actitudes aplicables al mundo real	Carreras, profesiones, itinerarios académicos, entornos profesionales, sectores...
<ul style="list-style-type: none"> - Competencia en comunicación lingüística: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensión interpersonal ▪ Habilidades comunicativas ▪ Desarrollo de relaciones - Competencia personal, social y de aprender a aprender: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Autoconocimiento ▪ Autocontrol emocional ▪ Creatividad ▪ Planificación y Organización - Competencia ciudadana: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabajo en equipo y cooperación ▪ Pensamiento Crítico ▪ Iniciativa ▪ Compromiso 	<ul style="list-style-type: none"> - Gastronomía y Cocina: Profesionales de la gastronomía y chefs pueden utilizar la grabación de la elaboración de recetas como una forma de compartir su experiencia culinaria, técnicas de cocina y creatividad con una audiencia más amplia. - Producción de Contenido Digital: Productores de contenido digital, creadores de video y directores pueden estar involucrados en la grabación, edición y producción de videos de recetas de cocina para su distribución en plataformas en línea, redes sociales o programas de televisión. - Marketing y Publicidad: Las marcas y empresas relacionadas con la alimentación pueden utilizar la grabación de recetas de cocina como parte de sus estrategias de marketing y publicidad para promocionar productos alimenticios específicos, crear contenido patrocinado o generar engagement con su audiencia en línea.

PROPUESTA DIDÁCTICA	
Duración:	Distribuido en varias sesiones
Estructura de la actividad	
<p>Antes de la actividad <u>con el alumnado</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Enganche (5 min): 1º Visionado de un tutorial de cocina. 2º Nube de ideas de profesiones que podemos encontrar relacionadas con la creación de un tutorial de cocina. ● Exploración (10 min): Exploramos en Internet sobre las profesiones relacionadas con ello. ● Explicación (10 min): Planteamos qué profesiones pueden encontrarse en una grabación de un tutorial, identificamos 3 y preparamos preguntas para realizar a los trabajadores (se procurará buscar familiares de alumnos y en caso de no haber posibilidad se contactará con profesionales del entorno). Se generará una ficha con varias preguntas, y cada alumno deberá rellenarlas a través de la entrevista a 4 personas relacionadas con ello. <p>Antes de la actividad <u>con las personas responsables de la visita:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Coordinación del contenido y expectativas de la visita de los agentes externos al centro: asegurar que se reserva un espacio para que el alumnado pueda completar su tarea de preguntas. 	
<p>Durante la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Elaboración (15 min): El alumnado por grupos realiza las preguntas a los distintos profesionales escogidos. 	
<p>Después de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Evaluación con el alumnado (20 min): Ponemos en común las respuestas, se reflexiona sobre las diferentes profesiones y los itinerarios académicos conectados a ellas. Además, se completa un formulario que recoge la opinión del alumnado sobre el contenido y el desarrollo de las entrevistas (se evalúa si se han cumplido los objetivos y si les ha gustado la visita de los agentes externos, qué les ha llamado la atención y qué cambiarían). ● Evaluación con los agentes externos invitados al centro: Se realiza una llamada/reunión/formulario para recoger opinión y posibles mejoras. ● Evaluación con el profesor responsable de la actividad: Se revisan los resultados de las evaluaciones previas y se toman decisiones para futuras entrevistas. 	