

EVIDENCIAS

JORNADAS ACADÉMICAS
“DIÁLOGOS Y EXPERIENCIAS EDUCATIVAS
EN LA NUEVA ESCUELA MEXICANA”

PROFESOR. EMILIO PERALTA HESQUIO



**DIFERENCIAS ENTRE
PLANEACIÓN DIDÁCTICA
Y
APRENDIZAJE BASADO
EN PROYECTOS.**

La planeación didáctica es un proceso ~~(basado)~~ sistemático de organización curricular.
(basada en el desarrollo cognitivo del alumno).

El aprendizaje basado en proyectos es una metodología basada en aula, escuela y comunidad.
(necesidades contextualizadas)

VALORANDO MI PRÁCTICA EN LA REALIMENTACIÓN FORMATIVA

N/P	Prácticas de realimentación	Opciones de respuesta			
		Siempre	Casi siempre	Rara vez	Nunca
1	Considero a la realimentación como parte esencial de mi planeación.	5	11	1	0
2	A menudo realizo realimentaciones a mis estudiantes.	0	11	3	0
3	En las realimentaciones fomento la motivación y la mentalidad de crecimiento para fortalecer la autoestima de mis estudiantes.	1	11	3	0
4	Practico la realimentación durante cualquier momento del proceso y no sólo al final.	0	11	4	0
5	Utilizo la realimentación para hacer ajustes a mi planeación en función de las necesidades de aprendizaje de mis estudiantes.	8	6	4	0
6	He mejorado mi práctica docente a partir de los resultados de las realimentaciones que realizo.	7	7	4	0
7	Mis estudiantes han mejorado sus desempeños considerando las realimentaciones que les hago.	2	10	4	0
8	Comunico a los padres de familia o tutores, no sólo las calificaciones sino también la realimentación que llevo a cabo con los estudiantes.	5	8	3	1

Lee atentamente el siguiente caso y posteriormente responde lo que se te solicita.

La maestra Raquel es docente de primer grado de la escuela secundaria "Ignacio Manuel Altamirano", imparte la disciplina de Artes correspondiente al campo formativo Lenguajes y en su último proyecto desarrolló el siguiente contenido:

Contenido	Proceso de Desarrollo de Aprendizaje
Vida saludable expresada a través de mensajes contruidos con elementos de las artes para difundirlos por distintos medios de comunicación.	Emplea intencionalmente formas, colores movimientos, sonidos, entre otros elementos de las artes que representan una vida saludable y la difunden por un medio de comunicación escolar.

Una de las evidencias que solicitó fue un dibujo sobre el Plato del Buen Comer. En el siguiente cuadro se presentan algunas de las realimentaciones que hizo a sus alumnos.

Lee con atención y contesta lo que se te pide.

Realimentación que llevó a cabo la maestra Raquel	¿Se proporciono una realimentación formativa? Sí o no	Argumenta por qué sí o por qué no.
Mirna El Plato del Buen Comer que presentas no cumple con los elementos artísticos que se analizaron en clase, también le hace falta representar un grupo de alimentos. Si deseas mejorar tu calificación tienes que volver a realizarla.	No	No motivó al alumno como lo tenía que hacer, ni lo hizo reflexionar sobre su trabajo.
Daniel Has elaborado un buen trabajo, el Plato del Buen Comer que presentas tiene los 3 grupos de alimentos: verduras y frutas, cereales y tubérculos, leguminosas y alimentos de origen animal. Aparte, estás dando uso a material reciclable y haces un adecuado uso de la combinación de los colores, solamente te pido cuidado con la limpieza; presentas muchos borrones. ¡Felicidades por tu esfuerzo!	Si	La realimentación es completa porque le menciona los grupos de alimentos completos además de reforzar su comunicación y motivándolo.
Lupita: Tu trabajo me parece bien, pero para la próxima esfuérzate más.	No	No hay motivación ni realimentación formativa.
José: Considero que el dibujo que presentas no cumple con todo lo requerido. Te sugiero que para mejorar tu puntuación vuelvas a realizarlo.	No	No realiza una realimentación completa y no lo motiva
Juanita: Eres una chica responsable, cumples oportunamente con todas las tareas. ¡Sigue con esa disciplina! Respecto a tu Plato de Buen Comer, te pediría que revises nuevamente los ejemplos que abordamos en clase y mejores tu trabajo. ¿Qué grupos de alimentos le hacen falta a tu Plato? ¿Estás usando material reciclable para el cuidado del medio ambiente? ¿Considera que los colores son los adecuados para cada grupo de alimentos?	Si	Realiza una realimentación formativa con la reflexión crítica y motivación