

**Actividad 2. Proyecto de Transformación de la Práctica (PTP) segunda parte. Listado de estrategias para implementar o fortalecer la inteligencia emocional de los estudiantes en los procesos de evaluación**

**Formato para la elaboración del PTP segunda parte (PTP 2)**

<b>Título del proyecto STEAM</b>	“Impacto silencioso de una relación tóxica”
Problemática	Los alumnos de la Escuela Secundaria Técnica 26 carecen de hábitos alimenticios adecuados, siendo uno de ellos el consumo de alimentos ultraprocesados que vende la cooperativa escolar.
Justificación	Para prevenir enfermedades como la caries, hipertensión y obesidad los alumnos deben reconocer los efectos en la salud de los alimentos con exceso de sal, azúcar y grasas para moderar su consumo, mejorando así sus hábitos al realizar una mejor elección de alimentos.
Causas	Los motivos por los cuales se eligió esta problemática es que México ocupa los primeros lugares a nivel mundial en enfermedades relacionadas con la alimentación y el consumo excesivo de alimentos ultraprocesados.
<b>Propósito</b>	<b>Preguntas para pensar y hablar sobre el problema</b>
Clarificar la importancia de la problemática	¿Qué enfermedades padecen sus abuelos, tíos y padres? ¿Qué alimentos consumen en un fin de semana? ¿Qué significa para ti el dicho “Eres lo que comes”?
Comprender causas y consecuencias de la problemática	¿Cuáles son las causas por las que México ocupa los primeros lugares a nivel mundial de obesidad infantil, hipertensión y caries? ¿Qué efectos en la salud puede ocasionar el consumo de alimentos ultraprocesados?
Contenidos científicos o tecnológicos que es necesario comprender para entender la problemática	¿Qué es un factor de riesgo? ¿Cómo influye la genética en la predisposición a padecer estas enfermedades? ¿Cómo ocasionan las bacterias la caries dental? ¿Cuáles son los alimentos ultraprocesados? ¿Cuáles son los aditivos e ingredientes principales de estos alimentos?
Esbozo de acción a desarrollar para atender la problemática	¿Cuáles son las estrategias que propondrías para que las personas moderen el consumo de alimentos ultraprocesados? ¿en tu familia, qué cambios propondrías para mejorar los hábitos de alimentación?

<b>Estructura</b>	
Contenidos	Prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y el consumo de alimentos ultraprocesados.
Proceso de Desarrollo de Aprendizaje (PDA) asociado	Formula hipótesis acerca de las consecuencias de carencia o exceso de nutrimentos en la dieta; interpreta datos que muestran la correlación entre la incidencia de enfermedades como la caries e hipertensión y el consumo de exceso de sal, azúcar y grasas saturadas.
Actividad de indagación	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Experimento caries dental (4 frascos transparentes vidrio etiquetados, 4 huevos duros, vinagre, refresco, pasta de dientes.)</li> <li>2. Experimento hipertensión (2 botellas de 1.5 litros, agua, sal, globos)</li> <li>3. Consumo de alimentos ultraprocesados en las familias de primer grado grupo A en una semana.</li> </ol>
Producto a obtener con esta actividad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Demostración del daño causado por el vinagre y el refresco a la cáscara de huevo (simulando el esmalte dental), en comparación con los huevos sumergidos en las mismas sustancias, pero con una capa de pasta dental. Registro de observaciones periódicas y conclusiones.</li> <li>2. Globo con mayor inflación en la botella con agua salada, simulando la pérdida de elasticidad de las arterias en la hipertensión. Registro de observación y conclusión.</li> <li>3. Gráfica de alimentos ultraprocesados y la frecuencia de consumo en las familias.</li> </ol>
<b>Prototipo</b>	
Prototipo a desarrollar	Snacks saludables
Actividades de diseño	Buscar ingredientes locales de bajo costo, con sabor agradable que permitan elaborar el snack. Probar diversas combinaciones. Definir ingredientes, procedimiento y presentación.
Actividades de construcción	Comprar los ingredientes por equipos, hacer el snack siguiendo lo planeado en el diseño, realizar ajustes en caso de requerirlo, presentar el snack a sus compañeros en una feria de la nutrición.
Actividades de evaluación	Entre los aspectos a evaluar está el costo de preparación, sabor, la presentación y que sea saludable. Los integrantes del equipo y compañeros identificarán aspectos positivos y negativos del snack, para sugerir mejoras o ajustes

## Socialización

Sensibilización hacia la problemática	A través de un foro, compartirán sus respuestas a las siguientes preguntas: ¿Cómo fue el proceso de sensibilización hacia la problemática? ¿Qué aspectos se te hicieron más urgentes para resolver? ¿Qué sentimientos tuviste al entrevistar a tus familiares acerca de las enfermedades que padecen? ¿Por qué consideras que esta problemática requiere mayor atención?
Comprensión profunda de la problemática	¿Qué conocimientos y habilidades empleaste durante la experimentación, análisis y presentación de resultados y conclusiones? ¿Cómo empleaste la ciencia, tecnología, ingeniería, arte y matemáticas en este proyecto de indagación? ¿Qué investigaciones realizaste para profundizar el contexto de las enfermedades ocasionadas por consumo de sal, azúcar y grasas?
Desarrollo de soluciones y acción	Además de la elaboración de snacks saludables ¿qué otro tipo de soluciones propusieron en el proyecto?, ¿Qué retos enfrentaron durante el proyecto?, ¿Cómo los superaron?
Impacto en la comunidad y aprendizaje personal	Al presentar los resultados del proyecto a la comunidad escolar ¿Qué efectos han observado? ¿Cómo los alumnos modificaron el consumo de alimentos ultraprocesados por otros más saludables? En tu percepción ¿Qué aprendizajes desarrollaste?
Evaluación y mejoras para futuros proyectos	¿Qué aspectos del proyecto funcionaron y cuáles podrían mejorarse? ¿Qué proyectos recomendarías para que otros alumnos aborden esta problemática?