## 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 Mtra. Grisel Gpe. Coral Manrique

Título del proyecto STEAM	ME MIRO Y ME ACEPTO
Problemática	En la comunidad donde se encuentra la escuela, existen problemas de salud muy notorios como la obesidad, la diabetes, presión arterial. También los malos hábitos alimenticios, pueden generar este tipo de enfermedades.
Justificación	En la comunidad escolar existe la necesidad de educar a los alumnos sobre la importancia de una dieta balanceada y un estilo de vida saludable.
Causas	*Entre las causas está la falta de conocimientos de una alimentación adecuada.  *Ignorancia por parte de los alumnos de las enfermedades que pueden ocasionar una mala alimentación.
Propósito	Preguntas para pensar y hablar sobre el problema
Clarificar la importancia de la problemática	¿Qué tan grave es el impacto de los alimentos ultra procesados y malos hábitos alimenticios en nuestra salud y bienestar?  ¿Qué medidas podemos tomar como sociedad y como individuo para prevenir las enfermedades relacionadas con la alimentación y promover un futuro saludable?
Comprender causas y consecuencias de la problemática	¿Cuál es la principal ignorancia en la desinformación que puede generar una enfermedad como: la obesidad, la diabetes y la presión arterial? ¿Qué importancia se puede generar en la gravedad de cada problema de salud y la presencial de factores de riesgo individuales?
Contenidos científicos o tecnológicos que es necesario comprender para entender la problemática	¿Qué hay en los alimentos ultra procesados que contribuyen a la obesidad, diabetes y presión arterial? ¿Cómo podemos usar la tecnología y la ciencia para crear planes personalizados que nos ayuden a prevenir enfermedades como la obesidad, diabetes y la hipertensión?
Esbozo de acción a desarrollar para atender la problemática	¿Qué situaciones problemáticas han visto que se tiene en la comunidad de acuerdo a las enfermedades de la obesidad, presión arterial y diabetes?

	D /
	¿Por qué creen que pasen esas situaciones?
	¿Podrían hacer algo para resolver esa situación?
Estructura	
Estructura	
Contenidos	CIENCIAS: Prevención de enfermedades relacionadas con
	la alimentación y el consumo de alimentos ultra procesados.
	<b>MATEMÁTICAS:</b> : Expresión de fracción como decimales
	y de decimales como fracciones.
Proceso de Desarrollo de Aprendizaje	CIENCIAS PDA:
(PDA) asociado	Identifica causas de la obesidad y la diabetes relacionadas
	con la dieta y su sedentarismo a fin de formular su proyecto
	de vida saludable, incluye factores protectores y propone
	acciones para reducir factores de riesgo, incluyendo su
	entorno familiar y comunitario.
	MATEMÁTICAS: Usa diversas estrategias al convertir
	números fraccionarios a decimales y viceversa.
Actividad de indagación	Se propone explorar los siguientes recursos audiovisuales
	relacionados con el tema
	central
	a) Video Grupos de alimentos, características y aporte
	energético.
	Disponible en:
	https://www.youtube.com/watch?v=XWnsI14h9jk
	b) Video Ciencias tercer grado telesecundaria. Secuencia 15 la energía de
	los alimentos. Calorímetro. Disponible en:
	https://www.youtube.com/watch?v=9pDCyPz1aGk
	c) Video Aprende en casa III Secundaria 3er Grado 25/01/21
	Ciencias
	Química ¿De dónde obtenemos la energía? Disponible en:
	https://www.youtube.com/watch?v=XnvyNNHEfZM
	d) Video Obesidad y salud. Disponible en:
	https://www.youtube.com/watch?v=BJLigly5r7k
	e) Video La dieta correcta. Disponible en
	https://www.youtube.com/watch?v=_5s9woZMc5Q
	*Se lleva a cabo la indagación en el aula, de manera que se
	contesta cada una de las preguntas específicas de la
	indagación y se genera una explicación inicial a partir de los
	datos o información recabada, considerando:
	-Describir.
	-Comparar.
	-Identificar cambios y estabilidad.
	-Identificar patrones o regularidades.
	-Explicaciones.
	-Otros aspectos que se consideren necesarios.
Producto a obtener con esta actividad	Establecer acuerdos de los productos que se elaborarán al
	final de proyecto, con ayuda de algunas preguntas e
	indicaciones.

	¿Qué productos elaboraremos al final? ¿Para qué nos servirán los productos que haremos? ¿De qué manera podemos compartir nuestros productos? Orientar a los alumnos para que comenten las formas en que se puede atender la problemática, los productos finales a desarrollar que se pueden elaborar, los materiales, los apoyos externos, formas de evaluación, etc. Ejemplos de productos: Menú de un día elaborado por los alumnos, infografías.	
Prototipo		
Prototipo a desarrollar	Tomando en cuenta la investigación realizada sobre el aporte calorífico de diversos alimentos realizados en biología. Inventar 1 desayuno, 1 almuerzo y una cena y calcula el aporte calorífico consumido para ese día. Realiza las operaciones.	
Actividades de diseño	*Se observa el siguiente video. Se les puede compartir el siguiente link; <a href="https://www.foodspring.es/magazine/tabla-calorica">https://www.foodspring.es/magazine/tabla-calorica</a> .  *Se realizan comentarios y opiniones sobre ideas principales del video anterior.	
Actividades de construcción	Se elaboran propuestas de acción para resolver la problemática general identificada, en la medida de lo posible.  *Se elaboran el menú para verificar su avance y los posibles errores en las cantidades numéricas.  *Se verifican los procesos a seguir para la elaboración, digitales, manuales u otros.	
Actividades de evaluación	Explicación sobre lo que se pretende evaluar en el menú, la infografía u algún otro producto que los alumnos hayan seleccionado en sus prototipos.  *Contenido  *Buena redacción  *Presentación  *Elementos que contengan los beneficios de una alimentación sana	
Socialización		
Sensibilización hacia la problemática	El contenido a desarrollar pretende sensibilizar a los estudiantes a tener en cuenta para su vida diaria una alimentación sana; que puedan diferenciar la cantidad de ingesta de calorías, así como también relacionar entre qué alimentos son nocivos y cuales son sanos para una alimentación balaceada.	

	Es importante que los estudiantes contesten cuestionamientos como: ¿Qué hicimos? ¿Cómo nos fue? ¿De qué manera podemos mejorar? ¿Teníamos razón en nuestras propuestas de solución?
Comprensión profunda de la problemática	Concluyan de forma general e individual, las reflexiones sobre el proyecto elaborado: ¿Qué aprendí? ¿Cómo puedo mejorar? ¿Cómo recibí las opiniones de los demás hacia mi trabajo? ¿Cómo me hicieron sentir las opiniones de los demás?
Desarrollo de soluciones y acción	Realicen un foro de experiencias de trabajo y aprendizaje, donde toquen puntos importantes de las actividades y desarrollo de productos elaborados, como lo son: Escuchar de compañeros, maestros, y público en general las retroalimentaciones a las actividades realizadas con el fin de mejorar las producciones finales.
Impacto en la comunidad y aprendizaje personal	El impacto que tendrá el desarrollo del proyecto, será favorable para los alumnos ya que ellos mismos contribuirán a desarrollar un pensamiento crítico sobre el impacto que tiene ingerir alimentos sanos para tener una buena salud. Contestarán estas preguntas: ¿Qué impacto tuvieron nuestras propuestas? ¿Dónde puedo aplicar lo que aprendí, además del aula?
Evaluación y mejoras para futuros proyectos	¿Cómo podemos mejorar los prototipos del proyecto para que la información pueda organizarse mejor? ¿Qué aspectos del proyecto funcionaron bien y cuáles podrían mejorarse?