

Proyecto de Transformación de la Práctica final (PTP 3)
Mtra. Grisel Guadalupe Coral Manrique

Planeación didáctica	
Título	ME MIRO Y ME ACEPTO
Contexto	<p>En la comunidad de Buctzoctz donde existen problemas de salud muy notorios como la obesidad, la diabetes, presión arterial por falta de conocimientos de una alimentación adecuada.</p> <p>Durante el ciclo escolar, los alumnos durante la jornada diaria, expresan que tienen problemas de salud como dolor de estómago, de cabeza, náuseas, entre otros. Dichos síntomas en ocasiones se deben a que los alumnos no desayunan, desayunan ligero, o sólo toman líquidos o bebidas energéticas. Otros presentan problemas de bulimia o de obesidad. Todo esto en ocasiones impide un adecuado desempeño escolar durante la jornada, ausentismo o deserción.</p>
Objetivo general	Que los alumnos conozcan los efectos de una buena o mala alimentación y concientizarlos.
Contenido	<p>CIENCIAS: Prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y el consumo de alimentos ultra procesados.</p> <p>MATEMÁTICAS: Expresión de fracción como decimales y de decimales como fracciones.</p>
PDA	<p>CIENCIAS: 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.</p> <p>MATEMÁTICAS: Usa diversas estrategias al convertir números fraccionarios a decimales y viceversa.</p>
Ejes articuladores	<p>Pensamiento crítico: propicia un desarrollo gradual de capacidades para entender y analizar la complejidad del mundo inmediato.</p> <p>Vida saludable. Impulsa una formación que hace visible desde la niñez la importancia de los procesos de salud-enfermedad-ciudadano-atención para todas y todos.</p>

Sesiones	Fase	Actividad	Descripción de la actividad	Recursos
Sesión 1 (50 min)	1. Problematización	<p>ACTIVIDAD 1. Presentación del video “La gula de la industria alimentaria DW Documental, ” “obesidad” “aportes nutrimentales”</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=sUa1xv3V2s</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=MAnDc5XdekM</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=2BD_j7vD7EI</p>	Se les presenta a los alumnos el vídeo en plenaria, para que visualicen y que se involucren con el contenido del proyecto.	Computadora Tv. Internet
Sesión 2 (50 min)		<p>ACTIVIDAD 2. EN PLENARIA RESPONDER LAS SIGUIENTES PREGUNTAS.</p> <p>1. ¿Cuándo compras algún producto te fijas en los etiquetados que trae?</p> <p>2. ¿Qué significa dicho etiquetado; sabes su utilidad?</p> <p>3. ¿Conoces el aporte nutrimental de los alimentos que se venden en la cooperativa escolar?</p>	Con base a los videos y con lo comentado se responderán a las preguntas de inicio para que los alumnos se involucren con el tema a tratar.	Pizarra Plumones Lista Libretas
Sesión 3-5 (150 min)	2. Indagación	<p>Investigación por parte de los alumnos de las preguntas generadas en la sesión anterior (escolar o extraescolar).</p> <p>Se propone explorar los siguientes recursos audiovisuales relacionados con el tema Central.</p> <p>a) Video Grupos de alimentos, características y aporte energético.</p>	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.	Resultados de investigación. Libretas Pintaron Guía didáctica. Internet

		<p>Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=XWnsl14h9jk 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 Análisis en plenaria de la información presentada en el LTG del campo saberes en las paginas 28, 29 y 30. Se toman las ideas principales en el portafolio de evidencias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Identificar cambios y estabilidad. -Identificar patrones o regularidades. -Explicaciones. -Otros aspectos que se consideren necesarios. 	
<p>Sesión 6 (50 min)</p>	<p>3. Organización de resultados</p>	<p>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?</p>	<p>Se explica a los alumnos la forma que podrían presentar los resultados, se les muestra algunos ejemplos digitales.</p>	<p>Material didáctico elaborado por los alumnos.</p>

		<p>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.</p> <p>Ejemplos de productos: Menú de un día elaborado por los alumnos, infografías.</p>		
<p>Sesión 7-10 (200 min)</p>	<p>4. Propuesta de prototipo o solución del problema</p>	<p>Tomando en cuenta la investigación realizada sobre el aporte calórico de diversos alimentos realizados en biología. Inventar 1 desayuno, 1 almuerzo y una cena y calcula el aporte calórico consumido para ese día. Realiza las operaciones.</p>	<p>Se elaboran propuestas de acción para resolver la problemática general identificada, en la medida de lo posible.</p> <p>*Se elaboran el menú para verificar su avance y los posibles errores en las cantidades numéricas.</p> <p>*Se verifican los procesos a seguir para la elaboración, digitales, manuales u otros.</p>	<p>Libreta de trabajo Listas</p>
<p>Sesión 11 (50 min)</p>	<p>5. Socialización</p>	<p>Realicen un foro de experiencias de trabajo y aprendizaje.</p>	<p>Los alumnos expondrán sus resultados por medio de un foro, 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</p>	<p>Personal humano Apuntes escritos Portafolio de evidencias</p>

			fin de mejorar las producciones finales.	
Sesión 12 (50 min)	6. Reflexión	Puesta en común	Los alumnos reflexionarán sobre los obtenido: ¿Cómo podemos mejorar los prototipos del proyecto para que la información pueda organizarse mejor? ¿Qué aspectos del proyecto funcionaron bien y cuáles podrían mejorarse?	Listas Conclusiones por escrito