Formato del Proyecto de Transformación de la Práctica final (PTP 3)

Planeación didáctica				
Título	Tu decides: ¿cómo controlar los efectos del consumo frecuente de los alimentos ácidos.			
Objetivo general	Que el alumno y la sociedad en particular eviten el consumo de alimentos que a futuro puedan dañar sus organismos como es el caso gastritis o llegar hasta la enfermedad del cáncer.			
Contenido	QUIMICA: Propiedades de ácidos y bases, reacciones de neutralización y modelo de Arrhenius.			
PDA	QUIMICA: Distingue las propiedades de ácidos y bases en su entorno, a partir de indicadores e interpreta la escala de acidez y basicidad. Deduce los productos de reacciones de neutralización sencillas, con base en el modelo de Arrhenius, mediante actividades experimentales. Diseña y lleva a cabo reacciones de neutralización, a fin de obtener productos útiles en la vida cotidiana, así como para el tratamiento de residuos. Evalúa los beneficios y riesgos a la salud y al medio ambiente, de ácidos y bases, en diversos ámbitos a través del pensamiento crítico. MATEMATICAS: Lee, interpreta y comunica información de cualquier tipo de gráficas.			

Ejes articuladores	Ejes Articuladores con los que se relaciona: <ul style="list-style-type: none"> •Inclusión •Pensamiento crítico. •Igualdad de género. •Artes y experiencias estéticas. •Apropiación de las culturas a través de la lectura y escritura 		
Sesión 1 (45 min)	SABERES DE LA COMUNIDAD	Se inicia la instrucción al tema por medio de las siguientes preguntas: <ol style="list-style-type: none"> a) ¿Conocen el ácido? b) ¿Cuántos tipos de ácidos conocen? c) ¿Los han utilizado? ¿cuáles son sus utilidades? d) ¿Conocen sus efectos? e) ¿En su entorno, donde están presentes los ácidos? ¿Ustedes creen que existen ácidos que se pueden introducir en su organismo?	Libros de texto, libreta, lapiceros etc.
Sesión 2	INDAGACION.	<ol style="list-style-type: none"> a) Los alumnos investigarán sobre los tipos de ácido que existen, sus efectos secundarios, las precauciones para su uso y en donde se pueden localizar. b) Además, investigarán sobre los ácidos que se encuentran en el organismo humano. ¿Qué efectos producen 	

		<p>los ácidos en el organismo?</p> <p>c) ¿Qué alimentos contienen ácidos?</p> <p>d) ¿Qué alimentos se transforman en ácidos después de ser consumidos? ¿Cuáles son las consecuencias para la salud después de consumir ácidos?</p>	
SESION 3	COMPRESION	<p>Con la información obtenida los alumnos realizarán un boceto de un tríptico con la información obtenida. Después de revisados los bocetos los alumnos realizarán el tríptico con los siguientes materiales: 2 hojas de colores, imágenes de alimentos, Resistol, tijeras, plumones, regla</p>	<p>2 hojas de colores, imágenes de alimentos, Resistol, tijeras, plumones, regla</p>
Sesión 4	SOCIALIZACIÓN Y APLICACIÓN	<p>Ahora que los alumnos saben que la acidez estomacal puede provocarse cuando los alimentos permanecen en tiempo prolongado en el estómago, ya que debido a ello se segrega más jugo gástrico. Cuando hay un consumo exagerado de grasas, comemos más de lo necesario o ingerimos de manera sistemática muchos alimentos ácidos e irritantes podemos presentar acidez</p>	

		<p>estomacal que puede presentar después gastritis.</p> <p>También aprendieron a distinguir entre alimentos ácidos y básicos, a reconocer una reacción de neutralización y como se relaciona ésta con el tratamiento de la acidez estomacal.</p> <p>Elaboraran trípticos con la información que ellos ya obtuvieron.</p> <p>Carteles que contengan información sobre los alimentos que deben de consumir (plato del buen comer) y cuales evitar para futuras enfermedades gastrointestinales.</p>	
	5. Evaluación	Se evaluará por medio de portafolio de evidencia, participación individual y por equipo, participación de cada uno de los integrantes,	carpeta
	6. Reflexión	<p>a) ¿Qué aprendí?</p> <p>b) ¿Cómo lo aprendí?,</p> <p>c) ¿Qué dificultades presentes al realizar el proyecto?</p>	