Formato del Proyecto de Transformación de la Práctica segunda parte (PTP 2)

Curso: Las pedagogías del conocimiento integrado. Los proyectos interdisciplinarios.

Módulo 3: Innovaciones educativas y proyectos

PTP final: Socialización del proceso, los productos y los procesos formativos

Proyecto de Transformación de Práctica (PTP) final

Nombre del participante: Lidia Yazmin López Aké

Formato de PTP final

Elementos clave	Momentos (escribir los dieciséis momentos del proyecto)	Fortalezas	Áreas de oportunidad
Descripción del proyecto	Conocer que alimentos tienen más proteínas, en cuáles hay más grasas y cuáles tienen más carbohidratos. Elaborarán un cartel y un plato medidor para calcular las porciones que debes de consumir de cada tipo de alimentos, para tener una alimentación variada y saludable.		
Producto de aprendizaje	Cartel de porciones recomendadas que se deben de consumir de cada tipo de alimento. Plato medidor		Que no todos tengan los materiales al momento de realizar las actividades
Propósito general	Conocer que alimentos tienen más proteínas, en cuáles hay más grasas y cuáles tienen más carbohidratos.		
Propósitos específicos	Elaborar un cartel y un plato medidor para calcular las porciones que se deben de consumir de cada alimento, para tener un alimentación variada y saludable.		
Grado (Fase)	Fase 3: primer grado		
Justificación	Que los alumnos tengan una alimentación variada y saludable logrando identificar que alimentos tienen más proteínas, cuáles más grasas y cuáles tienen más carbohidratos.		
Temática (título)	¡Rico y saludable!		
Metodología	Proyectos de aprendizajes basados en indagación. STEAM		
Actividades	Realizarán los experimentos de los carbohidratos, grasas y proteínas, para identificar que alimento contienen más carbohidratos, más proteínas y más grasas. Elaborarán un cartel en el que mencionen la importancia de consumir las porciones adecuadas de los alimentos del plato del buen comer.	Control de grupo y participación de todos los niños	

	Elaborar un plato medidor en el cual identifiquen las porciones de alimentos que deben de consumir de cada grupo del plato del buen comer.																																																																																																								
Recursos	Cartulinas, plumones, platos de cartón, palitos de paleta, recortes de alimentos, bolillo, plátano, aceite, yodo, arroz cocido, pasta cocida, papa, entre otros.		Que no todos tengan material																																																																																																						
Cronograma (tiempo)	2 semanas																																																																																																								
Evaluación formativa	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conceptos</th> <th>E</th> <th>MB</th> <th>B</th> <th>R</th> <th>D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reconoce los alimentos saludables y lo que no lo son</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Identifica el contenido o aporte nutricional de los alimentos</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Conoce los alimentos que hay en su comunidad</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sabe las características del plato del buen comer</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Habilidades</th> <th>E</th> <th>MB</th> <th>B</th> <th>R</th> <th>D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reflexiona y opina sobre los alimentos saludables y no saludables</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Representa el plato del buen comer y/o dibuja alimentos saludables</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Compara y clasifica los alimentos según su aporte nutricional</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Construye un plato medidor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Analiza y comenta acerca de las porciones adecuadas de los alimentos</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actitudes</th> <th>E</th> <th>MB</th> <th>B</th> <th>R</th> <th>D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Participa de manera adecuada y muestra disposición al trabajo</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Trabaja en comunidad con sus compañeros</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Trabaja de manera ordenada</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Concluye las actividades a tiempo.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sigue las indicaciones señaladas por el maestro</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Conceptos	E	MB	B	R	D	Reconoce los alimentos saludables y lo que no lo son						Identifica el contenido o aporte nutricional de los alimentos						Conoce los alimentos que hay en su comunidad						Sabe las características del plato del buen comer						Habilidades	E	MB	B	R	D	Reflexiona y opina sobre los alimentos saludables y no saludables						Representa el plato del buen comer y/o dibuja alimentos saludables						Compara y clasifica los alimentos según su aporte nutricional						Construye un plato medidor						Analiza y comenta acerca de las porciones adecuadas de los alimentos						Actitudes	E	MB	B	R	D	Participa de manera adecuada y muestra disposición al trabajo						Trabaja en comunidad con sus compañeros						Trabaja de manera ordenada						Concluye las actividades a tiempo.						Sigue las indicaciones señaladas por el maestro							
Conceptos	E	MB	B	R	D																																																																																																				
Reconoce los alimentos saludables y lo que no lo son																																																																																																									
Identifica el contenido o aporte nutricional de los alimentos																																																																																																									
Conoce los alimentos que hay en su comunidad																																																																																																									
Sabe las características del plato del buen comer																																																																																																									
Habilidades	E	MB	B	R	D																																																																																																				
Reflexiona y opina sobre los alimentos saludables y no saludables																																																																																																									
Representa el plato del buen comer y/o dibuja alimentos saludables																																																																																																									
Compara y clasifica los alimentos según su aporte nutricional																																																																																																									
Construye un plato medidor																																																																																																									
Analiza y comenta acerca de las porciones adecuadas de los alimentos																																																																																																									
Actitudes	E	MB	B	R	D																																																																																																				
Participa de manera adecuada y muestra disposición al trabajo																																																																																																									
Trabaja en comunidad con sus compañeros																																																																																																									
Trabaja de manera ordenada																																																																																																									
Concluye las actividades a tiempo.																																																																																																									
Sigue las indicaciones señaladas por el maestro																																																																																																									

	<p>E= excelente MB= muy bien R= regular D=deficiente</p>		
Impacto	<p>Busco que los alumnos consuman más alimentos saludables durante el recreo y que esta información llegue a las familias y que también impacte en ellas.</p>		
Difusión	<p>Por medio de carteles y una exposición de trabajos en la comunidad educativa.</p>		
Fuentes de información	<p>Libros de Nuestros saberes segundo grado, páginas de internet</p>		
Sostenibilidad	<p>Se involucra a la comunidad educativa mediante la exposición de los trabajos de los niños.</p>		

Instrumento para evaluar el PTP 3

INDICADORES	Insuficiente 10	Suficiente 15	Satisfactorio 20	Destacado 25
Descripción del proyecto, producto de aprendizaje, propósito general y propósitos específicos	El proyecto no está claramente definido, carece de propósitos específicos y no presenta un plan de acción.	El proyecto está definido de manera general, con propósito general y propósitos específicos, pero la descripción es limitada.	El proyecto y el producto de aprendizaje están bien definidos, con propósito general y propósitos específicos claros y detallados.	El proyecto y el producto de aprendizaje están excelentemente definidos, con propósitos específicos medibles y un plan de acción exhaustivo.
Grado (Fase), justificación, temática (título) y metodología	La presentación de los elementos es vaga, no se relaciona claramente con el proyecto y carece de datos de apoyo.	La presentación es básica, se relaciona con el proyecto pero presenta poca evidencia o datos de apoyo.	La presentación de cada elemento está bien elaborada, se relaciona claramente con el proyecto y presenta evidencia o datos de apoyo adecuados.	La presentación es sólida, se relaciona de manera directa y clara con el proyecto, y está respaldada por evidencia o datos de apoyo robustos y relevantes.
Actividades, recursos, cronograma y evaluación formativa	Los elementos se encuentran incompletos, no incluye todas las actividades necesarias y carece de fechas específicas.	Incluye las actividades y recursos principales, pero el cronograma y evaluación son poco detallados.	Incluye todas las actividades y recursos necesarios, presenta un cronograma con fechas específicas y una evaluación formativa.	Incluye a detalle todas las actividades y recursos necesarios, presenta un cronograma con fechas específicas y una evaluación formativa. Considera posibles contingencias.
Impacto, difusión, fuentes de información y sostenibilidad	La presentación es desorganizada, sus elementos se exponen de manera poco clara.	La presentación es básica, con una estructura general y descripción limitada.	La presentación de los elementos es clara y está bien organizada, describe recursos de manera efectiva.	La presentación y descripción de los elementos es muy clara y bien organizada, las sugerencias son creativas.