

Formato PTP 1

Curso: Las pedagogías del conocimiento integrado. Los proyectos interdisciplinarios

Módulo 1: Fundamentos de la Nueva Escuela Mexicana. Proyectos Interdisciplinarios de los LTG en la Nueva Escuela Mexicana

PTP 1: Recuperar un proyecto desarrollado en el ciclo escolar anterior y realizar el análisis de fortalezas y debilidades.

Nombre del participante **José Enrique Tec Canché**

Instrumento para la Recuperación y Análisis de Proyectos Educativos

Información general del proyecto:

- Título del proyecto:
El plato del buen comer y la jarra del buen beber
- Área(s) curricular(es):
Los campos formativos involucrados en el proyecto son:
De lo humano y lo comunitario: Fomentar el trabajo colaborativo, la responsabilidad y el cuidado del entorno.
Lenguajes: Desarrollar habilidades comunicativas para expresar ideas y conocimientos sobre el proyecto.
Saberes y pensamiento científico: Explorar el mundo natural, identificar variables y establecer relaciones causa-efecto
- Grado: 3
- Ciclo escolar: 2023-2024
- Duración: 3 semanas
- Número de estudiantes participantes: 29

Descripción del Proyecto:

Esta actividad se realiza la transversalidad de cuatro asignaturas (química, matemáticas, español y tecnología).

En equipos los alumnos elaboraran dietas considerando lo estipulado en el plato del buen comer y lo presentaran en una muestra gastronómica; acompañado de trípticos informativos en la que estarán plasmados conceptos, gráficas, solución a problemas propuestos (índice de masa corporal, calorías que aporta la dieta, etc.)

Al finalizar la exposición, los alumnos y espectadores disfrutaran de los platillos.

- Objetivo general: ¿Cuál era el propósito principal del proyecto?

Fomentar la importancia de consumir dietas acordes al plato del buen comer como uno de los elementos claves hacia una vida saludable.

- Objetivos específicos: ¿Qué se buscaba lograr con el proyecto?

Conocer los diferentes elementos del plato del buen comer
Desarrollar habilidades prácticas relacionadas con la implementación de dietas relacionadas con el plato del buen comer
Fomentar el respeto por la naturaleza y la importancia de una alimentación saludable.
Trabajar en equipo y compartir responsabilidades.
Toma de decisiones relacionada con: – Los alimentos y su aporte calórico.
Leer y representar, gráfica y algebraicamente, relaciones lineales y cuadráticas.
Argumentar la importancia y los mecanismos de la comunicación de ideas y productos de la ciencia como una forma de socializar el conocimiento.
La coherencia en las oraciones e ideas
Plantear alternativas de solución a problemas técnicos de acuerdo al contexto social y cultural

Metodología:

Aprendizaje basado en proyectos comunitarios: Esta metodología permite la reconstrucción de significados a partir de diversos escenarios pedagógicos y de acciones transformadoras del entorno, así como representar e interpretar diferentes situaciones de la realidad con los objetos y materiales a su alcance. Los alumnos, al exponer sus dietas ante los alumnos e invitados de la comunidad, propiciarán una reflexión sobre la importancia de mantener una vida saludable.

Aprendizaje Colaborativo: En esta metodología, los estudiantes trabajan en equipo para alcanzar un objetivo común. Al diseñar el plato del buen comer, deben organizarse en grupos para realizar diferentes actividades como la elección de los insumos para la implementación, compartir información de sus respectivos pesos y alturas para la estimación del índice de masa corporal, diseño para la presentación de la información en el tríptico, etc.

- ¿Qué actividades se llevaron a cabo?
 - 1.- Elaboración de un tríptico de 50cm de ancho x 50 cm de largo, utilizando el material con que dispongas en casa; incluyendo los siguientes puntos.
 - Forma en que se mide la energía en los alimentos y su definición
 - Un cuadro con 6 alimentos de la canasta básica y la cantidad de calorías que proporcionan por cada 100g
 - ¿Qué es “El plato del buen comer?”.
 - ¿Qué es La jarra del bien beber?
 - En una tabla: incluye la edad, sexo, estatura y actividades que realizan tú y tus compañeros y regístralas.
 - Utiliza la tabla para calcular Tu IMC (índice de masa corporal) junto con el de tus compañeros

- Utiliza los datos obtenidos de los IMC para graficar.
- Los requerimientos calóricos acordes a tu edad y actividad física según la fórmula correspondiente, si eres mujer u hombre.
- Una dieta de 1 día con desayuno, almuerzo y cena utilizando los alimentos nutritivos según el plato del buen comer y la jarra del bien beber (Elabórala con

2.- Diseño y elaboración de un platillo para la muestra gastronómica.

- Elección de insumos
- Estimación del aporte calórico
- Exposición y explicación del platillo ante los alumnos e invitados de la comunidad

- ¿Cómo se organizó el trabajo en equipo?

Orientado a cada equipo de acuerdo a los avances que presentaron de manera semanal hasta la culminación del proyecto.

- Productos finales: ¿Qué resultados concretos se obtuvieron? (presentaciones, informes, modelos, entre otros)

1.- tríptico con toda la información descrita anteriormente

2.- Diseño y elaboración de un platillo para la muestra gastronómica

3.- exposición de los productos ante los alumnos e invitados.

Análisis de fortalezas y debilidades:

| Aspecto | Fortalezas | Debilidades | Sugerencias para mejorar |
|---------------------------|---|-------------|--------------------------|
| Planificación | | | |
| * Definición de objetivos | Los objetivos fueron planteados entre los docentes involucrados en el proyecto, por lo tanto, | | |

| | | | |
|----------------------------|--|--|--|
| | considero que son acordes a los que pretendía llegar. | | |
| * Selección de actividades | Las actividades seleccionadas permiten fomentar el cuidado de la salud y a su vez reforzar la comprensión lectora y operaciones básicas (aspectos fundamentales a reforzar en el alumnado) | | |
| * Organización del tiempo | | Considero que se le pudo haber asignado una semana | |

| | | | |
|------------------------------------|---|---|--|
| | | más para conseguir los insumos que pretendían emplear los equipos. Ya que algunos insumos tuvieron que ser reemplazados | |
| Desarrollo | | | |
| * Participación de los estudiantes | Los alumnos presentaron bastante motivación para participar de manera activa y colaborativa en cada una de las actividades. | | |
| * Uso de recursos | Los recursos empleados fueron acorde a la | | |

| | | | |
|----------------------------|---|--|--|
| | disponibilidad y acceso de cada equipo. | | |
| * Colaboración en equipo | Afortunadamente en todos los equipos se manifestó la colaboración y distribución equitativa de las actividades. | | |
| Productos finales | | | |
| * Calidad de los productos | Los platillos y los trípticos fueron de buena calidad, debido a que los integrantes se comprometieron desde un principio en cada una de las | | |

| | | | |
|------------------------------|---|--|--|
| | etapas que conformaron al proyecto. | | |
| * Originalidad y creatividad | Los alumnos comentaron que sus padres les dieron ideas de como darle presentación a los platillos para que luzcan más apetecibles y el diseño de los trípticos demostraron una excelente creatividad al plasmar toda la información solicitada. | | |
| Evaluación | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>* Criterios de evaluación</p> | <p>Considero que fueron adecuados de acuerdo al proyecto elaborado.</p> <p>Los criterios generales se encuentran al final de esta tabla.</p> | | |
| <p>* Retroalimentación a los estudiantes</p> | <p>Después de exponer sus platicos y poner en evidencia los conceptos. Se le solicita a los alumnos que en la próxima clase llevarán nuevamente su tríptico como referencia para</p> | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>proporcionales su respectiva retroalimentación por equipos y de manera grupal. En esa sesión se les presentaron fotos del evento (exposición de los platillos) para retomarlos y proveerles de la retroalimentación complementaria.</p> | | |
|--|--|--|--|

Los criterios de evaluación generales empleados fueron:

Tríptico: 40%

| Criterios para el tríptico | Porcentajes |
|------------------------------|-------------|
| Entrega en tiempo | 10% |
| Coherencia en la información | 15% |
| Información adecuada al tema | 15% |

| | |
|---|-----|
| Contiene cada uno de los elementos solicitados | 20% |
| Incluye los datos, cálculos y graficas del IMC | 20% |
| Incluye los datos de las calorías aportada por la dieta a implementar | 20% |

Elaboración de la dieta y exposición (60%)

| Criterios para el tríptico | Porcentajes |
|--|-------------|
| Participación activa de todos los integrantes | 20% |
| La dieta es acorde a las características del plato del buen comer. | 30% |
| En la explicación se pone en evidencia el dominio de la temática | 35% |
| Se pone en evidencia la creatividad | 15% |

Reflexiones finales:

- ¿Qué aspectos del proyecto consideras que fueron más exitosos? ¿Por qué?

La elaboración de la dieta, debido a que en ese aspecto se puso a un más en evidencia el trabajo colaborativo, así como la puesta en marcha de los conocimientos descritos en el tríptico.

- ¿Qué dificultades se presentaron durante el desarrollo del proyecto? ¿Cómo se superaron?

En primera instancia, los alumnos no comprendían como en un proyecto se pueden vincular más de una asignatura. Esto se supero en el trayecto del proyecto, ya que en cada una de las actividades realizadas se les reforzaba este aspecto.

- ¿Qué aprendizajes obtuvieron los estudiantes a través de este proyecto?

- ✓ Trabajo colaborativo
- ✓ Importancia de una vida saludable
- ✓ Argumentar la importancia y los mecanismos de la comunicación de ideas y productos de la ciencia como una forma de socializar el conocimiento.

- ✓ Plantear preguntas, actividades a desarrollar y recursos necesarios, considerando los contenidos estudiados en el bloque, a partir de situaciones problemáticas; así mismo, explica y evalúa la importancia de los elementos en la salud y el ambiente
- ✓ Leer y representar, gráfica y algebraicamente, relaciones lineales y cuadráticas.
- ✓ Analizar e identificar la información presentada en textos introductorios: prólogos, reseñas, dedicatorias y presentaciones.
- ✓ Plantear alternativas de solución a problemas técnicos de acuerdo al contexto social y cultural

- ¿Qué cambios realizarías en el diseño y la implementación del proyecto si tuvieras la oportunidad de volver a hacerlo?

Invitar a otros compañeros docentes a participar en el proyecto para ampliar los horizontes y hacerlo más enriquecedor.

Asignar una o dos semanas más al desarrollo del proyecto.

Recomendaciones para el futuro:

- ¿Qué nuevos proyectos te gustaría desarrollar?

En la asignatura de tecnología (pecuaria) se desarrollan proyectos productivos de pollos de engorda, en la que los alumnos crían pollos de engorda para su posterior venta en pie y beneficiado. Me gustaría que en este proyecto se involucraran más asignaturas de los diversos campos formativos para darle mayor amplitud.

- ¿Qué áreas de mejora identificaste para futuros proyectos?

Determinar el tiempo acorde al proyecto a desarrollar, así como la de involucrar la mayoría de asignaturas de cada campo formativo.

- ¿Qué recursos adicionales necesitarías para implementar proyectos más exitosos?

Por el momento, no se me ocurre algún recurso adicional, considero que se emplearían los recursos disponibles para los alumnos.

Instrumento para evaluar tu PTP 1

Instrumento para evaluar el PTP 1

EVIDENCIA: Recuperar un proyecto desarrollado en el ciclo escolar anterior y realizar el análisis de fortalezas y debilidades

| INDICADORES | Insuficiente 10 | Suficiente 15 | Satisfactorio 20 | Destacado 25 |
|---------------|--|--|--|--|
| Planificación | Objetivos poco claros o irrelevantes; actividades poco variadas o no relacionadas; escasa organización del tiempo con retrasos frecuentes. | Objetivos claros pero vagos; actividades variadas pero poco desafiantes; organización del tiempo aceptable con algunos desajustes. | Objetivos claros y específicos pero no completamente alineados; actividades variadas y desafiantes pero no completamente conectadas; organización del tiempo adecuada pero con margen de mejora. | Objetivos claros, específicos y alineados; actividades progresivas y alineadas con los objetivos específicos; excelente organización del tiempo. |
| Desarrollo | Baja participación de estudiantes; uso limitado de recursos; escasa colaboración con conflictos frecuentes. | Participación moderada; uso de recursos básicos; colaboración moderada con dificultades en la resolución de conflictos. | Buena participación; uso adecuado de recursos; buena colaboración con oportunidades de mejora en comunicación y toma de decisiones. | Alta participación y compromiso de todos los estudiantes; uso creativo y eficiente de recursos; excelente colaboración y trabajo en equipo. |

| | | | | |
|-------------------|--|---|--|--|
| Productos finales | Productos de baja calidad con errores frecuentes; poco originales y creativos. | Productos de calidad aceptable con algunos errores; algunos elementos originales pero poco innovadores. | Productos de buena calidad con oportunidades de mejora en presentación y diseño; originales y creativos pero con margen para explorar ideas más novedosas. | Productos de excelente calidad y bien presentados; altamente originales y creativos, demostrando un alto nivel de pensamiento crítico y resolución de problemas. |
| Evaluación | Criterios de evaluación poco claros o inexistentes; escasa o nula retroalimentación. | Criterios de evaluación claros pero poco específicos; retroalimentación general pero poco específica. | Criterios de evaluación claros y específicos pero con margen de variedad; retroalimentación específica pero no completamente oportuna. | Criterios de evaluación claros, específicos y variados; retroalimentación oportuna, específica y constructiva, fomentando el aprendizaje continuo. |