

Formato de PTP final

Docente: José Enrique Tec Canché

Elementos clave	Momentos (escribir los dieciséis momentos del proyecto)	Fortalezas	Áreas de oportunidad
Descripción del proyecto	<p>Esta actividad se realiza la transversalidad de cuatro asignaturas (química, matemáticas, español y tecnología).</p> <p>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.)</p> <p>Al finalizar la exposición, los alumnos y espectadores disfrutaran de los platillos.</p>	<p>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.</p> <p>Lenguajes: Desarrollar habilidades comunicativas para expresar ideas y conocimientos sobre el proyecto.</p> <p>Saberes y pensamiento científico: Explorar el mundo natural, identificar variables y establecer relaciones causa-efecto</p>	<p>Con respecto al pensamiento matemático, requieren fortalecer las operaciones básicas. De igual manera, en el proyecto integrador, se pueden abordar lo concerniente a la comprensión lectora, al incluir textos que requieran de un análisis.</p>
Producto de aprendizaje	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>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.</p>	

Propósito general	Fomentar la importancia de consumir dietas acordes al plato del buen comer como uno de los elementos claves hacia una vida saludable.	Los objetivos fueron planteados entre los docentes involucrados en el proyecto, por lo tanto, considero que son acordes a los que pretendía llegar.	En la escuela secundaria técnica número 13, la mayoría de los alumnos desconocen lo referente a una dieta equilibrada y como esto influye hacia una vida saludable
Propósitos específicos	<p>Conocer los diferentes elementos del plato del buen comer</p> <p>Desarrollar habilidades prácticas relacionadas con la implementación de dietas relacionadas con el plato del buen comer</p> <p>Fomentar el respeto por la naturaleza y la importancia de una alimentación saludable.</p> <p>Trabajar en equipo y compartir responsabilidades.</p> <p>Toma de decisiones relacionada con: los alimentos y su aporte calórico.</p> <p>Leer y representar, gráfica y algebraicamente, relaciones lineales y cuadráticas.</p> <p>Argumentar la importancia y los mecanismos de la comunicación de ideas y productos de la ciencia como una forma de socializar el conocimiento.</p> <p>La coherencia en las oraciones e ideas</p> <p>Plantear alternativas de solución a problemas técnicos de acuerdo al contexto social y cultural</p>		
Grado (Fase)	Tercero de secundaria (Fase 6)		Los alumnos presentaron

	<p>29 estudiantes de 13 a 15 años de edad.</p> <p>Los estudiantes tendrán un rol activo, siendo el docente un guía en la realización de las actividades.</p>		<p>bastante motivación para participar de manera activa y colaborativa en cada una de las actividades.</p>
Justificación	<p>El tema de vida saludable es muy importante en la comunidad de Acanceh debido a que constantemente se realizan campañas para fomentar este hábito. Por lo cual el escenario escolar es clave para darle aún más énfasis al plato del buen comer como referencia a seguir para implementar dietas acordes a las necesidades de cada individuo y por ende reflejar una vida saludable; siendo la alimentación uno de los pilares a considerar.</p>		
Temática (título)	<p>Plato del buen comer y jarra del buen beber</p> <p>Temas:</p> <p>Química: Los alimentos como fuente de energía química: carbohidratos, proteínas y lípidos.</p> <p>Matemáticas: Ecuaciones lineales y cuadráticas. Funciones Obtención y representación de la información.</p> <p>De lo humano y lo comunitario:</p>		

	<p>Comunicación y representación técnica</p> <p>Lenguajes: Mensajes para promover una vida saludable, expresados en medios comunitarios o masivos de comunicación.</p> <p>Ejes articuladores: Pensamiento crítico Vida saludable Igualdad de género</p>		
Metodología	<p>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.</p>		
Actividades	<p>De manera general:</p> <p>En equipos los alumnos elaborarán dietas considerando lo estipulado en el plato del buen comer y lo presentarán en una muestra gastronómica; acompañado de trípticos informativos en la que estarán plasmados conceptos, gráficas, solución a</p>	<p>Las actividades seleccionadas permitieron fomentar el cuidado de la salud y a su vez reforzar la comprensión lectora y operaciones básicas (aspectos fundamentales a</p>	

	<p>problemas propuestos (índice de masa corporal, calorías que aporta la dieta, etc.) Al finalizar la exposición, los alumnos y espectadores disfrutarán de los platillos.</p> <p>Por lo cual deben realizar las siguientes actividades específicas:</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Forma en que se mide la energía en los alimentos y su definición <input type="checkbox"/> Un cuadro con 6 alimentos de la canasta básica y la cantidad de calorías que proporcionan por cada 100g <input type="checkbox"/> ¿Qué es “El plato del buen comer?”. <input type="checkbox"/> ¿Qué es La jarra del bien beber? <input type="checkbox"/> En una tabla: incluye la edad, sexo, estatura y actividades que realizan tú y tus compañeros y regístralas. <input type="checkbox"/> Utiliza la tabla para calcular Tu IMC (índice de masa corporal) junto con el de tus compañeros <input type="checkbox"/> Utiliza los datos obtenidos de los IMC para graficar. <input type="checkbox"/> Los requerimientos calóricos acordes a tu edad y actividad física según la fórmula correspondiente, si eres mujer u hombre. 	<p>reforzar en el alumnado)</p>	
--	---	---------------------------------	--

	<input type="checkbox"/> 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 2.- Diseño y elaboración de un platillo para la muestra gastronómica. <input type="checkbox"/> Elección de insumos <input type="checkbox"/> Estimación del aporte calórico <input type="checkbox"/> Exposición y explicación del platillo ante los alumnos e invitados de la comunidad		
Recursos	Se emplearía el recurso humano y material. Material: Papel bond para la elaboración del tríptico Colores, plumones, etc. Insumos comestibles para la elaboración de la dieta.		
Cronograma (tiempo)	3 semanas Verificando los avances del proyecto al menos una vez a la semana		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. De igual manera, la semana adicional permitirá que los

			alumnos analicen de mejor manera la información, así como la adquisición de los insumos indispensables para el desarrollo de las dietas.												
Evaluación formativa	<p>El docente guió a los alumnos y por medio de una guía de observación valoraba la participación de los alumnos. De igual manera se les brindaba retroalimentación en cada semana conforme avanzaban.</p> <p>Así como una retroalimentación final al concluir el proyecto.</p> <p>Los criterios de evaluación generales empleados fueron: Tríptico: 40%</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Criterios para el tríptico</th> <th>Porcentajes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Entrega en tiempo</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Coherencia en la información</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Información adecuada al tema</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Contiene cada uno de los elementos solicitados</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Incluye los datos, cálculos y graficas del IMC</td> <td>20%</td> </tr> </tbody> </table>	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%	<p>Considero que fueron adecuados de acuerdo al proyecto elaborado.</p> <p>Después de exponer sus platillos y poner en evidencia los conceptos. Se le solicito a los alumnos que en la próxima clase llevarán nuevamente su tríptico como referencia para 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>	
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%														

	<table border="1" data-bbox="480 201 805 411"> <tr> <td>Incluye los datos de las calorías aportada por la dieta a implementar</td> <td>20%</td> </tr> </table> <p data-bbox="448 449 837 520">Elaboración de la dieta y exposición (60%)</p> <table border="1" data-bbox="467 520 816 1157"> <thead> <tr> <th data-bbox="467 520 651 611">Criterios para el tríptico</th> <th data-bbox="651 520 816 611">Porcentajes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="467 611 651 737">Participación activa de todos los integrantes</td> <td data-bbox="651 611 816 737">20%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="467 737 651 884">La dieta es acorde a las características del plato del buen comer.</td> <td data-bbox="651 737 816 884">30%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="467 884 651 1062">En la explicación se pone en evidencia el dominio de la temática</td> <td data-bbox="651 884 816 1062">35%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="467 1062 651 1157">Se pone en evidencia la creatividad</td> <td data-bbox="651 1062 816 1157">15%</td> </tr> </tbody> </table>	Incluye los datos de las calorías aportada por la dieta a implementar	20%	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%		
Incluye los datos de las calorías aportada por la dieta a implementar	20%														
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%														
Impacto	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.	Trabajo colaborativo: Los estudiantes trabajaran 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.	
Difusión	Muestra gastronómica en la plaza cívica de la escuela ante la comunidad escolar y público general de la localidad.		
Fuentes de información	Libros de textos gratuitos como información base para consultar artículos, revistas e información electrónica.		
Sostenibilidad	<p>Para asegurar la continuidad del proyecto, los alumnos deben permanecer motivados para la realización de cada una de las actividades.</p> <p>De igual manera, al extender la invitación hacia otros docentes, permitirá ampliar la diversidad del producto final a entregar.</p>		<p>Por ejemplo: en el campo formativo de lenguajes, se podría considerar a la asignatura de artes con los siguientes contenidos: Elementos de las artes y recursos estéticos apreciados en el entorno natural y social, así como en diversas manifestaciones artísticas. Vida saludable expresada a través de mensajes contruidos con elementos de las artes, para difundirlos por</p>

			distintos medios de comunicación.
--	--	--	-----------------------------------

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.