

Socialización del proceso, los productos y los procesos formativos

Proyecto de Transformación de Práctica (PTP) final

Después de valorar tu trabajo, realiza los ajustes didácticos, pedagógicos y curriculares de acuerdo con **tu autoevaluación** y compártelo con tus compañeros. Realizaremos una evaluación en pares, es decir **una coevaluación**. Para ello deberás solicitar a tu asesor(a) los nombres de las personas con las que trabajarás.

1. En un primer momento, comparte tu proyecto con dos de tus compañeros(as); con base en sus observaciones realiza los ajustes pertinentes, ya que en un segundo momento presentarás tu proyecto en colectivo. Puedes mostrar tu proyecto llenando el **Formato de PTP final**, disponible también para descargar en el Campus virtual:
2. Revisa nuevamente los dieciséis elementos clave, así como el Instrumento para la evaluación del PTP final.
3. Presenta tu proyecto en una sesión sincrónica para valorar en comunidad los proyectos educativos de todos y todas. El formato en que presentarás tu proyecto será en una presentación de Power Point o en Prezi (diapositivas).

Para subir el PTP del módulo 3 al Campus, asegúrate de realizar los siguientes pasos:
DESCARGA AQUÍ EL FORMATO SUGERIDO

1. Modifica el nombre del archivo (PTPM3_AAAA) cambiando las letras “A” por las iniciales de tu nombre: PTPM3_FRVG.
2. Convierte el archivo Word en documento PDF. Solo podrás cargar en Campus archivos PDF.
3. Antes de convertir y de subir al Campus tu PTP, es importante que revises que tu producto y te asegures de que cumple con todos los componentes solicitados. Apóyate de la **rúbrica**, descárgala dentro de la actividad.
4. Accede al Campus virtual y localiza la sección del PTP.
5. Carga el archivo del PTP. Si tienes dudas, recuerda revisar los videos tutoriales compartidos al inicio del curso o contacta a tu asesor(a) para pedir ayuda.

Formato de PTP final

Elementos clave	Momentos (escribir los dieciséis momentos del proyecto)	Fortalezas	Áreas de oportunidad
Descripción del proyecto	<p>Los alumnos de cuarto grado de primaria desconocen que es practicar una alimentación saludable en su vida diaria a pesar de tener ideas a grandes rasgos de que son los alimentos saludables y los no saludables.</p> <p>Por tal motivo se crea este proyecto en el cual va a permitir mediante diferentes actividades que los alumnos desarrollen diversas habilidades y emitan un juicio crítico acerca de la necesidad de llevar una alimentación saludable.</p>	*	
Producto de aprendizaje	Muestra gastronómica		Crear uno en donde se aplique, compruebe y analice lo trabajado durante el proyecto.
Propósito general	Que los alumnos reflexionen acerca de los alimentos que consumen en su dieta diaria e identifiquen los cambios que son necesarios hacer para llevar una dieta saludable.	*	
Propósitos específicos	<p>*Aprendan a identificar alimentos saludables y no saludables.</p> <p>*Creen menús considerando el plato del buen comer y entorno.</p> <p>*Hagan difusión en su entorno inmediato mediante cartel sobre la importancia de una alimentación saludable.</p> <p>*Conozcan los daños de una mala alimentación y los beneficios de una sana alimentación en su cuerpo.</p>	*	
Grado (Fase)	Cuatro	*	
Justificación	Una buena alimentación permite que los niños crezcan y desarrollen plenamente en las diferentes etapas de su vida, por ello es necesario que los alumnos aprendan a identificar los alimentos que son saludables y la importancia de consumirlos.	*	
Temática (título)	Aprendiendo a comer saludable	*	
Metodología	Aprendizaje Basado en Proyectos	*	

Actividades	<ul style="list-style-type: none"> *Registro por una semana anterior al inicio del proyecto acerca de lo que consumían a diario. *Compartieron la información recabada y de manera grupal fueron clasificando lo que ellos consideraron saludable y lo que no es saludable. *Dan su definición acerca de lo que ellos creen que es saludable y lo que no. *Retroalimentan sus nociones mediante un video que se les proyecto. *Hacen un listado sobre los alimentos saludables y no saludables que les ofrece su comunidad. *Sacan su conclusión acerca de que tipos de alimentos hay en su comunidad e indagan el porqué. *En equipos investigan acerca del plato del buen comer y la jarra del buen beber. La exponen al resto del grupo. *Considerando el plato del buen comer y la jarra del buen beber por parejas diseñan menús que se puedan considerar saludables. *Presentan sus borradores y se hace observaciones si fuese necesario. *Exposición por equipos acerca de los beneficios que tiene los alimentos saludables en el cuerpo, así como los daños que causan los malos alimentos. *Diseñan por tríos carteles que ayuden a promover la sana alimentación en su comunidad. *Muestra gastronómica de comidas y bebidas saludables que hay en su entorno. 		Estructurar mejor las actividades, es decir depurar aquellas que no aportan y poner unas que contribuya al logro de los propósitos del proyecto.
Recursos	*libretas, videos, hojas blancas, cartulina e ingredientes para la preparación de las diferentes comidas.		Usa recursos en donde les permitan manipular y transformar, favoreciendo al buen juicio.
Cronograma (tiempo)	En las actividades del proyecto no tiene la especificación del tiempo de cada actividad.		Distribuir mejor cada una de las actividades, dando mas tiempo a aquellas que son la columna del proyecto.
Evaluación formativa	<p>Durante todo el proceso se llevará a cabo el dialogo entre docente y alumno para buscar las mejores opciones para alcanzar los propósitos.</p> <p>Docente llevara un registro de observaciones de lo identificado en el desempeño de los alumnos.</p> <p>Mantener una retroalimentación permanente entre los alumnos.</p>		Diseñar algún instrumento de evaluación como la rúbrica.

Impacto	Una alimentación saludable y correcta contribuirá en el sano crecimiento y desarrollo de los niños.		Permitir que los alumnos se involucren o sean ellos que preparen los alimentos que se prepararían para la muestra gastronómica, pues permitirá en los niños la apropiación de manera natural acerca de la importancia de una sana alimentación.
Difusión	Mediante la distribución de carteles y muestra gastronómica.	*	
Fuentes de información	Libro de nuestros saberes Libros de la biblioteca de la escuela. Páginas de internet.	*	
Sostenibilidad	Incluir en la preparación de las comidas para la muestra gastronómica ingredientes de su comunidad.		Diseñar estrategias que permitan crear conciencia sobre la importancia de la sostenibilidad a la comunidad escolar y entorno social haciéndolo más significativo. Por ejemplo, crear huertos escolares, con la finalidad de que los alumnos sean los productores de algunos alimentos que contribuyen a la sana alimentación.

PLANEACION

Nombre del proyecto: ¿Cómo puedo alimentarme mejor?

Problemática: Los alumnos de cuarto grado de primaria desconocen que es practicar una alimentación saludable en su vida diaria a pesar de tener ideas a grandes rasgos de que son los alimentos saludables y los no saludables.

Justificación:

La comunidad de Siho está integrada por gente que su economía viene del trabajo de obrero que realizan los varones. Son gente que vive a al día, siendo una de las causas de que los alimentos que consuman no sean de buen nivel nutricional. Otra causa es la falta de compromiso por preparar comida para sus niños, ya que le es fácil alimentar a sus hijos con comida frita o aquella que lleva embutidos o pastas deshidratadas (sopa nissi). Ellos piensan que comer saludable implica invertir mucho dinero lo que para ellos no es una opción.

Descripción del proyecto: Se crea este proyecto en el cual va a permitir mediante diferentes actividades que los alumnos desarrollen diversas habilidades, identifiquen la necesidad que aqueja a la comunidad (no practican una alimentación saludable), indaguen causas, propongan alternativas de solución y emitan un juicio crítico acerca de la necesidad de llevar una alimentación saludable.

Propósito general: Que los alumnos reflexionen acerca de la importancia de practicar una alimentación saludable, aprovechando los productos de su comunidad y favoreciendo a la economía familiar.

Propósitos específicos:

*Aprendan a identificar alimentos saludables y no saludables.

*Creen menús considerando el plato del buen comer y su entorno.

*Hagan difusión en su entorno inmediato mediante carteles sobre la importancia de una alimentación saludable.

*Conozcan los daños de una mala alimentación y los beneficios de una sana alimentación en su cuerpo.

*Construir un huerto escolar con la finalidad de que contribuyan a la sustentabilidad.

Fase: cuatro

Escenario: Aula – comunidad

Sesiones: 13

METODOLOGIA	APRENDIZAJE POR INDAGACION: Permite a los alumnos encontrar soluciones a una situación problemática a partir de un proceso de investigación.		
EJES ARTICULADORES	SABERES Y PENSAMIENTO CIENTIFICO	LENGUAJE	DE LO HUMANO Y LO COMUNITARIO
CONTENIDO	Alimentación saludable, con base al plato del bien comer, así como prácticas culturales y la toma de decisiones encaminadas a	*Comprensión y producción de textos (recetas) para realizar menús y presentarlos a la comunidad escolar.	Hábitos saludables para promover el bienestar en los seres vivos.

	favorecer la salud y el medio ambiente y la economía familiar.	*Análisis e intercambio de comentarios sobre empaques y envolturas.	
PDA	Indaga y describe los nutrimentos que proporcionan los alimentos que consumen e identifica los que necesita incluir en su alimentación, así como los beneficios para su salud y para realizar sus actividades diarias.	*Analiza características de diversos textos (recetas). *Emplea verbo en infinitivo e imperativo, usa términos secuenciales. *Describe el orden secuencial de un procedimiento.	Distingue alimentos saludables y no saludables para promover la alimentación saludable.
PRODUCTOS	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Muestra gastronómica ❖ Plato del bien comer con alimentos de su región. ❖ Huerto escolar 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Carteles ❖ Recetas ❖ Recetarios 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Análisis de envolturas (tabla) ❖ Clasificación de alimentos saludables y no saludables.
RECURSOS	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ingredientes que indique la receta. ❖ Plato de cartón y recortes de alimentos. ❖ Todo lo que se requiera para el huerto. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Cartulina ❖ Hojas blancas ❖ Carpeta ❖ Cuadernos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Imágenes de envolturas de productos ❖ Video ❖ Guía de preguntas

Actividades

Sesión 1 introducción al tema a la alimentación saludable.

Tiempo 45 minutos

1. Presentar el tema y su importancia para la salud y el bienestar.
2. Plantear la problemática: ¿Cómo podemos llevar una alimentación saludable que beneficie nuestra salud, el medio ambiente y la economía familiar?
3. Escuchar comentarios de los alumnos.
4. Por equipos socializar su tabla de registro de lo que comieron durante una semana.
5. Complementa la problemática anterior con la socialización del análisis de las tablas.

Sesión 2. Identificar alimentos saludables de los no saludables en su dieta diaria.

Tiempo 60 minutos.

1. Entre todos registrar en una tabla que alimento y bebida les gusta consumir a la hora del recreo.
2. Analizan los resultados y los representan en una grafica para identificar los alimentos con mayor preferencia.
3. Clasificar en saludable y no saludable, así mismo emitir un juicio acerca del porqué y que nutrimentos aporta.
4. Refuerza con la proyección de un video.

Sesión 3. Identificar alimentos saludables de los no saludables en su dieta diaria.

Parte dos. Tiempo de 45 minutos.

1. Mediante lluvia de ideas reconocer el daño que le causan los alimentos no saludables al cuerpo.
2. Elaborar un esquema por binas.
3. Investigar en grupos sobre los nutrimentos esenciales y su función en el organismo.

Sesión 4. Exploración de los nutrimentos y el plato del bien comer.

Tiempo de 60 minutos.

1. Exponer en equipos sobre los nutrimentos esenciales y su función en el organismo.
2. Emitir conclusiones al termino de las exposiciones.
3. Presentación y análisis del plato del bien comer y su importancia como guía para una alimentación equilibrada.
4. Armar un plato del buen comer a relieve con los productos de su estado.
5. Compartir los trabajos.

Sesión 5. Identificación de los alimentos y nutrimentos.

Tiempo de 60 minutos.

1. Con el trabajo de la sesión anterior realizar una lista de alimentos y su clasificación de acuerdo con los grupos del plato del bien comer.
2. Identificar los nutrimentos presentes en cada grupo de alimentos y que aportan a nuestros organismos.
3. Elaborar una tabla con la información rescatada.

Sesión 6. Beneficios de una alimentación saludable.

Tiempo de 60 minutos

1. Investigar sobre los beneficios de una alimentación equilibrada para la salud y el rendimiento físico y mental. (Lo investigan día anterior).
2. En equipos socializar la información y la organizan en una lámina para presentar al grupo.
3. Elaborar de una lista de beneficios y su relación en la vida diaria.

Sesión 7. Prácticas culturales y alimentación saludable.

Tiempo: 1 hora con 30 minutos.

1. Realizar una investigación sobre las prácticas culturales relacionadas con la alimentación en su entorno familiar y su comunidad en general. (alumnos con docentes salen a campo para recabar información mediante la observación y entrevistas).
2. Comentar todo lo recabado en el trabajo en la comunidad, recatar de ello los alimentos que consumen preferentemente y analizar si son saludables para el cuerpo.
3. Hablar sobre las etiquetas de los productos y su información, con el propósito de entender el objetivo de interpretar los datos que se presentan.

Sesión 8. Interpretando información de los empaques.

Tiempo de 60 minutos.

1. Llevar diversas envolturas de diferentes marcas y mismos productos que se consumen en su localidad.
2. Por equipos comparar dicha información e identificar que datos nos permite conocer que productos son más saludables que otros.
3. Hacer cuadro comparativo en donde expliquen cuales son buenos para consumo y cuales no, así como argumentar el por qué.
4. Socializar con el grupo.

Sesión 9. Buscando soluciones a la problemática detectada.

Tiempo de 60 minutos.

1. Con lo trabajado en las sesiones anteriores identifican la necesidad de los alumnos y la comunidad.
2. Proponen alternativas de solución al problema detectado (carteles, recetas, folletos, etc.).
3. De manera individual crear una receta que promueva una comida y bebida saludable, para ello deben considerar todo lo que se ha trabajado hasta ese momento (entrevistas, alimentos de su comunidad, análisis de envolturas, plato del bien comer y jarra del buen beber).

Sesión 10. Revisión de recetas.

Tiempo de 60 minutos.

1. Presentan sus recetas (proyectan para una mejor valoración) y mediante la coevaluación se revisarán los trabajos para dar sugerencias si así fuere necesario.
2. Hacer correcciones sugeridas.
3. Armar recetario.

Sesión 11. Sustentabilidad.

Tiempo de 60 minutos.

1. Considerar la importancia de cuidar la economía familiar sin perjudicar a la sana alimentación.
2. Diseñar un huerto escolar con el apoyo de los padres de familia, con el objetivo de producir sus propios ingredientes para su consumo y venta en la comunidad.
3. Organizar equipos para la siembra y cuidado del huerto.
4. Calendarizar los tiempos de atención del huerto.

Sesión 12. Difusión y resultados.

Tiempo de 2 horas.

1. Realizar carteles por equipo en donde promuevan la alimentación saludable.

2. Revisar trabajos mediante la heteroevaluación considerando determinados criterios.
3. Distribuir las por la escuela y la comunidad.

Sesión 13. Demostración.

1. Preparar con ayuda de un adulto la receta que crearon.
2. Redactar una pequeña reseña de los beneficios de consumir estos alimentos.
3. Emplatar su guiso.
4. Feria de muestra gastronómica en donde los alumnos estarán distribuidos por estands según el tipo de guiso.
5. Cada alumno dará muestras de comida e ira explicando cómo se preparó y sus beneficios.

EVALUACION FORMATIVA	IMPACTO	DIFUSION	
Durante todo el proceso se llevará a cabo el dialogo entre docente y alumno para buscar las mejores opciones para alcanzar los propósitos. Docente llevara un registro de observaciones de lo identificado en el desempeño de los alumnos. Mantener una retroalimentación permanente entre los alumnos. Uso de instrumentos de evaluación	Crea conciencia sobre la urgencia de practicar una alimentación saludable y correcta para contribuir en el sano crecimiento y desarrollo de los niños, así como la prevención de enfermedades en los habitantes de la comunidad.	Mediate carteles, la muestra gastronómica, explicación sobre la preparación de los alimentos y creación del huerto.	
	<th data-bbox="613 1045 1089 1085">SOSTENIBILIDAD</th> <td data-bbox="1089 1045 1560 1241"> <th data-bbox="1089 1045 1560 1085">FUENTES DE INFORMACION</th> </td>	SOSTENIBILIDAD	<th data-bbox="1089 1045 1560 1085">FUENTES DE INFORMACION</th>
	La creación del huerto favorecerá a mantener un equilibrio entre la naturaleza, el cuidado de la salud y economía familiar.	Libro de nuestros saberes Libros de la biblioteca de la escuela. Páginas de internet.	

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.