

Mtra. Corina Anel May Salazar

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

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

Módulo 2: Diseñar proyectos interdisciplinarios alineados con la Nueva Escuela Mexicana.

PTP 2: Coevaluación del proyecto desarrollado e implementado en el ciclo escolar anterior, especialmente en el apartado de evaluación formativa.

Nombre del participante Corina Anel May Salazar

Con base en el análisis de este módulo dos y en congruencia con el enfoque humanista que postula la NEM, realiza una reflexión de tu práctica y recupera un proyecto anterior para que realices una coevaluación del proyecto desarrollado e implementado en el ciclo escolar pasado, en específico en el apartado de evaluación formativa.

Finalmente, te invitamos a que compartas tu proyecto y narres tu experiencia.

Proyecto titulado:

Cocina tradicional, un puente entre la cultura y la identidad.

- Problemática o necesidad

A los alumnos les cuesta trabajo relacionar su identidad cultural con la gastronomía tradicional, asimismo, no conocen qué alimentos son tradicionales en distintas festividades en países angloparlantes. Tampoco conocen el valor nutricional de la comida típica y es importante para ellos el conocerlos para mantener hábitos de vida saludables.

- Título del proyecto

Gastronomía tradicional: puente entre la cultura y la identidad.

- Objetivo del proyecto

Reconocer la relación entre la gastronomía tradicional en México, en el Estado y en otros países, con las tradiciones culturales y los hábitos de vida saludables.

- Metodologías

Aprendizaje Basado en Proyectos

- Participación comunitaria

Conocer sobre los platillos importantes para su identidad cultural en su comunidad y en otras culturas de países anglosajones y cómo estos hábitos influyen en mantener una vida saludable a través de una buena alimentación.

- **Conexión con el contexto**

Es importante para los alumnos el conocer de qué forma la comida tradicional se relaciona con nuestra identidad cultural, asimismo, cómo esta se relaciona con hábitos de vida saludables a través del consumo de alimentos vinculados a una dieta saludable.

	Prioritario	Secundario
Campo formativo	Lenguajes Inglés – Tercer grado	Saberes y pensamiento científico Química Tercer grado
Contenidos	Mensajes en inglés en medios de comunicación masiva, que promuevan una vida saludable.	Los alimentos como fuente de energía química: carbohidratos, proteínas y lípidos.
PDA	Cuenta historias en inglés sobre ejemplos de vida	Reconoce los saberes de pueblos y culturas acerca de la diversidad de los alimentos y su importancia en el diseño de menús orientados

	<p>saludable y las difunde mediante el uso de medios de comunicación, para sensibilizar a la comunidad.</p>	<p>a una dieta saludable acorde al contexto. Explica cómo obtiene la energía el cuerpo humano a partir de los nutrimentos e identifica los alimentos que los contienen. Valora la importancia de vitaminas, minerales y agua simple potable, para el adecuado funcionamiento del cuerpo humano e identifica los impactos de su deficiencia. Analiza el aporte energético de los alimentos y lo relaciona con las actividades físicas personales, a fin de tomar decisiones vinculadas a una dieta saludable.</p>
<p>Ajustes por realizar</p>	<p>Argumentación</p>	
<p>En la fase de identificación se inició con una serie de preguntas generadoras sobre cuál era la principal problemática alimentaria del país y de la comunidad. Al volver a aplicar el proyecto, se comenzará con preguntas sobre los platillos de su comunidad y de otros lugares que los alumnos conozcan. Por ejemplo: ¿Cuáles son los alimentos más representativos de su</p>	<p>Es importante que los alumnos conozcan los platillos de su comunidad y cuáles son más tradicionales, ya que esto les proporciona identidad sobre su propia cultura. Además, a través de las preguntas generadoras, se les</p>	

comunidad?

¿Cuáles platillos del Estado le gustan más que otros?

¿Qué hace que unos platillos le gusten más que otros?

¿Qué platillos tradicionales de otros estados del país conoce?

¿Cuáles de esos platillos tradicionales de otras regiones le agradan?

¿Conoce platillos tradicionales de otros países? ¿Cuáles son esos platillos?

¿Puedes describir los ingredientes de los platillos de otros estados?

¿Por qué considera importante conocer platillos de otros lugares?

En la fase de recuperación se les solicitó, el ciclo escolar pasado, que hicieran una tabla de triple entrada con platillos de su comunidad, platillos de otros estados de la república y platillos de otros países de habla inglesa.

Al aplicar nuevamente este tipo de proyecto, les pediría que hicieran una tabla en donde pongan los 3 tipos de platillos anteriores en una sola columna (separándolas por

motiva a describir sus propios gustos y sus propias tradiciones y esto los involucra, motivándolos a participar en la clase.

Asimismo, es importante que conozcan culturalmente hablando qué platillos tradicionales son relevantes en otros países, ya que esto les puede ayudar a conocer otras tradiciones gastronómicas y culturales; y esto les lleva a valorar su propia cultura y tradiciones alimentarias al notar sus diferencias y hacerles ver sus ventajas y beneficios en el consumo de ingredientes naturales para la preparación de todos estos diferentes platillos.

Las preguntas de la tabla se enfocarían más en lo cultural y en lo tradicional de los platillos que conocen, pues el plasmar la fecha u ocasión en la que se consumen nos ayuda a conocer esa riqueza cultural de cada región.

países o Estados en el caso de México) y en otras 3 columnas les preguntaría: País o región donde se consumen –en el caso de platillos mexicanos- ¿En qué ocasiones/fechas se comen esos platillos? ¿Qué ingredientes llevan?

Ejemplo de la tabla para recuperar sus saberes sobre diferencias gastronómicas en diferentes Estados, regiones y países

Nombre del platillo	País de origen (y/o región donde se consume, en caso de ser mexicano)	¿En qué ocasiones/ fechas se comen esos platillos?	¿Qué ingredientes llevan?
Platillos yucatecos			
Platillos mexicanos (de otros Estados)			
Platillos extranjeros			

Además, por tratarse de la asignatura de Inglés, el escribir una lista de ingredientes nos servirá para realizar posteriormente un “Pictionary” donde los alumnos dibujen o peguen imágenes de los alimentos con sus palabras en inglés; de esta forma también se estaría reforzando su conocimiento de la lengua y también la habilidad de escritura.

Otro ajuste a realizar sería con las preguntas de la primera fase del proyecto (las preguntas generadoras), introduciría el tema de “Question words” que son las palabras que sirven para preguntar en Inglés.

En la fase de planeación les pondría el siguiente video: (<https://www.youtube.com/watch?v=IrgvCiheYgk>) sobre los diferentes tipos de comida alrededor del mundo, mostrándoles las diferencias culturales que tenemos y cómo estas influyen en nuestros hábitos alimentarios.

Con las preguntas generadoras, estarían aprendiendo las palabras que sirven para preguntar en Inglés y también las estarían poniendo en práctica.

Además con estos ajustes estarían practicando su habilidad de escribir correctamente e inglés, pues todas las actividades las realizarían en sus libretas y serían evaluadas por la docente.

El video y el audio del mismo; aparte de reforzar su comprensión auditiva en inglés, ayudaría a los alumnos a comprender a profundidad la importancia cultural que tiene la gastronomía en diferentes países incluyendo el nuestro.

Para el cierre, les daría un ejemplo de una historia escrita en Inglés para que ellos reconozcan los diferentes alimentos como una fuente de energía química: carbohidratos, proteínas y lípidos mencionando que el comer de forma adecuada contribuye a una vida saludable.

Para la etapa de evaluación, aplicaría la misma rúbrica del año pasado pero ahora se las daría también a los alumnos a manera de coevaluación.

La moraleja de la historia, sería que el conocer el plato del buen comer; así como sus elementos al consumir platillos tradicionales, ayuda a conservar la salud y a mantenernos sanos al saber la importancia de una alimentación saludable a partir de la cocina tradicional.

Esta rúbrica promueve los aprendizajes que adquirieron los alumnos, incluye los siguientes indicadores: Trabajo individual, trabajo en comunidades –equipos-, Valorar si el producto final: Historia sobre las raíces gastronómicas de mi región, otras regiones de mi país y otros países de habla inglesa cumple con lo establecido, si la historia presenta los beneficios de hábitos de alimentación saludables, la correcta redacción de la historia en cuanto a

<p>Finalmente les pondría preguntas reflexivas a manera de retroalimentación: ¿Qué mejorarías de este proyecto? ¿Qué te gustó más del proyecto? Menciona 3 dificultades que hayas tenido y cómo las resolviste? Menciona 3 aprendizajes que hayas tenido con el proyecto. ¿Qué le cambiarías al proyecto? ¿o qué le añadirías o quitarías para mejorarlo?</p>	<p>vocabulario, gramática, etc. El realizar la coevaluación les ayudaría también como retroalimentación. Estas preguntas ayudan a mejorar las etapas del proyecto, su aplicación, el producto final y los aprendizajes de los alumnos.</p>
---	---

Autoevaluación del proyecto realizado:

Este proyecto pretende reforzar la importancia entre la conexión entre la comida tradicional, la cultura y la identidad de los alumnos. De mi parte, considero que el proyecto resultó ser favorable para los alumnos, se cumplieron las expectativas e incluyó todas las fases del mismo, aunque algunas de estas fases se quedaron cortas en tiempo o no incluyeron suficiente información como se mencionó en el caso de la primera fase donde las preguntas generadoras pudieron abarcar de mejor manera los temas, sin embargo en esta ocasión cuando se vuelva a implementar se considerarán los ajustes que estoy sugiriendo, sobre todo los que enfatizan más el aprendizaje del inglés en cuanto a vocabulario, gramática, la escritura correcta, la lectura de comprensión de textos y la escucha activa de los alumnos (listening comprehension).

Instrumento de evaluación del PTP2

Instrumento para evaluar el PTP 2				
EVIDENCIA: Coevaluación del proyecto desarrollado e implementado en el ciclo escolar anterior, especialmente en el apartado de evaluación formativa				
INDICADORES	Insuficiente 10	Suficiente 15	Satisfactorio 20	Destacado 25
Información del primer ejercicio autogestivo	Describe a detalle solamente uno o dos de los seis aspectos requeridos.	Describe de manera general al menos tres de los seis aspectos requeridos.	Describe de manera general los seis aspectos requeridos.	Describe a detalle los seis aspectos requeridos.
Primer cuadro del foro	No identifica contenidos, PDA ni campo formativo del proyecto.	Identifica de manera parcial contenidos, PDA y campo formativo del proyecto.	Identifica de manera amplia contenidos, PDA y campo formativo del proyecto.	Identifica exhaustivamente contenidos, PDA y campo formativo del proyecto.
Segundo cuadro del foro	Incluye solamente o los ajustes o la argumentación.	Incluye parcialmente los ajustes y evaluación.	Incluye ajustes y argumentación, pero no detalla.	La propuesta detalla ajustes y argumentación.
Autoevaluación	No incluye autoevaluación.	La autoevaluación cuenta con una extensión mínima y no es profunda.	La autoevaluación es detallada pero no revela un análisis profundo.	La autoevaluación es detallada y revela un análisis profundo. Incluye propuestas de mejora.

Nota: Mi autoevaluación se encuentra antes de esta rúbrica.

Gracias por los aprendizajes.