

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

Descripción del contexto educativo
<p>Contexto cultural de la comunidad educativa:</p> <p>Mi comunidad educativa se encuentra en una zona urbana al Poniente de la ciudad de Mérida, Yucatán; es una de las 9 escuela que conforman la zona escolar 04 y cuenta con un sólo turno (matutino) lo cual permite una mayor libertad al momento de organizar actividades extraescolares y a contra turno. La población de alumnos ha ido disminuyendo posterior a la Pandemia de Covid-19 debido a la migración de las familias por la pérdida de empleo o cambio de residencia. La mayoría de los alumnos están a cargo de los abuelos y también hemos observado que son familias monoparentales. Pese a estas condiciones los alumnos participan activamente en las actividades escolares, fiestas tradicionales de la comunidad y del estado. Aunque hay muy pocos papás profesionistas los alumnos reconocen las principales actividades y servicios de la comunidad y colaboran en el mejoramiento de la institución.</p> <p>Específicamente dentro de mi grupo integrado por 22 alumnos los papás se dedican a actividades del hogar, son empleados o realizan algún oficio (panadero, aluminiero, estilistas, etc). Como la mayoría está a cargo de sus abuelos aprenden de ellos algunos remedios caseros, algunas palabras en lengua maya ya que algunos son de comunidades rurales y conocen de costumbres y tradiciones en las comunidades rurales sobre todo en cuanto a la preparación de algunos platillos de la región.</p>
<p>Desafíos culturales identificados:</p> <p>Entre las dificultades culturales que puedo percibir mayormente están relacionados con los valores ya que al estar al cuidado de sus abuelos muchas veces los niños no cuentan con una estructura familiar sólida y repercute en su conducta, la falta de recursos suficientes pues los padres tienen que trabajar durante la mayor parte del día, el uso excesivo de la tecnología por parte de los alumnos y la falta de tiempo para actividades recreativas y deportivas de los alumnos fuera del horario de clase ya que los docentes hemos observado un incremento de alumnos con sobrepeso y obesidad.</p>
Elementos de interculturalidad en la problemática seleccionada
<p>Problemática seleccionada:</p> <p>Salud alimentaria y transgénicos: el debate sobre el uso de (OMG) en la producción de alimentos y sus efectos en la salud y el medio ambiente.</p>

Los elementos de interculturalidad que se pueden identificar son:

- Prácticas alimentarias tradicionales influenciadas por los miembros de su familia.
- Creencias y valores sobre la alimentación
- Acceso a una alimentación poco saludable debido a la economía de las familias en la comunidad
- Enfermedades relacionadas con el consumo excesivo de grasas, carbohidratos y azúcares de la comida rápida y por el tipo de gastronomía propia de la región.

Justificación de la relevancia:

El tema de la salud alimentaria fue elegido precisamente porque como se menciona anteriormente en la Descripción de contexto, se ha observado un incremento en los alumnos con sobrepeso y obesidad además de que realizan poca actividad física y el consumo de alimentos procesados y de bajo valor nutricional muestra el ritmo de vida acelerado ya que los padres prefieren comprar algo rápido, por falta de tiempo para prepararlo.

Como docentes podemos abordar con este tema varias disciplinas muy importantes de acuerdo al fundamento humanista de la NEM como son las ciencias, la ética y la sociología.

Es importante insistir en la salud de las próximas generaciones ya que el uso de los transgénicos puede tener un impacto significativo en su salud relacionado con enfermedades crónicas a muy corta edad, además de que también pueden conllevar a enfermedades relacionadas con la salud emocional y en algunos casos con trastornos alimentarios.

Desde la infancia desarrollamos valores culturales sobre qué comer, como comer qué utensilios utilizar, con quien comemos y con qué frecuencia. Con el tiempo éstos se convierten en hábitos y se fortalecen con el paso del tiempo a medida que los individuos se van desarrollando.

Selección de la problemática socio científica

Integración de saberes culturales:

Los saberes asociados con la **Problemática de la salud alimentaria y el consumo de transgénicos** son:

- Las prácticas de elaboración, producción y distribución de los alimentos que se consumen, por ejemplo, en nuestro estado muchos platillos se preparan con carne de cerdo, manteca, hoja de plátano y achiote.
- Las creencias y rechazos a ciertos alimentos debido a gustos y preferencias de los consumidores.
- Valores culturales sobre qué comer, cómo y con qué frecuencia consumirlos.

Relación entre saberes culturales y conocimientos científicos:

Se pretende que mediante el análisis de diferentes testimonios y vivencias proporcionadas por los alumnos puedan conocer, comparar, registrar y debatir sobre la importancia de la salud alimentaria y cómo ha cambiado ésta a través del tiempo. Algunos de los temas que pueden abordarse a partir de conocimientos científicos pudieran ser los siguientes:

- Los modos de vida según la región (actividades de las personas)
- Alimentos propios de la región (sureste)
- Las creencias sobre el valor nutricional de los alimentos.
- Procesos de elaboración (la industrialización) y conservación de alimentos.
- Distribución, venta e intercambio de productos así como las actividades económicas.

Contenidos y PDA por campo formativo relacionado

Campo	Elementos por integrar
Saberes y pensamiento científico	<p>Contenidos;</p> <p>1. Beneficios del consumo de alimentos saludables, de agua simple potable y de la práctica de la actividad física.</p> <p>2. Organización e interpretación de datos.</p>
	<p>PDA Reconoce y representa el tipo y la cantidad de alimentos que consume en comparación con el consumo de los adultos y con la actividad física que realizan.</p> <p>Reconoce la importancia de una alimentación saludable, que responda a las necesidades y características de la edad y la actividad física de cada persona.</p> <p>Reconoce y clasifica los alimentos y bebidas, que consume en la escuela y en su casa, en naturales, procesados y ultraprocesados; e infiere sus implicaciones en la salud.</p> <p>Describe los alimentos y bebidas saludables que se producen localmente (frutas, verduras, carnes,</p>

	<p>lácteos, fermentados, entre otros) y se consumen en ciertos momentos del año, de acuerdo con su contexto y las prácticas socioculturales.</p> <p>2. Recolecta, organiza, representa e interpreta datos en tablas o pictogramas para responder preguntas de su interés.</p>
Lenguajes	<p>Contenidos</p> <p>1.lectura compartida en voz alta</p> <p>2.Elaboración y difusión de notas informativas en la escuela y el resto de la comunidad.</p>
	<p>PDA</p> <p>1.Comenta con otras personas el contenido de textos que ha escuchado: actitudes de los protagonistas de una historia; datos o situaciones interesantes, alternativas para resolver un problema o atender una necesidad, experiencias personales; reportes sobre noticias, etcétera. Lee en voz alta, para otros y para sí, diversos textos, como cuentos, poemas, canciones, notas informativas, cartas, anuncios publicitarios, etcétera.</p> <p>2. Comenta en forma cotidiana notas informativas leídas o escuchadas. Indaga sobre hechos relevantes para su comunidad y elabora notas informativas escritas sobre estos, con o sin ilustraciones. Difunde notas informativas en portadores de texto impresos o electrónicos, como periódico mural, boletín comunitario, blogs, portales de Internet.</p>

Ética, naturaleza y sociedades	<p>Contenidos</p> <p>1. Impacto de las actividades humanas en la naturaleza y sustentabilidad: actividades humanas que afectan a la naturaleza, y la necesidad de establecer compromisos que contribuyan a la preservación, prevención y disminución del impacto socio ambiental.</p> <p>2. Respeto, cuidado y empatía hacia la naturaleza como parte de un todo interdependiente.</p>
	<p>PDA:</p> <p>1.-Relaciona las actividades humanas con la naturaleza, al identificar aquellas que pueden tener un efecto negativo, planteando la posibilidad de realizar cambios en las actividades y acciones individuales, familiares y comunitarias, para promover el cuidado responsable, la regeneración y la preservación de los seres vivos, el agua, el aire y el suelo en su entorno inmediato y lejano.</p> <p>2. Se reconoce a sí mismo o a sí misma como parte del lugar donde vive y en relación con otros seres vivos (animales, plantas, hongos y microorganismos) y componentes de la naturaleza (cuerpos de agua, suelos, aire, desiertos, bosques, arrecifes e islas, entre otros); y dialoga acerca de los sentimientos que le provoca esa relación. Dialoga acerca de las responsabilidades hacia la naturaleza y muestra respeto, cuidado y empatía hacia sus componentes, proponiendo acciones a favor de la naturaleza, en general, y de los seres vivos, en particular en la medida de sus posibilidades.</p>

De lo humano y lo comunitario	<p>Contenidos</p> <p>1. Acciones individuales que repercuten en la conservación y mejora de la salud.</p> <p>2. Formas de ser, pensar, actuar y relacionarse.</p>
	<p>PDA</p> <p>: 1. Reflexiona acerca de situaciones y comportamientos que ponen en riesgo la salud, para promover acciones orientadas a los cuidados personales. Compara alimentos naturales y frescos, procesados y ultraprocesados que se consumen en su familia y la escuela, para valorar aquellos que contribuyen a mantener la salud. Socializa alternativas de solución ante riesgo de accidentes, dependencias y formas de violencia, para valorar aquellas que puede llevar a cabo en su familia y la escuela.</p> <p>2. Explora sus posibilidades y las de otras personas para mostrar empatía acerca de las situaciones y condiciones que inciden en el desarrollo personal y colectivo.</p>
<p>Esbozo didáctico</p> <p>Problematización del contexto socioeducativo</p> <p>Esta etapa consiste en que los alumnos analicen y comparen los diferentes estilos y costumbres relacionadas con la alimentación por ejemplo en mi grupo hay algunos alumnos que no ingieren alimentos antes de asistir a la escuela, por lo que es hasta la hora del recreo que realizan su desayuno, valorar qué implicaciones trae esto a su salud así como los hábitos que intervienen en este proceso pues algunos desayunan muy rápido, otros no lo terminan y además al no estar supervisado por los padres muchas veces ya no cumple con las medidas de higiene y por otro lado es un desayuno muy ligero, es decir no está balanceado de acuerdo al plato del Bien comer, todas estas situaciones deberán ser</p>	

analizadas por los alumnos a nivel grupal y posteriormente se puede realizar la reflexión con toda la comunidad educativa.

Contextualización e identificación de saberes y experiencias docente

El tema de la salud alimentaria se ha abordado en los programas de estudio como un contenido en el que los alumnos básicamente debían de aprender cuántos y cuales son los grupos de alimentos que conformaban el Plato del Bien comer, señalando su clasificación, así como el aporte nutrimental de cada uno de los grupos, sin embargo, la NEM busca que el tema se aborde con un sentido más profundo que lleve realmente a un análisis de la situación actual y las repercusiones en la salud, pero no únicamente debe ser un trabajo realizado en el aula, debe proyectarse a la comunidad y específicamente en cada familia de nuestros alumnos ya que es desde el hogar donde se crean muchos hábitos y en especial el del consumo de alimentos ya que por ser menores de edad, dependen de sus padres para su correcta nutrición.

Es un proceso que no se cambia o modifica de un día para otro, es un proceso de **concientización** sobre la problemática para que paulatinamente se vayan realizando cambios para transitar de un consumo poco saludable a otro muchos más. Sabemos que comer sano puede afectar la economía ya que los alimentos orgánicos, más frescos y con mayor valor nutricional son más costosos que la comida procesada o comida rápida, de ahí la importancia de romper esquemas ya establecidos como costumbres propias de las familias, es muy común ver que en lugar de que los alumnos consuman un jugo de fruta elaborado desde casa llevan refrescos o jugos de cajita que únicamente representan altos contenidos de azúcar.

En mi escuela desde el curso 2023-2024 la cooperativa escolar vende únicamente vasitos con fruta rayada, jugos de Jamaica, agua y sándwiches de pollo, al principio fue algo que los niños consumían muy poco, muchos prefieren las galletas, frituras, etc. Con el paso de los meses se fueron involucrando más alumnos, sin embargo, aún hay mucho que fomentar pues los que lo consumen son los mismos alumnos de siempre por lo que insistimos en la importancia del trabajo con los padres de familia y sobre todo con los papás de los más pequeños, pues cada vez comen más embutidos (salchichas, jamón) y productos azucarados (galletas y panqués) son muy pocos los que consumen frutas y verduras, así como agua natural. Como parte de los programas de Salud del Municipio de Mérida han acudido diversos grupos a dar pláticas a los niños sobre el cuidado del cuerpo, la salud bucal y el combate a la obesidad ya que nuestro estado ocupa uno de los primeros lugares a nivel nacional con este problema y aunque se les ha explicado la importancia de cambiar los hábitos, el tema se queda ahí, no llega a padres de familia y cuando se les convoca hay muy poca asistencia.

Gestión y concreción del conocimiento.

Las actividades prácticas, los experimentos, los juegos de rol y los debates que nosotros como docentes podamos ir fomentando durante nuestras prácticas. docentes representan una oportunidad de transformación para las generaciones futuras. Las estrategias que funcionan muy bien con los niños de la primera fase son las obras de teatro, cuentos y análisis de casos en donde ellos directamente pueden relacionar sus experiencias con hechos similares, el uso de la tecnología como videos interactivos y lo más importante que el niño pueda **explorar y conocer** otra variedad de alimentos a los que él consume de manera regular, me ha tocado realizar con mis alumnos exposiciones no sólo como la realización de una maqueta, sino como un trabajo en el que ellos puedan hacer una lista de alimentos para ir al supermercado y **elegir** de los alimentos que ahí se venden los mejores, los más frescos, los de mejor precio, etc.es decir **realizar comparaciones** e ir elaborando con elementos reales su plato del Bien comer, no con alimentos aislados sino como un **Platillo Saludable** para la hora de su desayuno, **socializan** el aprendizaje adquirido presentando su platillo a sus compañeros, **argumentan** por qué lo eligieron y por qué recomiendan su consumo y posterior a ellos durante el recreo se realiza la degustación de los platillos y en esta parte se **fomentan valores** como el Respeto, Empatía, Gratitud, colaboración, la autodisciplina, etc

Trabajo colaborativo y codiseño.

En este apartado considero importante el trabajo que se puede hacer entre mi compañero de grado como primer paso y posteriormente con el resto del personal de y la comunidad escolar ya que los alumnos muchas veces tienen hermanos en otros grados y de alguna manera el aprendizaje se puede reforzar, de esta manera se amplía el conocimiento y se enriquecen las experiencias de aprendizaje

Diseño de intervención educativa

Propósito: Que los alumnos de 2° Grado y la comunidad escolar de la Escuela “Roberto Quiroz Guerra” investiguen, conozcan, comparen y reflexionen sobre los diferentes tipos de alimentos y sus formas de preparación, sean capaces de preparar y proponer un Platillo saludable para su consumo y valoren la importancia de la salud alimentaria para el desarrollo personal y colectivo.

Metodología: Aprendizaje Basado en Proyectos: con esta metodología se pretende que los alumnos presenten un problema o reto, busquen información necesaria, establezca objetivos de intervención, se organice y presente un producto final.

Fase 1: Diseño y Planificación: elaboración de preguntas, Investigación sobre el tema, recopilación de información, establecer el alcance y tiempos de realización

Fase 2: Creación e implementación: análisis de resultados, evaluar la relevancia de la información recopilada, selección de alimentos que sean nutritivos y saludables, comparación, formación de

grupos de trabajo. Elaborar un diseño (dibujo sobre su propuesta de Platillo

Fase 3: Presentación pública: Creación y presentación de su trabajo; evaluación de la actividad, retroalimentación y conclusión.

Temporalidad: Dos semanas

Socialización del proceso, los productos y los procesos formativos

El Proyecto se socializará primeramente entre compañeros de grupo para posteriormente invitar a la comunidad escolar a conocer los resultados del trabajo de investigación y las propuestas de consumo saludable mediante un exposición de **Propuestas de Platos Saludables**

Los productos y procesos formativos serían:

La Investigación y recopilación de información.

Entrevista a miembros de la comunidad.

Análisis y selección de alimentos considerando el valor nutricional

Tabla de valor nutricional

Lista de alimentos poco saludables que se consumen de manera regular

Dibujo de su propuesta de platillo

Presentación de su Platillo saludable

Reflexión y conclusión de su trabajo

Evidencias gráficas (si las hubiere; no es requisito agregarlas)

Rúbrica para autoevaluación del PTP segunda parte

Instrumento para evaluar el PTP 1				
EVIDENCIA: propuesta de tratamiento didáctico del dilema socio científico seleccionado				
INDICADORES	Insuficiente	Suficiente	Satisfactorio	Destacado
	10	15	20	25
Presenta el diagnóstico de su comunidad y la selección de saberes y conocimientos a trabajar.				
La justificación corresponde con el diagnóstico entregado y hay congruencia con el dilema socio científico.				
La selección de contenidos de los campos formativos y sus PDA correspondientes es congruente con el propósito y dilema socio científico elegido.				
Organiza el esbozo didáctico siguiendo la pauta de momentos para el tratamiento didáctico de contenidos.				