

**Formato para la producción del Proyecto de Transformación de la Práctica del Módulo 4
(PTP 3)**

Descripción del contexto educativo

Contexto cultural de la comunidad educativa:

La Escuela Primaria Club de Leones Número 2, una institución de turno matutino ubicada en una zona marginada en la periferia de la ciudad. Cuenta con una matrícula de 346 alumnos distribuidos en 12 grupos, lo que implica una considerable densidad estudiantil. El personal docente está conformado por maestros de grupo, un docente de USAER (Unidad de Servicios de Apoyo a la Educación Regular), un profesor de educación física y un profesor de educación artística; este apoyo especializado es un elemento positivo que evidencia el compromiso con la atención a la diversidad. Un aspecto destacable es la activa participación de los padres de familia, quienes mantienen una comunicación fluida con los docentes, llevando y recogiendo a sus hijos diariamente y asistiendo a las reuniones escolares. Esta estrecha colaboración escuela-familia genera un ambiente propicio para el aprendizaje, especialmente valioso en un contexto como el descrito. Los niños también demuestran una alta participación en las actividades escolares. Sin embargo, la escuela se enfrenta a importantes limitaciones físicas; se encuentra en una zona marginada y su espacio es pequeño, lo que impide que los niños dispongan de áreas suficientes para correr y jugar, afectando así su desarrollo psicomotor y recreativo. Esta falta de espacio adecuado para el recreo debe considerarse al analizar el contexto educativo, ya que influye en la experiencia completa de los estudiantes. A pesar de las limitaciones de infraestructura, la fuerte participación familiar y el compromiso de la comunidad educativa compensan en parte estas deficiencias, creando un ambiente escolar positivo, aunque con necesidades evidentes de mejora en las instalaciones. La comprensión de este contexto es esencial para el desarrollo de estrategias educativas efectivas que consideren tanto las fortalezas como las debilidades del entorno. La ubicación geográfica en una zona marginada también debe ser considerada al evaluar las necesidades de los alumnos y sus familias, incluyendo posibles factores como acceso a recursos, alimentación y otros servicios básicos. El hecho de que la escuela se encuentre en la periferia también puede afectar el acceso a actividades extracurriculares o recursos adicionales para el enriquecimiento educativo. La provisión de recursos adicionales, así

como el desarrollo de programas complementarios que atiendan estas carencias, serían acciones positivas para fortalecer el proceso educativo.

Desafíos culturales identificados:

El desafío cultural que se presentan es la falta de la práctica habitual de la gente de la comunidad de ingerir alimentos chatarra en lugar de alimentos sanos, por lo que se puede observar en los alimentos que llevan los niños como lonch y también en el sobrepeso de los mismos, también es importante mencionar que mucha de la comida tradicional se da en el uso de mucha masa sin respetar el balance del plato del buen comer.

Elementos de interculturalidad en la problemática seleccionada

Problemática seleccionada:

La práctica habitual de la comunidad de ingerir alimentos chatarra en lugar de alimentos sanos

Justificación de la relevancia:

La creciente prevalencia del consumo de alimentos chatarra entre los alumnos de la escuela primaria representa una problemática de salud pública que requiere una intervención urgente. La evidencia diaria de lunchs compuestos por productos como Sabritas, galletas, refrescos y jugos azucarados, refleja la necesidad apremiante de un proyecto que promueva hábitos alimenticios saludables. Esta situación no solo afecta la salud física de los niños, aumentando el riesgo de obesidad, diabetes tipo 2 y otras enfermedades crónicas, sino que también impacta su desarrollo cognitivo y rendimiento académico, debido a la falta de nutrientes esenciales para el correcto funcionamiento del cerebro.

Selección de la problemática socio científica

Integración de saberes culturales:

Los niños deben conocer las tradiciones culinarias locales, valorando los alimentos nutritivos propios de su cultura y comparándolos con los alimentos chatarra que abundan en publicidad y en su vida diaria. Deben identificar cómo los medios y la publicidad influyen en la percepción de la comida, promoviendo a menudo opciones poco saludables. Finalmente, es importante que comprendan las consecuencias del consumo excesivo de alimentos chatarra, relacionándolas con su salud física y su bienestar general, para así poder tomar decisiones alimentarias más informadas.

Cabe destacar que entre los alimentos tradicionales se encuentran platillos como el Sikil p'aak, poc chuc, cochinita pibil entre otros alimentos

Relación entre saberes culturales y conocimientos científicos:

Los niños deben comprender que las cualidades sensoriales atractivas de los alimentos chatarra (sabor, textura, olor) son el resultado de procesos industriales que añaden azúcares, grasas saturadas, sodio y otros aditivos, los cuales, según la ciencia, contribuyen a un aumento en el riesgo de obesidad, enfermedades cardiovasculares y diabetes. Esto contrasta con los conocimientos científicos sobre los beneficios de los alimentos tradicionales y frescos, ricos en vitaminas, minerales y fibra, esenciales para un crecimiento y desarrollo saludable, según evidencian estudios nutricionales. Al conectar la cultura alimentaria local con los datos científicos sobre la composición nutricional de los alimentos, los niños pueden desarrollar un pensamiento crítico que les permita tomar decisiones alimentarias informadas, valorando la tradición y la salud a la vez. La publicidad, que a menudo idealiza la comida chatarra, puede ser analizada a la luz de los conocimientos científicos para desmitificar las creencias erróneas sobre sus beneficios y comprender su impacto en los hábitos alimenticios.

Contenidos y PDA por campo formativo relacionado

Campo	Elementos por integrar
Saberes y pensamiento científico	<p>Contenidos</p> <p>Alimentación saludable: características de la dieta correcta, costumbres de la comunidad, riesgos del consumo de alimentos</p>

	<p>ultraprocesados, y acciones para mejorarla alimentación</p>
<p>Lenguajes</p>	<p>PDA</p> <p>Establece relaciones entre problemas asociados a la alimentación: sobrepeso, obesidad y desnutrición con factores de riesgo como consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas; analiza las causas y riesgos de trastornos de la alimentación como la anorexia y la bulimia.</p> <p>Analiza etiquetas de diversos productos que consume regularmente para conocer los ingredientes que los componen, así como su contenido y aporte nutrimental, y tomar decisiones a favor de una alimentación saludable.</p> <p>Propone platillos para el consumo familiar en los que incorpora alimentos regionales y de temporada que brinden una alimentación saludable a bajo costo.</p> <p>Propone y practica acciones para prevenir enfermedades no transmisibles como sobrepeso, obesidad y desnutrición, vinculadas con factores protectores como actividad física diaria, alimentación baja en azúcares, sal y grasas, además de beber agua simple potable.</p>
	<p>Contenidos</p> <p>Comprensión y producción de textos argumentativos.</p> <p>PDA</p> <p>Registra los principales argumentos y las conclusiones de las autoras y autores de los textos leídos. Reflexiona sobre la relación</p>

	<p>entre los argumentos principales y las conclusiones.</p> <p>Escribe un texto, a partir de las ideas que registró, en el que expresa sus propias opiniones sobre los temas tratados, y en el que emplea nexos que anteceden los argumentos, como porque, ya que, si bien, en consecuencia.</p>
<p>Ética, naturaleza y sociedades</p>	<p>Contenidos</p> <p>Sustentabilidad de la biodiversidad humanismo: y rasgos de los estilos de vida y modelos desarrollo de dominantes y su impacto en biodiversidad, Implicaciones la socioambientales de la preservación.</p> <p>PDA</p> <p>Propone y realiza acciones de consumo sustentable en su casa, escuela y comunidad para proteger y contribuir a regenerar y preservar la biodiversidad.</p>
<p>De lo humano y lo comunitario</p>	<p>Contenidos</p> <p>Acciones individuales que repercuten en la conservación y mejora de la salud.</p> <p>PDA</p> <p>Comprende los riesgos del consumo de alimentos procesados y ultraprocesados en la salud y el medio ambiente, para favorecer la adopción de prácticas alimentarias saludables y sostenibles.</p>
<p>Esbozo didáctico</p>	

Problematización del contexto socioeducativo

La práctica habitual del consumo de alimentos chatarra en lugar de alimentos sanos dentro de la comunidad educativa representa una problemática socioeducativa compleja y multifacética con implicaciones de amplio alcance. Si bien la atracción por el sabor y la accesibilidad de estos productos es un factor importante, el problema se enraíza en un contexto sociocultural más amplio donde la publicidad, la falta de educación alimentaria y la disponibilidad limitada de opciones saludables juegan un papel crucial. La influencia de la publicidad, que a menudo idealiza los alimentos procesados y minimiza sus riesgos, crea una percepción distorsionada de su valor nutricional, impactando especialmente a niños en etapas de desarrollo donde la formación de hábitos es fundamental.

A nivel educativo, esta problemática se manifiesta en el bajo rendimiento académico de los estudiantes, consecuencia de la falta de nutrientes esenciales para el desarrollo cognitivo. La falta de concentración, la baja energía y los problemas de salud derivados de una mala alimentación dificultan el proceso de enseñanza-aprendizaje. Además, esta problemática trasciende el ámbito individual, afectando la cohesión social al perpetuar desigualdades en el acceso a alimentos nutritivos. Las familias con menos recursos económicos tienen un acceso limitado a productos frescos y saludables, reforzando así las desigualdades y limitando las oportunidades de desarrollo de los niños.

En consecuencia, abordar la problemática del consumo de alimentos chatarra requiere de una estrategia integral que incluya la educación alimentaria en el currículo escolar, la participación activa de las familias y la comunidad en la promoción de hábitos saludables y el trabajo conjunto para mejorar el acceso a alimentos nutritivos en la comunidad. Solo a través de una intervención multisectorial que se centre en la educación, la concientización y la promoción de entornos saludables se podrá contrarrestar esta problemática y asegurar el bienestar físico, cognitivo y social de los estudiantes.

Contextualización e identificación de saberes y experiencias docentes

Muchos docentes cuentan con una formación académica que les proporciona conocimientos básicos sobre nutrición y salud, incluyendo información sobre los

efectos negativos del consumo excesivo de alimentos chatarra y los beneficios de una dieta equilibrada basada en alimentos frescos y no procesados. Sin embargo, la experiencia práctica de los docentes en relación con esta problemática varía considerablemente dependiendo de su formación específica, su experiencia personal y el contexto sociocultural de la escuela donde trabajan.

Algunos docentes podrían haber recibido formación específica en educación nutricional o en la promoción de hábitos saludables, lo que les dota de herramientas pedagógicas para abordar el tema de manera eficaz. Otros, en cambio, podrían necesitar apoyo y formación continua para adquirir las competencias necesarias para educar a sus alumnos en este ámbito.

La experiencia personal de los docentes también juega un papel crucial. Aquellos docentes que han vivido de cerca las consecuencias del consumo de alimentos chatarra, ya sea en su propia familia o en su comunidad, podrían tener una perspectiva más profunda y motivadora para abordar el tema con sus estudiantes. Su experiencia personal puede enriquecer sus estrategias pedagógicas, haciendo las explicaciones más convincentes y significativas para los alumnos.

Por otro lado, la contextualización de los saberes docentes es fundamental. El conocimiento sobre la cultura alimentaria local, incluyendo la disponibilidad de alimentos saludables y las prácticas alimenticias predominantes en la comunidad, permite a los educadores adaptar sus estrategias pedagógicas a la realidad de sus alumnos, utilizando ejemplos, experiencias y datos relevantes para ellos. Aquellos docentes con un conocimiento más profundo del contexto cultural podrán conectar de manera más eficaz la información científica sobre nutrición con la realidad vivida por sus estudiantes, maximizando el impacto de sus enseñanzas y promoviendo así un cambio de hábitos más sostenible y significativo. En resumen, la comprensión de la problemática de la alimentación requiere una formación y experiencia docente sólida, tanto en conocimientos científicos como en la capacidad de contextualizar la información y conectar con la realidad cultural de los alumnos.

Gestión y cocreación del conocimiento

La gestión y cocreación del conocimiento en torno a la problemática del consumo de alimentos chatarra requiere un enfoque integral que combine la transmisión de información científica con la participación activa de estudiantes, docentes, familias y la comunidad. Este proceso debe partir de un diagnóstico participativo que identifique los saberes previos de la comunidad sobre alimentación, incluyendo tanto los conocimientos tradicionales como las creencias y prácticas relacionadas con el consumo de alimentos chatarra.

La información científica sobre nutrición, los efectos del consumo excesivo de alimentos procesados y los beneficios de una dieta sana debe integrarse al currículo escolar de manera transversal, abarcando diferentes asignaturas. Sin embargo, la simple transmisión de conocimientos no es suficiente. Para una gestión efectiva del conocimiento, es fundamental promover el aprendizaje activo, utilizando metodologías participativas que involucren a los estudiantes en la investigación, el análisis crítico y la toma de decisiones.

La cocreación del conocimiento se da a través de actividades prácticas como talleres de cocina saludable, huertos escolares, campañas de concientización y debates comunitarios. Estas actividades promueven el intercambio de saberes entre estudiantes, docentes y familias, creando un espacio de diálogo donde se comparten experiencias, se construyen conocimientos colectivos y se generan soluciones conjuntas a la problemática.

La evaluación del proceso de gestión y cocreación del conocimiento debe ser continua y participativa, involucrando a todos los actores. Se deben monitorear los cambios en las

prácticas alimenticias de los estudiantes, el nivel de conocimiento adquirido y el impacto de las actividades implementadas. La reflexión crítica sobre los resultados permitirá ajustar las estrategias y asegurar la sostenibilidad de la intervención a largo plazo. En resumen, la gestión y cocreación del conocimiento sobre alimentación saludable requiere un enfoque dinámico, participativo y contextualizado, que integre la información científica con los saberes culturales y las experiencias de la comunidad educativa para lograr un cambio duradero en los hábitos alimenticios de los estudiantes.

Trabajo colaborativo y codiseño

El proyecto para abordar la problemática del consumo de alimentos chatarra en la escuela primaria se llevará a cabo a través de un trabajo colaborativo y codiseño, involucrando a todos los actores de la comunidad educativa: estudiantes, docentes, padres de familia y, en la medida de lo posible, personal de salud y/o nutrición. Este enfoque participativo es crucial para asegurar la pertinencia, eficacia y sostenibilidad de la intervención.

1. Creación de Grupos Interdisciplinarios: Se conformarán equipos de trabajo interdisciplinarios, integrados por docentes de diferentes áreas (ciencias naturales, español, educación física, artes), padres de familia con interés en el tema y, si es posible, representantes de la comunidad o personal especializado en nutrición. Esta diversidad de perspectivas asegurará un enfoque integral y multifacético de la problemática.
2. Definición de Objetivos Comunes: Los equipos de trabajo definirán objetivos comunes y metas específicas, alineados con los conocimientos científicos y la realidad sociocultural de la escuela. Los objetivos se centrarán en mejorar los conocimientos de los estudiantes sobre nutrición, fomentar la elección de alimentos sanos, y promover cambios sostenibles en los hábitos alimenticios de la comunidad.
3. Involucramiento de los Estudiantes: Los estudiantes participarán activamente en todas las fases del proyecto, desde la identificación de la problemática hasta la implementación de las estrategias y la evaluación de resultados. Se diseñarán actividades prácticas y

lúdicas, como talleres de cocina, huertos escolares, campañas de concientización, juegos educativos y debates, para fomentar su interés y participación.

4. Reflexión y Evaluación: Se realizarán encuentros periódicos para reflexionar sobre el proceso, analizar los resultados y generar retroalimentación continua. Se utilizarán diversas herramientas de evaluación, incluyendo la observación participante, encuestas, registros de actividades y la autoevaluación por parte de los estudiantes y los equipos de trabajo. La evaluación será un proceso iterativo que permita ajustar las estrategias según sea necesario.

5. Colaboración con la Comunidad: Se fomentará la colaboración con las familias y la comunidad a través de talleres informativos, pláticas, eventos y actividades que involucren la participación activa de los padres de familia y otros miembros de la comunidad. La colaboración con profesionales de la salud o la nutrición puede enriquecer el proyecto y asegurar la calidad de la información proporcionada.

Diseño de intervención educativa

1. Planificación de Actividades: Se elaborará un cronograma de actividades que se desarrollará durante todo el ciclo escolar, integrando acciones en diferentes asignaturas y momentos. Estas actividades serán secuenciales y progresivas, partiendo de la sensibilización y el conocimiento para llegar a la aplicación práctica y la formación de hábitos.

Fase 1: Sensibilización y Diagnóstico (inicio del ciclo escolar)

Talleres informativos para padres: Se realizarán talleres para educar a los padres sobre la importancia de una alimentación saludable, identificando los riesgos del consumo de alimentos chatarra y ofreciendo alternativas prácticas y accesibles.

Diagnóstico participativo con estudiantes: Se utilizarán encuestas, dibujos y dinámicas para conocer los hábitos alimenticios de los niños y sus conocimientos sobre nutrición.

Fase 2: Aprendizaje y Desarrollo de Habilidades (primer trimestre)

Integración curricular: Se incorporará la temática de la alimentación saludable en diferentes asignaturas (ciencias naturales, español, artes). Se realizarán actividades prácticas como talleres de cocina saludable, donde los estudiantes aprenderán a preparar recetas nutritivas y sencillas.

Huerto escolar: El huerto escolar servirá como herramienta pedagógica para que los niños aprendan sobre el origen de los alimentos, la importancia de la agricultura sostenible y el ciclo de vida de las plantas.

Talleres de lectura y análisis crítico: Se realizarán sesiones para analizar la información nutricional de etiquetas y aprender a interpretar la publicidad de alimentos, desarrollando habilidades de pensamiento crítico.

Fase 3: Aplicación Práctica y Formación de Hábitos (segundo y tercer trimestre):

Campañas de concientización: Se implementarán campañas de sensibilización en la escuela para promover el consumo de agua, frutas y verduras.

Clubes de alimentación saludable: Se crearán clubes donde los niños participen en actividades relacionadas con la alimentación sana, reforzando el aprendizaje a través del juego y la interacción.

Intervención con familias: Se diseñarán estrategias para involucrar a las familias en la promoción de hábitos saludables, como la elaboración de lunches nutritivos. Se podrían llevar a cabo talleres en casa para involucrar a toda la familia.

Evaluación continua: La evaluación se realizará de manera continua, utilizando diferentes instrumentos para monitorear el cambio de hábitos y el conocimiento adquirido por los estudiantes.

2. Metodologías Activas:

Se utilizarán metodologías activas, como el aprendizaje basado en proyectos, el aprendizaje cooperativo y el aprendizaje basado en problemas, para promover la

participación activa de los estudiantes, el desarrollo de habilidades de pensamiento crítico y la adquisición de conocimientos significativos.

3. Recursos Educativos:

Se utilizarán diversos recursos educativos, como materiales didácticos, videos, juegos y herramientas digitales, para apoyar el proceso de aprendizaje y hacerlo más atractivo e interactivo.

4. Evaluación:

La evaluación será integral, abarcando la evaluación del conocimiento, las habilidades y las actitudes de los estudiantes. Se utilizarán métodos cualitativos y cuantitativos, incluyendo encuestas, observación participante, registros anecdóticos y autoevaluaciones.

Este diseño de intervención se adapta y ajusta continuamente en base a la evaluación, garantizando así su pertinencia y efectividad a largo plazo. El enfoque colaborativo y la participación activa de la comunidad educativa son fundamentales para lograr un impacto real y duradero en los hábitos alimenticios de los estudiantes

Socialización del proceso, los productos y los procesos formativos

La socialización del proceso, los productos y los procesos formativos del proyecto sobre alimentación saludable se llevará a cabo a través de diversas estrategias, buscando la participación activa de toda la comunidad educativa y la difusión de los resultados obtenidos. El objetivo es mostrar el impacto del proyecto, celebrar los logros y fomentar la continuidad de las prácticas saludables implementadas.

1. Socialización del Proceso:

Presentaciones a la comunidad: Se realizarán presentaciones periódicas (mensuales o trimestrales) a la comunidad educativa (padres, estudiantes, docentes) para informar sobre

el avance del proyecto. Estas presentaciones pueden incluir videos, fotografías, carteles y testimonios de los participantes, mostrando la evolución del proyecto y las actividades realizadas.

Foro comunitario: Se organizará un foro o asamblea comunitaria para que los participantes (estudiantes, padres, docentes, expertos en nutrición, si es posible) intercambien experiencias, reflexionen sobre los avances y los desafíos, y propongan mejoras para el futuro.

2. Socialización de los Productos:

Exposición de proyectos: Al finalizar cada fase o al término del ciclo escolar, se realizará una exposición de los productos generados por los estudiantes, como recetas saludables, carteles, videos, juegos, etc. Esta exposición se abrirá a la comunidad para que puedan observar los resultados del proyecto y compartir las experiencias.

Materiales educativos: Los materiales educativos elaborados durante el proyecto (recetarios, guías, carteles, videos) se compartirán con la comunidad para que puedan ser utilizados en el hogar y en la comunidad.

Recetario colaborativo: Se creará un recetario de recetas saludables elaboradas por los estudiantes, incluyendo fotografías y las experiencias de los participantes durante su elaboración.

3. Socialización de los Procesos Formativos:

Talleres para padres: Los talleres impartidos a los padres se pueden replicar en otras escuelas o comunidades, compartiendo la metodología y los recursos utilizados para la educación nutricional.

Publicación de experiencias: Se documentarán las estrategias pedagógicas empleadas en el proyecto, incluyendo los retos y los logros obtenidos, para compartir esta experiencia con otros educadores. Esto puede ser mediante artículos en revistas pedagógicas, presentaciones en congresos o la creación de un manual para replicar el proyecto.

Capacitación docente: La experiencia y la metodología del proyecto pueden servir para la capacitación de otros docentes en el tema de la alimentación saludable. Los materiales y las estrategias empleados pueden convertirse en recursos valiosos para otros educadores.

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

