

Proyecto de Transformación de la Práctica final (PTP3)

Este ejercicio final es para integrar las recomendaciones, ajustar las actividades y estrategias, y asegurarte de que tu planificación sea coherente, viable y enriquecida con saberes culturales y conocimientos científicos. Recuerda que el objetivo principal es construir una propuesta didáctica significativa, situada en el contexto de tu comunidad y diseñada para fomentar el pensamiento crítico y la toma de decisiones en los estudiantes.

Una vez ajustada y enriquecida tu propuesta, compártela con tu asesora/asesor en el Campus virtual.

**Formato para la producción del Proyecto de Transformación de la Práctica del
Módulo 2 (PTP segunda parte)**

Descripción del contexto educativo
<p>Contexto cultural de la comunidad educativa: Escuela de organización completa de turno vespertino ubicada en una comunidad rural en la cual la mayoría de las familias se sustentan del oficio que el padre realiza entre los cuales destacan agricultura, urdido de hamacas, albañilería, empleados, etc. El grupo está conformado por 11 mujeres y 11 hombres de entre 8 y 9 años; una de las estudiantes presenta NEE.</p>
<p>Desafíos culturales identificados:</p> <ul style="list-style-type: none">• Alumnos presentan algunos síntomas comunes de desnutrición y anemia.• La mayoría de los estudiantes prefieren consumir comida rápida o chatarra en el receso.• Las familias en su mayoría basan su dieta en la gastronomía regional o popular, misma que no es saludable consumir a diario.• La población desconoce de los grupos de alimentos y los nutrimentos que aportan al cuerpo, así como los beneficios y ventajas de estos.
Elementos de interculturalidad en la problemática seleccionada
<p>Problemática seleccionada:</p> <p>Enfermedades relacionadas con la mala alimentación.</p> <p>Dilema socio científico: Alimentación: Efectos en la salud y el medio ambiente.</p>
<p>Justificación de la relevancia:</p> <p>En el día a día algunos estudiantes han externado dudas sobre la “enfermedad del azúcar” o la “diabetes” ya que sus abuelitos o sus padres los presentan e incluso han tenido que ser hospitalizados porque tienen complicaciones, lo que deriva en que a veces los alumnos no asistan a clases o no cumplan con las actividades; aunado a ello los alumnos reflejan los hábitos alimenticios en la escuela al preferir consumir chatarra en vez de alimentos saludables. Es por eso que se pretende proporcionar a los alumnos la información de forma que represente un impacto en los hogares y que incluso ellos mismos puedan formar parte de la toma de decisiones en el hogar al elegir y adquirir los alimentos.</p>
Selección de la problemática socio científica
<p>Integración de saberes culturales:</p> <p>Los saberes culturales integrados a la problemática son:</p> <ul style="list-style-type: none">• Milpa tradicional: Este sistema agrícola, que combina maíz, frijol, calabaza y otras plantas, promueve

la diversidad alimentaria, es sostenible y tiene un impacto ambiental menor que la agricultura industrial. Además, proporciona alimentos ricos en nutrientes.

- Saberes culinarios tradicionales: Platos como los papadzules, salbutes o panuchos y la sopa de lima o sopas a base de maíz o chaya son ejemplos de alimentos saludables con ingredientes locales.
- Plantas medicinales y alimentación funcional: El uso de hierbas como el epazote, la chaya y el achiote no solo aporta sabor, sino que también tiene beneficios para la salud.
- Costumbres comunitarias: Prácticas como la elaboración tradicional de los alimentos sin pasar por procesos de refinación favorecen el consumo de alimentos saludables.

Relación entre saberes culturales y conocimientos científicos:

Producción sostenible de alimentos:

Saberes culturales: Las técnicas agrícolas tradicionales, como la milpa, promueven la biodiversidad y el equilibrio ecológico, al combinar cultivos complementarios que enriquecen el suelo y evitan el uso excesivo de pesticidas o fertilizantes químicos.

Conocimientos científicos: La agroecología confirma que estas prácticas son efectivas para conservar la fertilidad del suelo, reducir la huella de carbono y mantener ecosistemas saludables.

Nutrición y salud:

Saberes culturales: Las dietas tradicionales, basadas en alimentos frescos y locales, como maíz, frijol, chaya y achiote, son ricas en nutrientes esenciales y están libres de aditivos artificiales.

Conocimientos científicos: Los estudios en nutrición validan que estos alimentos son fuentes importantes de proteínas, vitaminas y minerales, y que su consumo regular puede prevenir enfermedades como la diabetes y la obesidad.

Impacto ambiental:

Saberes culturales: La conexión espiritual y cultural con la tierra fomenta un uso responsable de los recursos naturales y prácticas como el reciclaje orgánico (compostas) y el uso de materiales biodegradables.

Conocimientos científicos: La ecología respalda estas prácticas, mostrando cómo disminuyen la contaminación del suelo, el agua y el aire, y contribuyen a mitigar el cambio climático.

Consumo responsable:

Saberes culturales: Las comunidades rurales priorizan el consumo de alimentos locales, fomentando la autosuficiencia y el comercio comunitario.

Conocimientos científicos: Estudios en economía circular y cadenas de suministro corto refuerzan que este modelo reduce el desperdicio, la emisión de gases de efecto invernadero y la dependencia de alimentos procesados.

Contenidos y PDA por campo formativo relacionado

Campo	Elementos por integrar
Saberes y pensamiento científico	Contenidos Indaga y describe los nutrimentos que proporcionan los alimentos que consume.
	PDA Indaga y describe los nutrimentos que proporcionan los alimentos que consume, e identifica los que necesita incluir en su alimentación, así como los beneficios para su salud y para realizar sus actividades diarias.
Lenguajes	Contenidos Búsqueda y manejo reflexivo de información
	PDA Diversifica el uso de fuentes de consulta en función del propósito y el tema, y reconoce la organización de materiales informativos y sus elementos.
Ética, naturaleza y sociedades	Contenidos Cuidado de los ecosistemas para su regeneración, preservación responsable y sustentable
	PDA Indaga y analiza formas diversas en que las mujeres de diversas culturas contribuyen en el cuidado, la regeneración y la preservación del ambiente y la salud, así como acciones sociales y políticas que se orientan a recuperar prácticas que ayuden a reducir el deterioro en la naturaleza.

De lo Humano y lo Comunitario	Contenidos Hábitos saludables, para promover el bienestar en los seres vivos.
	PDA Analiza las características de una alimentación saludable, para diseñar estrategias que mejoren sus hábitos alimentarios en el contexto escolar.
<p>Esbozo didáctico: Alimentación, efectos en la salud y el medio ambiente</p> <p>Nivel educativo: Cuarto grado de primaria</p> <p>Problematización del contexto socioeducativo</p> <p>En la comunidad escolar se observa que los estudiantes consumen con frecuencia alimentos procesados y desconocen el impacto de estos en su salud y el medio ambiente. Además, el entorno natural cercano presenta recursos que podrían aprovecharse para promover prácticas alimentarias saludables y sostenibles. La diversidad del grupo, que incluye una alumna con síndrome de Down, requiere estrategias inclusivas para garantizar la participación de todos.</p> <p>Pregunta generadora:</p> <p>¿Cómo podemos aprender a comer de forma saludable y cuidar el medio ambiente al mismo tiempo?</p> <p>Contextualización e identificación de saberes y experiencias docentes</p> <p>Saberes culturales y comunitarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso tradicional de plantas como la chaya y el achiote en la región. • Prácticas locales de cultivo como la milpa. <p>Experiencias docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incorporar dinámicas que fomenten el aprendizaje colaborativo. • Diseñar materiales visuales y manipulativos para apoyar la inclusión. <p>Gestión y cocreación del conocimiento</p>	

Se planifican actividades para que los estudiantes analicen la problemática de manera activa:

- Exploración inicial: Los estudiantes reflexionan sobre lo que comen diariamente y clasifican alimentos entre saludables y no saludables con tarjetas visuales.
- Análisis guiado: Se presentan imágenes y videos sobre el impacto de los alimentos procesados en la salud y el ambiente.
- Participación de la comunidad: Invitar a un agricultor local para explicar el cultivo de productos regionales como el maíz y la chaya.

Trabajo colaborativo y codiseño

- Equipos heterogéneos: Dividir a los estudiantes en grupos para trabajar en diferentes actividades, con roles específicos para que la alumna con síndrome de Down participe en tareas manipulativas o visuales (como clasificar o decorar).
- Codiseño: Cada equipo diseña un proyecto práctico:
 - ✓ Crear un mural sobre alimentos saludables y locales.
 - ✓ Diseñar recetas saludables con ingredientes regionales.
 - ✓ Proponer soluciones para reducir los desechos de alimentos procesados.

Diseño de intervención educativa

Proyecto: "Huerto y cocina escolar para cuidar nuestra salud y el ambiente"

Actividades clave:

- ✓ Sembrar un pequeño huerto con plantas locales como chaya o cilantro.
- ✓ Preparar un recetario colectivo con opciones saludables.
- ✓ Organizar un día de intercambio donde los estudiantes compartan lo aprendido con sus familias.

1. Planteamiento del dilema (Exploración inicial)

- Actividad: Reflexión grupal sobre los alimentos que consumen diariamente. Los estudiantes clasificarán alimentos en saludables y no saludables utilizando tarjetas visuales con imágenes de alimentos locales y procesados.
- Integración cultural: Incluir ejemplos de la gastronomía tradicional como salbutes y papadzules, promoviendo la valoración de la dieta local.

- Estrategias inclusivas: Uso de materiales visuales y manipulativos para estudiantes con NEE.

2. Búsqueda y análisis de información (Análisis guiado)

- Actividad: Ver un video educativo sobre los efectos de los alimentos procesados en la salud y el medio ambiente. Posteriormente, trabajar en equipos para identificar los grupos alimenticios y sus beneficios con láminas ilustrativas.
- Saberes científicos: Relacionar los alimentos tradicionales como maíz y chaya con sus nutrientes esenciales.
- Inclusión cultural: Resaltar la conexión entre las prácticas agrícolas locales, como la milpa, y la sostenibilidad ambiental.

3. Experimentación (Participación de la comunidad y práctica)

- Actividad: Organizar un taller con un agricultor local sobre el cultivo de productos como la chaya. Los estudiantes plantarán semillas en un pequeño huerto escolar.
- Impacto cultural: Promover el conocimiento de las prácticas agrícolas sostenibles de la región.
- Inclusión: Incluir roles para estudiantes con NEE, como regar las plantas o decorar macetas.

4. Debate y reflexión (Trabajo colaborativo y codiseño)

- Actividad: Realizar mesas de diálogo donde cada equipo discuta soluciones prácticas para mejorar su dieta y cuidar el medio ambiente. Diseñar recetas saludables usando ingredientes locales.
- Cultural y científico: Relacionar recetas locales con conocimientos de nutrición y destacar beneficios para la salud y el ambiente.
- Inclusión: Asegurar que todos los estudiantes participen con roles adaptados a sus capacidades.

5. Propuesta de acción (Socialización y evaluación)

Actividad:

- Crear un mural colaborativo sobre la importancia de los alimentos saludables y locales.
- Organizar un día de intercambio donde los estudiantes presenten su recetario saludable y muestren el progreso del huerto escolar.

Estrategias evaluativas: Reflexionar grupalmente sobre el impacto de las actividades en sus hábitos

alimenticios y en su comunidad.

Productos esperados:

- Mural escolar.
- Recetario de alimentos saludables.
- Huerto escolar funcional.

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.				