Proyecto de Transformación de la Práctica del Módulo 4 (PTP 3)

Dilema socio-científico sobre alimentación (OMG)

Para aplicar en primaria (Fase 5)

Descripción del contexto educativo

Contexto cultural de la comunidad educativa

Mi escuela se encuentra en la cd. De Mérida, Yucatán, en un contexto urbano, donde predomina la gente de la tercera edad, esta colonia se caracteriza por ser una de las primeras colonias que surgió en la Cd. De Mérida. Somos una escuela de baja población ya que los alumnos llegan a nuestro centro escolar, porque sus abuelitos se encargan de su cuidado en lo que sus padres de familia cumplen con su jornada laboral. En la comunidad encontramos tiendas, tortillerías, panadería, puestos de frutas verduras, loncherías que preparan desayunos tradicionales de Yucatán: panuchos, empanadas, polcanes, tortas, cochinita, etc., también hay pequeños comercios como: tornería, taller mecánico, carpintería, tlapalería y papelería. Entre los principales saberes que podemos rescatar de la comunidad, está el conocimiento de los abuelitos y abuelitas en el cuidado de las plantas, elaboración de platillos tradicionales de la región, reparación y remedios de tuberías, electricidad, cultivo de hortalizas en casa o plantas de uso medicinal y especias aromáticas para los alimentos, así como conocimientos en construcción. En cuanto a las situaciones de vida de los alumnos la mayoría vive en familias de diversos tipos, por lo que existen diferentes ideologías para su formación, especialmente en cuanto a la alimentación, en el desayuno llevan a clase galletas, jugos procesados, etc, en el almuerzo como lo realizan con los abuelos, allí reciben comida hecha en casa tradicional, yen la cena cuando son llevados a casa por los padres particularmente son pizzas, hot dog, hamburguesas, tacos de asado o quesadillas). Esta situación es preocupante ya que en encuestas y pláticas realizadas con los alumnos entre sus alimentos favoritos están las carnes y los ultra procesados, mientras que dejan de lado a las verduras y frutas.

Desafíos culturales identificados

La comunidad prefiere el consumo de comprar comida en los supermercados o cocinas económicas, porque en su mayoría ambos padres trabajan y realizar platillos regionales que contemplen los grupos alimenticios del plato del bien comer, es muy costoso y laborioso, desconocen que muchos problemas gastrointestinales de los niños o de apatía está generado por una mala alimentación.

Las amas de casa incrementan sus gastos porque tienen que comprar los complementos de la comida tradicional de nuestra comunidad, cuando

podrían hacer su huerto en casa con alimentos tradicionales de la comunidad como: lechuga, rábano, cilantro, epazote, cebollina, orégano, chile habanero, etc

Debido a que las consultas en las farmacias de la colonia y los medicamentos genéricos son de bajo costo, los padres de familia prefieren automedicar a los niños que utilizar remedios con plantas medicinales de la región, lo cuál en otros países está tomando un nuevo impulso como el uso de la ruda, savila, romero, albahaca, hoja de menta, árnica,etc.

Elementos de interculturalidad en la problemática seleccionada.

Problemática seleccionada:

Seguridad alimentaria y transgénicos: el debate sobre el uso de organismos genéticamente modificados (OGM) en la producción de alimentos y sus efectos en la salud y el medio ambiente.

Justificación de la relevancia.

Este tema fue elegido por la importancia y preocupación de la mala alimentación de los alumnos que observamos desde la escuela, del consumo excesivo de alimentos ultraprocesados, debido a una publicidad convincente, atractiva y engañosa que nuestros alumnos reciben al estar en contacto con las redes sociales. En nuestra comunidad tenemos al alcance diversa variedad de alimentos que son originarios de nuestra región y son altamente nutritivos e incluso fortalecen nuestro sistema inmunológico, todavía se pueden recurrir a los conocimientos de los abuelitos para obtener alimentos orgánicos y también producir desde casa. A través de esta problemática se pretende crear conciencia del consumo saludable a temprana edad, es fundamental que los niños se apropien de saberes culturales que han sido funcionales a nuestros antepasados que se caracterizan por vivir muchos años.

Selección de la problemática socio científica

Integración de saberes culturales

Los saberes culturales asociados a esta problemática son:

Platillos regionales de la gastronomía yucateca.

Conocimiento de las plantas medicinales de la región.

Conocimiento de la realización de la agricultura sostenible desde casa.

Creencias y tradiciones sobre la alimentación a base del maíz de la cultura maya.

Relación entre saberes culturales y conocimientos científicos

Los conocimientos científicos que se pueden abordar sobre el tema de ciencia son:

Establecer dudas, inquietudes, hipótesis acerca del tema: alimentación, usos ancestrales y consumo de plantas.

Realizar investigaciones que permitan dar respuesta y significado a la problemática,

Realizar lecturas críticas de artículos de opinión o de diversas posturas.

Elaborar infografías, mapas mentales para comprender la relación entre los conceptos de las áreas de biología, la ética y sostenibilidad.

Invitar y dialogar con personas que posean saberes culturales para ampliar la información y adoptar posturas críticas por un bien común, así como llevar a la práctica la creación de espacios para la creación de huertos o cultivos de hortalizas.

Diseñar foros de discusión y hacer uso de la argumentación en debates acerca de los beneficios de la gastronomía de los pueblos originarios.

Contenidos y PDA por Campos seleccionados

campo	elementos por integrar	
Lenguaje	**Contenidos**	Comprensión y producción de textos explicativos. Participación en debates sobre temas de interés común
	PDA	-Localiza y lee textos explicativos de temas variados. -Expresa con sus palabras las ideas que comprende de los textos que lee y elabora resúmenes que le permitan reconstruir las ideas principales y los elementos de los textos explicativos. -Reconoce y emplea relaciones de causa-consecuencia. -Lee textos sobre temas polémicos, e identifica los argumentos que sustentan cada postura. -Prepara su participación en un debate y formula los argumentos por presentar, cuidando que la exposición del tema por

		discutir resulte coherente y suficiente, los argumentos claros, pertinentes y fundamentados, y se expliciten las referencias bibliográficas y citas textuales que dan soporte a la información que se comparte.
Saberes y pensamiento científico	**Contenidos**	Alimentación saludable: características de la dieta correcta, costumbres de la comunidad, riesgos del consumo de alimentos procesados, y acciones para mejorar la alimentación
	PDA	*Establece relaciones entre problemas asociados a la alimentación: sobrepeso, obesidad y desnutrición con factores de riesgo como consumo de alimentos y bebidas ultra procesadas. *Analiza etiquetas de diversos productos que consume regularmente para conocer los ingredientes que los componen, así como su contenido y aporte nutrimental, y tomas decisiones a favor de una alimentación saludable. *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.
Ética, naturaleza y sociedad	**Contenidos**	Valoración de la biodiversidad en el territorio donde se ubica la localidad, entidad, México y el mundo, valores y acciones sustentables.
	PDA	Comprende relaciones sociales económicas, culturales y políticas en diversas interacciones mediadas por intereses (formas de producción, abastecimiento, distribución, estilos de consumo en el mundo, percepciones del entorno, tradiciones alimenticias,

		culturales, identidad cultural, sentido de pertenencia, inspiración estética o espiritual).
De lo humano a lo comunitario	**Contenidos**	Acciones individuales que repercuten en la conservación y mejora de la salud.
	PDA	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.

Elementos por integrar

Problematización del contexto socioeducativo

1.- Presentar a los alumnos un video sobre las acciones negativas del hombre en el planeta. https://www.youtube.com/watch?v=xx550XgPtqE

2.- Presentar un mapa conceptual en la pizarra, para llenar con los alumnos acerca de las situaciones negativas que se relacionan con:

a) Uso del plástico

b) alimentación

c) medios tecnológicos

3.- Realizar un foro de discusión con preguntas detonadoras para analizar los problemas y seleccionar el dilema que nos afecta directamente.

Contextualización e identificación de saberes y experiencias docentes

Presentar a los alumnos por equipos rompecabezas en imágenes de la alimentación con el paso de tiempo: las primeras culturas, la conquista, la colonización, la independencia, el modernismo y la globalización.

Comentar con la actividad las semejanzas y diferencias de una época a otra y redactar los saberes en una tabla.

Realizar una lista de alimentos que prevalecen hasta nuestros días y alimentos que se han incorporado o transformado en nuestro contexto.

En foros de discusión proponer preguntas de reflexión: Relaciones entre el tipo de alimentación y la cantidad de pobladores.

Relación entre la aparición de la industria y los alimentos ultraprocesados.

Proyectar videos acerca de los orígenes y la evolución de la agricultura.

https://www.youtube.com/watch?v=uIcwJFsqFa4

https://www.youtube.com/watch?v=Ds_ivKYYDWw

En mi experiencia docente los alumnos se interesan más por el uso de diversos materiales visuales y manipulables para movilizar sus intereses y la participación dialógica con el docente.
En los modelos anteriores de enseñanza al alumno se le proponían lecturas, resúmenes y elaboración de tablas o mapas conceptuales donde la información esta explícita. Al trabajar hacia la construcción del pensamiento crítico se busca que estos modelos de textos discontinuos se completen por el alumno a través de las reflexiones y argumentos entre sus pares o en grupos de discusión.

Gestión y cocreación del conocimiento

Las estrategias de aprendizaje a utilizar en el aula para que los alumnos desarrollen conocimientos serán:

*Foros de discusión con una guía de preguntas detonadoras que preparen a los estudiantes a movilizar los saberes: ventajas y desventajas del consumo de alimentos ultraprocesados y alimentos tradicionales de la gastronomía yucateca, desde dos perspectivas: como niños vs como adultos.

*Investigación dirigida en diversas fuentes: internet (Wikipedia) libros físicos del aula o biblioteca, (noticias en el mundo) acerca de los temas a profundizar: los alimentos OMG, la agricultura de los pueblos originarios y sus tipos de cultivo., la agricultura local, el consumismo en casa (menú semanal), las tradiciones de nuestra cultura (hanal pixan, ferias tradicionales de los pueblos, costumbres de alimentación familiares en nuestro estado.

*Organización de equipos en debate para tomar posturas a favor y en contra de los alimentos OMG, el daño al medio ambiente por la producción excesiva de alimentos y las sustancias usadas, la tecnología moderna y sus impactos en el medio ambiente y el agotamiento de recursos.

*Utilizar los procesos de proyectos (ABP) para integrar, organizar y aplicar los conocimientos.

*Ejemplificar con videos estudios de caso de situaciones donde se analice el impacto de los (OMG).

*Entrevistar a personas que desempeñen diferentes roles (expertos, de la comunidad y estudiantes a fin).

Se busca que en cada estrategia el alumno refuerce los conocimientos, los analice y exponga sus puntos de vista para tomar una postura positiva

hacia el desarrollo del cuidado de su salud para una vida sana y plena futura.

Elementos por integrar

Trabajo colaborativo y codiseño

*En el centro escolar se compartió la estructura de la planeación, donde los comentarios para mejorar el proyecto es definir las sesiones, realizar un análisis acerca de las posibilidades de invitar a un experto, la propuesta de elaborar un huerto escolar puede trabajarse con toda la escuela y se podría proponer el tema en el CTE.

Diseño de intervención educativa

Primera sesión

Campo: Lenguaje	**Metodología: ABP**	**Ejes articuladores:** **Pensamiento crítico** **Vida saludable**
Contenidos: Comprensión y producción de textos explicativos. Participación en debates sobre temas de interés común	**PDA** Expresa con sus palabras las ideas que comprende de los textos que lee y elabora resúmenes que le permitan reconstruir las ideas principales y los elementos de los textos explicativos.	**Propósito de la sesión:** Que el alumno se interese por un tema de relevancia social y participe en la lectura de textos sobre temas polémicos e inicie con una postura.

Solicitar una clase anterior a cada alumno, traer un alimento favorito para compartir entre 5 compañeros en la próxima clase.

INICIO:

***En un espacio abierto de la comunidad escolar, se les da un espacio de 15 minutos para compartir los alimentos.**
***En el aula realizan un recuento de los alimentos que consumieron.**
***Se cuestiona a los alumnos acerca de lo que contienen esos alimentos que los hacen llamar su atención y convertirlos en su alimento favorito.**

DESARROLLO:

***En el aula, compartir por video un clip de 10 min de la película. "Mas allá del peso". Al término del clip respondemos tres preguntas de reflexión acerca de los alimentos saludables y no saludables.**
***Exponer que iniciaremos un proyecto sobre la alimentación y sus implicaciones.**
***En comunidad grupal, escriben lo que desean saber del proyecto a través de la pregunta: Mi abuelo dice: el XEC 100% mejor que tus takis, verdad o falso?**
***Recopilar los comentarios y propuestas de los alumnos para resolver el dilema.**
***Elaborar tablas comparativas entre los argumentos a favor de los adultos y los argumentos a favor de los niños.**

Cierre:
***Estructurar las preguntas por orden de importancia.**
***Investigar en casa con los adultos: si están a favor o en contra de la afirmación de nuestro dilema y redactar argumentos.**

Segunda sesión

Campo: Etica, Naturaleza y sociedad	**Metodología: ABP**	**Ejes articuladores: Pensamiento crítico Vida saludable**
Contenidos: Valoración de la biodiversidad en el territorio donde se ubica la localidad, entidad, México y el mundo, valores y acciones sustentables.	**PDA** Comprende relaciones sociales económicas, culturales y políticas en diversas interacciones mediadas por intereses (formas de producción, abastecimiento, distribución, estilos de consumo en el mundo, percepciones del entorno, tradiciones alimenticias, culturales, identidad	**Propósito de la sesión:** Que el alumno conozca la riqueza alimenticia de los pueblos originarios, desarrolle su sentido de pertenencia y afirme su postura a favor de una alimentación saludable.

	cultural, sentido de pertenencia, inspiración estética o espiritual).	

Inicio:

***Presentar a los alumnos por equipos rompecabezas en imágenes de la alimentación con el paso de tiempo: las primeras culturas, la conquista, la colonización, la independencia, el modernismo y la globalización.**
***Comentar con la actividad las semejanzas y diferencias de una época a otra y redactar los saberes en una tabla.**

Desarrollo:
***Proyectar videos acerca de los orígenes y la evolución de la agricultura.**
***Realizar una lista de alimentos que prevalecen hasta nuestros días y alimentos que se han incorporado o transformado en nuestro contexto.**
***En foros de discusión proponer preguntas de reflexión: Relaciones entre el tipo de alimentación y la cantidad de pobladores. Relación entre la aparición de la industria y los alimentos ultraprocesados.**
***Cuestionar a los alumnos como obtener mejores argumentos para demostrar que la afirmación es correcta o incorrecta.**

Cierre:
***Escribir los acuerdos en el cuaderno, estructurando los procesos para resolver la pregunta de investigación: ¿Qué conceptos o temas investigar? ¿Quiénes lo realizarán? ¿Qué recursos de información utilizaremos?, etc. ¿Cuándo lo realizaremos?**
*** En casa platicar en familia cómo era la alimentación de nuestros abuelitos y nuestros padres y escribir un relato de las historias escuchadas en casa.**

Sesión 3

Campo: Etica, naturaleza y sociedad.	Metodología: ABP	Ejes articuladores: Pensamiento crítico Vida saludable Interculturalidad crítica
Contenidos: Valoración de la biodiversidad en el territorio donde se ubica la localidad, entidad, México y el mundo, valores y acciones sustentables.	**PDA** Comprende relaciones sociales económicas, culturales y políticas en diversas interacciones mediadas por intereses (formas de producción, abastecimiento, distribución, estilos de consumo en el mundo, percepciones del entorno, tradiciones alimenticias, culturales, identidad cultural, sentido de pertenencia, inspiración estética o espiritual).	**Propósito de la sesión:** Que el alumno conozca la riqueza alimenticia de los pueblos originarios, desarrolle su sentido de pertenencia y afirme su postura a favor de una alimentación saludable.

Inicio:

*__Por turnos escuchar algunos relatos de los alumnos que realizaron en casa.__

__*Ver videos acerca de los pueblos originarios mayas y sus costumbres y tradiciones (vestimenta, lengua, fiestas, alimentación, herencia cultural)__

__*Reflexionar acerca de lo que se conserva o se ha perdido.__

Desarrollo:

*__Elegir a un grado de primaria baja y un grado de primaria alta para realizar un experimento:__

***En una mesa exponer en pequeñas porciones y dar a elegir entre probar takis o un vasito de xec.**
***En una lista anotar la frecuencia de alimentos que eligen los niños.**
***Realizar el mismo experimento a la salida con los padres de familia.**
***Comentar en clase las observaciones y registros realizados. Escribir sus opiniones acerca de las expresiones de los niños y sus tendencias.**
***Pedir a los alumnos que realicen encuestas sobre los alimentos que frecuentemente consumen los niños de la escuela durante el recreo y entrevistar a la hora de entrada o salida a padres acerca de los alimentos que consumían cuando estudiaban la primaria.**
*** *Exponer al grupo sus investigaciones a través de carteles o gráficas y analizar la información recolectada.**
***Incorporar o modificar nuevos argumentos a la tabla comparativa del inicio.**

Cierre:
*** En plenaria reflexionar las preferencias y si fuera el caso predominante de la selección de los adultos hacia el xec: Permitir la reflexión en el aula de los alumnos: ¿Cuáles creen que son las razones por las que el adulto a pesar de conocer ambos productos y ser atractivos prefieren su consumo?**
***Solicitar a los alumnos que elaboren una tabla de consumo de su menú semanal.**
***Traer tres etiquetas de productos enlatados, envasados o de bolsa.**

Sesión 4

Campo: Saberes y pensamiento científico.	**Metodología: STEAM**	**Ejes articuladores: Pensamiento crítico Vida saludable**
Contenidos: Alimentación saludable: características de la dieta correcta, costumbres de la comunidad, riesgos del consumo de alimentos procesados, y acciones para mejorar la alimentación	**PDA** Analiza etiquetas de diversos productos que consume regularmente para conocer los ingredientes que los componen, así como su contenido y aporte nutrimental, y tomas decisiones a favor de una alimentación saludable.	**Propósito de la sesión:** Que el alumno reconozca las características de una dieta saludable por su aporte nutrimental y tome decisiones a favor de una alimentación saludable.

Inicio:
***Pedir a los alumnos que compartan los menús que redactaron en casa.**
***Para el análisis del menú en el aula preguntar:**
¿Cuántas comidas incluyeron y por qué?
¿Incluyeron alimentos o también bebidas?
¿Se incluyeron las golosinas, galletas o botanas que consumimos al día?
¿Quién determina si un menú es saludable o no?
¿Qué debe incluir un menú saludable?
¿Quién puede ayudarme a mejorar mi alimentación?

Desarrollo:
***Indagar el significado de los conceptos en un diccionario o en su libro de saberes: calorías, grasas saturadas, grasas trans, sodio, azúcares y edulcorantes.**
-Por equipos analizar y comentar las tres etiquetas de productos enlatados, envasados o de bolsa que tienen en su equipo.
***Leer textos informativos acerca de la propuesta por el gobierno de emitir el etiquetado de productos y vigilar la tabla nutrimental de los productos.**
***Identificar cuáles son los etiquetados más emitidos en los productos.**
***Elaborar carteles para promover el no consumo de productos con etiquetas de prevención y pasar a los salones a proporcionar la información.**
***En el aula, ver videos acerca de los alimentos ultrapocesados: cuáles son, que contienen, cuáles son los más consumidos, que países son los más consumidores, cuáles son sus efectos positivos o negativos.**

Cierre:
***Comparar el listado de sus alimentos favoritos que compartieron al iniciar el proyecto y expresar lo que piensan sobre su consumo.**
***Investigar en casa cuáles son los platillos tradicionales del estado que consumen en su familia, hacer una lista de los ingredientes y cuáles son los platillos preferidos de casa por la familia y cuáles son sus ingredientes.**
***compartir en el grupo de padres de watsap las ligas para ver videos en familia acerca del plato del buen comer: grupos alimenticios y sus aportes a nuestro cuerpo vs productos ultraprocesados y sus aportes a nuestro cuerpo.**

Sesión 5

Campo: De lo humano a lo comunitario	Metodología: AS	Ejes articuladores: Pensamiento crítico Vida saludable

Contenidos:	**PDA**	**Propósito de la sesión:**
Acciones individuales que repercuten en la conservación y mejora de la salud.	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.	Que el alumno reconozca los impactos del proceso de la producción de alimentos e identifique practicas saludables sostenibles.

Inicio:
***Reunir en plenaria, reflexionar y dialogar acerca de los temas trabajados a lo largo del proyecto. Retomar las preguntas detonadoras de las sesiones anteriores: sobre la forma de alimentación de los pueblos originarios y su relación con el plato del buen comer. La forma de alimentación actual y el plato del buen comer.**

Desarrollo:
***Por equipos elaborar dos tablas conceptuales acerca de las ventajas y desventajas del consumo de alimentos ultraprocesados y alimentos tradicionales de la gastronomía yucateca, desde dos perspectivas: como niños vs como adultos.**
***Cuestionar a los alumnos acerca de su opinión sobre su salud en este momento con la nueva información que ya poseen: ¿cómo saber si estoy sano? ¿En algún tema investigado hasta el momento se a menciondo los problemas de salud alimenticia? ¿Saben o han escuchado qué son los alimentos OMG? Anotar en el pizarrón sus opiniones.**
***Llevar a los alumnos a la biblioteca de la escuela, proporcionar un equipo de cómputo y revistas informativas para investigar por equipos en diversas fuentes: internet (Wikipedia) libros físicos del aula o biblioteca, (noticias en el mundo) acerca de los temas a profundizar: los alimentos OMG, la agricultura de los pueblos originarios y sus tipos de cultivo., la agricultura local, el consumismo en casa (menú semanal), las tradiciones de nuestra cultura (hanal pixan, ferias tradicionales de los pueblos, costumbres de alimentación familiares en nuestro estado.**
***Organizar la información y elegir a un representante (reportero) para presentar la investigación de cada equipo en una sección de noticias.**

***Realizar textos discontinuos: mapas mentales, infografías, carteles, mapas conceptuales, relatorías, narración de experiencias, para presentar la información en el noticiero.**
Cierre:
***En plenaria, preparamos el escenario en el aula para presentar las noticias. Cada equipo comparte sus reportes: Nombre de su noticiero y su noticia (verificar por equipos los elementos de una noticia).**
*En familia ver video de un caso acerca de efectos del medio ambiente por la producción de alimentos OMG.

Sesión 6

Campo: Etica, Naturaleza y sociedad	**Metodología: ABP**	**Ejes articuladores: Pensamiento crítico Vida saludable**
Contenidos: Valoración de la biodiversidad en el territorio donde se ubica la localidad, entidad, México y el mundo, valores y acciones sustentables.	**PDA** Comprende relaciones sociales económicas, culturales y políticas en diversas interacciones mediadas por intereses (formas de producción, abastecimiento, distribución, estilos de consumo en el mundo, percepciones del entorno, tradiciones alimenticias, culturales, identidad cultural, sentido de pertenencia, inspiración estética o espiritual).	**Propósito de la sesión:** Que el alumno conozca la riqueza alimenticia de los pueblos originarios, desarrolle su sentido de pertenencia y afirme su postura a favor de una alimentación saludable.

***Preparar con anticipación al invitado para esta sesión. (biólogo especialista en botánica)**

Inicio:
***En una urna o caja, cada alumno toma una tarjeta y se les indica que elijan asiento si están a favor o en contra de la situación escrita de la tarjeta.**
***Comentar a los alumnos que expresen su opinión al elegir su postura y la redacten en la tarjeta.**

Desarrollo:
***Presentar al invitado y dar la bienvenida. (reglas para la sesión con anticipación)**
Temas de la conferencia:
***Los alimentos OMG que consumimos día a día y sus causas.**
***Consecuencias en nuestra salud y en el ambiente.**
***Sugerencias o estrategias para disminuir su consumo o su producción.**
***Preguntas al entrevistador.**
***Ejemplificar con videos para ampliar la información estudios de caso de situaciones donde se analice el impacto de los (OMG).**

Cierre:
***Elegir una estrategia que haya mencionado el invitado para actuar en beneficio de nuestra salud y el medio ambiente, para realizar en la escuela. (huerto, vivero escolar, cuaderno de herbolaria o recetario de platillos nutritivos de la gastronomía Yucateca)**
***Elegir una situación (causa o consecuencia) de las OMG y platicarlo en familia. Escribir su opinión y postura a favor o en contra y lo que piensan en su familia (postura)**

Sesión 7

Campo: De lo humano a lo comunitario	**Metodología: AS**	**Ejes articuladores: Pensamiento crítico Vida saludable**
Contenidos: Acciones individuales que repercuten en la conservación y mejora de la salud.	**PDA** Comprende los riesgos del consumo de alimentos procesados y ultraprocesados en la salud y el medio ambiente, para favorecer la adopción de prácticas alimentarias	**Propósito de la sesión:** Que el alumno reconozca los impactos del proceso de la producción de alimentos e identifique practicas saludables sostenibles.

	saludables y sostenibles.	

***Para esta sesión se debe solicitar permiso a los padres para visitar a dos o tres familias de la comunidad que tengan en casa plantas alimenticias que se consumen en la localidad o medicinales.**

Inicio:
***En el aula platicamos con los alumnos acerca de la visita a realizar y escribimos un guión de preguntas. Por equipos elaborán su guión y toman acuerdos para elegir un entrevistador y un relator.**

Desarrollo:
***Realizar el recorrido a la comunidad para recolectar información.**

Cierre:
***Comentamos la actividad:**
Lo que hicimos bien
Lo que debemos modificar
Lo que nos falta.
El proyecto de acción que vamos a hacer para promover el cuidado a nuestra salud en la comunidad.

Sesión 8

Campo: **Lenguaje**	**Metodología: ABP**	**Ejes articuladores:** **Pensamiento crítico** **Vida saludable** **Interculturalidad crítica**
Contenidos: Comprensión y producción de textos explicativos. Participación en debates sobre temas de interés común	**PDA** -Prepara su participación en un debate y formula los argumentos por presentar, cuidando que la exposición del tema por discutir resulte coherente y suficiente, los argumentos claros, pertinentes y	**Propósito de la sesión:** Que el alumno reflexione y defienda una postura al participar en un debate sobre el beneficio de su salud

	fundamentados, y se expliciten las referencias bibliográficas y citas textuales que dan soporte a la información que se comparte.	y del medio ambiente.

En esta sesión se inicia la organización del debate lo cual podrá llevarse en varias sesiones para que los equipos estén preparados para la puesta final. Al mismo tiempo se realizará la construcción a elegir de su proyecto de acción ((huerto, vivero escolar, cuaderno de herbolaria o recetario de platillos nutritivos de la gastronomía Yucateca)

Inicio:
***Explicamos a los alumnos los avances que hemos tenido a lo largo del proyecto y lo que nos falta. Es momento de aplicar lo que hemos aprendido y presentarlo a modo de debate:**
"Los alimento OMG ocasionan daños irreversibles al medio ambiente, por esta razón los países deben exigir que la tecnología moderna se detenga, lo cual permitirá que los recursos naturales aumenten en el planeta y sean suficientes para el ser humano"

Desarrollo:

***Prepara su participación en un debate y formula los argumentos por presentar, cuidando que la exposición del tema por discutir resulte coherente y suficiente, los argumentos claros, pertinentes y fundamentados, y se expliciten las referencias bibliográficas y citas textuales que dan soporte a la información que se comparte.**
***Organización de equipos para el debate, tomar posturas a favor y en contra de los alimentos OMG así como responder a la pregunta inicial del proyecto: Defensa de los takis o del xec.**
-Diseñar un proyecto de acción social (huerto escolar, recetario de comidas tradicionales, cursos comunitarios impartidos por programas sociales) que involucren a la comunidad para conocer la información y contribuir para un cambio en los hábitos y estilos de vida.
***En plenaria los alumnos y el maestro organizan la estructura de la realización de su proyecto de acción:**
a) Duración
b) responsables
c)Materiales y recursos
d) Lugar

e) Invitar a miembros de la comunidad a participar

Cierre:
***Escribir en el cuaderno mis compromisos, responsabilidades y participación para la culminación del proyecto en el debate y en el proyecto de acción.**

<u>Evaluación final al término de la puesta del debate:</u>
***En el aula realizar la coevaluación y retroalimentar.**
***Redactar un decálogo de acciones que pueda realizar desde casa, escuela y comunidad a favor del cuidado de su salud y de la contribución hacia la mejora del medio ambiente.**
***Realizar una coevaluación de los logros y dificultades obtenidos en este proyecto.**

Socialización del proceso, los productos y procesos formativos

*** Presentación del debate con invitados y sección de preguntas y respuestas.**

*Proponer el proyecto de acción seleccionado por el grupo y solicitar la participación activa de la comunidad para la puesta en acción (Visita al huerto escolar, presentación del manual de herbolaria o el recetario de platillos tradicionales (lo que suceda en la elección de los alumnos)

Evidencias Gráficas si las hubiera