

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: El contexto educativo en el que se aplicará el proyecto en cuestión se encuentra en la comunidad de Tixcacalcupul, el significado de su nombre es “Pozo de dos bocas de Cupul”, se caracteriza por la influencia de la cultura maya. Tienen como lengua materna la maya, pero es importante mencionar que se ha dado una En las fiestas principales como lo son los gremios y vaquerías, las mujeres visten el Terno, un traje confeccionado con telas finas, encajes y bordados hechos a mano. Es importante mencionar que la mayoría de los padres de familia trabajan en el estado de Quintana Roo para poder solventar los gastos familiares, solo las mamás son quienes se dedican a estar pendientes del proceso educativo de sus hijos. Dentro de sus prácticas comunitarias se encuentran los talleres culturales de danza regional, con el fin de fortalecer su identidad cultural.
Desafíos culturales identificados: No tienen iniciativa para el reciclaje comunitario, a parte tiene una mala gestión en la recolección de residuos. De igual forma no poseen una cultura de cuidado del cuerpo a través de la alimentación ya que no consumen alimentos saludables y por lo contrario solo ingieren productos procesados y ultraprocesados y comida chatarra que son los considerados con alto nivel de grasas y azúcares.
Elementos de interculturalidad en la problemática seleccionada
Problemática seleccionada: Se trabajará con el dilema científico de seguridad alimentaria, ya que se enfoca al mismo dilema seleccionado en el PTP1 en donde me enfoqué en la alimentación saludable.
Justificación de la relevancia: Este tema es de mucha relevancia en la comunidad escolar ya que es un problema que hemos notado en la alimentación de los niños, ya que ha estado afectando en el proceso académico de los niños porque al trabajar este tema, los estudiantes pueden generar un impacto positivo en su entorno, sensibilizando a sus comunidades sobre prácticas sostenibles como el consumo responsable, la reducción de desperdicios y la producción local.
Selección de la problemática socio científica
Integración de saberes culturales:

Se trabajará con el dilema científico de la seguridad alimentaria, para ello los saberes culturales que se pueden anexar para el desarrollo del proyecto, son los alimentos endémicos de la región, la creación de huertos en casa que permitan obtener frutos de temporada que sumen a una buena alimentación, de igual forma se les invitará a reflexionar sobre como las comidas tradicionales de la región son saludables, libres de químicos que puedan dañar la salud.	
Relación entre saberes culturales y conocimientos científicos: Los alumnos pueden vincular los conocimientos científicos con los saberes culturales desde el momento en que planean su menú semanal, ahí ellos pondrán en juego el conocimiento del plato del bien comer disfrutando los platillos típicos de la comunidad. Los saberes culturales destacan la importancia de ciertos alimentos locales que, además de ser básicos en la dieta tradicional, tienen alto valor nutritivo. Los saberes culturales aportan un profundo conocimiento sobre alimentos autóctonos, técnicas de cultivo tradicionales y usos específicos de plantas y animales locales. La ciencia puede investigar y optimizar estas prácticas para maximizar su productividad, resiliencia frente al cambio climático y sostenibilidad.	
Contenidos y PDA por campo formativo relacionado	
Campo	Elementos por integrar
Saberes y pensamiento científico	Contenidos Alimentación saludable: características de la dieta correcta, costumbres de la comunidad, riesgos del consumo de alimentos ultraprocesados, y acciones para mejorar la alimentación.
	PDA Explica las características de la dieta correcta: variada, completa, equilibrada, inocua, suficiente, y las contrasta con sus hábitos de alimentación para tomar decisiones en beneficio de su salud. Indaga posibles riesgos de los hábitos de alimentación personales y familiares, como diabetes, hipertensión, colesterol elevado, entre otros; propone posibles cambios en su alimentación a partir de las alternativas que están

	disponibles en su localidad y en las prácticas de higiene relacionadas con la preparación y consumo de alimentos. Describe de dónde provienen y cómo se producen o procesan los alimentos que consume y los beneficios nutrimentales que estos tienen; diseña distintos menús basados en las características de la dieta correcta. Comprende que su alimentación está relacionada con las costumbres de la familia y los productos de consumo disponibles en su comunidad, a partir de compararla con otras formas de alimentación en diferentes regiones del país y con otros países. Analiza y explica la relación que tiene mantener una dieta correcta con el crecimiento y funcionamiento adecuado del organismo, así como para prevenir enfermedades no transmisibles como la diabetes o la hipertensión.
Lenguajes	Contenidos Comprensión y producción de textos informativos, para ampliar sus conocimientos sobre temas de interés tanto colectivo como individual.
	PDA Selecciona y lee textos informativos sobre temas de su interés. Formula preguntas para guiar la búsqueda de información específica, para lo cual usa los signos de interrogación. Reconoce el tema central de los textos leídos. Escribe textos informativos, empleando signos de puntuación: coma, dos puntos, punto y seguido, y punto y aparte, para organizar las ideas dentro de los párrafos.

Ética, naturaleza y sociedades	Contenidos Sustentabilidad de la biodiversidad y humanismo: Rasgos de los estilos de vida y modelos de desarrollo dominantes y su impacto en la biodiversidad, Implicaciones socioambientales de la preservación
	PDA Analiza críticamente estilos de vida y modelos de desarrollo dominantes en las sociedades del Mundo y de México a través del tiempo, así como su impacto desfavorable en la biodiversidad y el ambiente de su comunidad y del país (plantas, animales, suelos, aire, cuerpos de agua, manglares, agricultura, salud humana, entre otros). Argumenta críticamente cómo es que, bajo el ideal de satisfacer las necesidades humanas, los patrones de producción y venta de consumibles se vinculan con la extracción de los bienes naturales, el consumo irracional de energía en su procesamiento y desecho, y los riesgos ambientales locales y globales. Reflexiona acerca de los valores e implicaciones socioambientales de la mercantilización de la biodiversidad, e identifica otros valores y formas de relación con la naturaleza, cuya prioridad sea la de cuidar su estabilidad y construir un mundo más seguro y humanista.
De lo humano y lo comunitario	Contenidos Estilos de vida activos y saludables
	PDA Plantea alternativas de actividades físicas que

	puede practicar dentro y fuera de la escuela, con la intención de desarrollar un estilo de vida activo.
Esbozo didáctico Problematización del contexto socioeducativo Actividad: Debate inicial La docente coordina un debate entre los alumnos, específicamente sobre la seguridad alimentaria y cómo está afectando la salud de las personas a nivel local al mundial. Preguntas orientadoras: ¿Qué relación existe entre nuestras elecciones alimentarias y la sostenibilidad de los recursos? ¿Cómo influyen los factores socioeconómicos y culturales en nuestra alimentación? ¿Qué acciones podemos tomar como comunidad educativa para promover una alimentación más saludable? Contextualización e identificación de saberes y experiencias docentes Exploración de conocimientos previos culturales sobre alimentos tradicionales, técnicas de cultivo locales y recetas saludables, mediante encuestas o dinámicas grupales, para posteriormente tomar esto como punto de partida. Gestión y cocreación del conocimiento En pequeñas comunidades realizaremos lo siguiente: 1. Investigación: Organizar talleres con expertos en nutrición y sostenibilidad para proporcionar información científica actualizada. 2. Interacción con la comunidad: Involucrar a agricultores, nutricionistas y familias locales para compartir experiencias y prácticas relacionadas con la alimentación. 3. Creación colectiva: Elaborar materiales educativos, como guías de alimentación saludable, que integren saberes científicos y culturales. Ellos diseñarán un pequeño Proyecto sobre la concientización de la seguridad alimentaria, mediante todo lo mencionado anteriormente, en donde incluirán investigaciones de la comunidad, hablar y	

escuchar a los especialistas del tema, para posteriormente ellos transmitir esta información a la comunidad escolar mediante talleres, que permitan el intercambio de saberes para la elaboración de un huerto en casa, una feria gastronómica con alimentos saludables y platillos típicos de la comunidad y la campaña de concientización.

Trabajo colaborativo y codiseño

Formar grupos compuestos por estudiantes, docentes y miembros de la comunidad para abordar aspectos específicos del tema (nutrición, sostenibilidad, economía familiar).

Entre todos elaborar encuestas y entrevistas que permitan conocer sobre los alimentos que consumen las personas de su comunidad y cómo ésta afecta su salud, de igual manera permitirá conocer las posibles causas de que este problema esté presente en esta región.

Establecer un objetivo común, como diseñar un huerto escolar, una campaña de concienciación o una feria gastronómica de alimentos saludables.

Diseño de intervención educativa

Actividades clave:

- Investigación en la comunidad
- Entrevistas y encuestas a la gente de la comunidad, preguntando sobre su alimentación y enfermedades crónicas que padecen.
- Invitación de especialistas del tema para pláticas en el salón de clases.
- Pláticas y clases muestra con madres y padres de familia para compartir lo investigado.
- Talleres prácticos de cocina saludable.
- Creación y cuidado de un huerto escolar.
- Dinámicas para reflexionar sobre el impacto ambiental de nuestras elecciones alimentarias.
- Debates

Materiales y recursos: Guías visuales, videos educativos, actividades interactivas y materiales reciclados para prácticas sostenibles.

Estrategias de evaluación:

Medir cambios en el conocimiento, actitudes y prácticas de los participantes mediante rúbricas,

encuestas y observaciones.

Cada equipo diseñara la manera en cómo llevar a cabo cada una de las actividades anteriores.

Socialización del proceso, los productos y los procesos formativos

Presentación de resultados:

Organizar una exposición o feria abierta a la comunidad para mostrar los productos finales del proyecto (recetas saludables, alimentos cultivados, campañas de sensibilización).

Publicar materiales educativos creados en plataformas escolares o redes sociales.

Reflexión y aprendizaje:

Facilitar un espacio de retroalimentación donde estudiantes y docentes compartan lo aprendido y las emociones vividas durante el proceso.

Proyección del impacto:

Proponer la continuidad del proyecto mediante la implementación de políticas escolares sobre alimentación saludable o la vinculación con instituciones externas para escalar las acciones.

Reconocer fortalezas y áreas de oportunidad, autoevaluación desde un punto de vista crítico.

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.				