

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:</p> <p>La comunidad educativa de la escuela primaria “Santiago Méndez Gil”, se destaca por ser muy fiel a sus costumbres y tradiciones, correspondientes a la propia cultura Yucateca, dentro de lo cual se destaca su devoción a la “Virgen de la Concepción”, la cual suelen celebrar con gremios, corridas, bailes, procesiones, etc.</p> <p>A pesar de que los alumnos aún mantienen vivas sus tradiciones, en el caso de la alimentación se ha notado ciertas preferencias hacia los alimentos ultra procesados y platillos que no son propios de la región, además del exceso de consumo de azúcares y alimentos de alto contenido calórico.</p> <p>La alimentación de la mayoría de la comunidad se basa en carne de cerdo y de pollo que generalmente proviene de las granjas cercanas a la comunidad. Durante el receso los alumnos consumen alimentos que no son elaborados en su casa y se basa en productos cárnicos, sopas instantáneas, refrescos.</p> <p>La mayoría de la población se dedica al campo y son productores de diferentes frutos como cítricos, hortalizas, además de miel.</p>
<p>Desafíos culturales identificados:</p> <p>Varios padres de familia no poseen conocimientos de educación alimentaria y nutricional, incluso algunos creen que los niños sanos son los que se encuentran “gorditos”.</p> <p>Los propios alumnos no poseen hábitos alimenticios adecuados, ya que algunos acuden sin desayunar o durante su trayecto en la escuela ellos mismos o sus padres les compran alimentos de bajo contenido nutricional.</p> <p>Existe mucha preferencia por la comida rápida en los niños y la mayoría compra su “lunch” escolar, son muy pocos los alumnos que acuden con alimentos preparados en casa.</p> <p>También se han notado casos de hábitos de higiene poco saludables, como que los alumnos acuden sin haberse lavado los dientes o muy desarreglados.</p>

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:

La seguridad alimentaria es un derecho humano, ya que todas las personas deben tener acceso a alimentos suficientes, seguros y nutritivos.

La presencia de organismos genéticamente modificados es una realidad, a pesar de que existen ventajas en su uso, los hay también riesgos, por lo cual es importante que exista información suficiente sobre el tema, motivo por el cual se optó por este dilema, preparar a los alumnos en temas nutricionales y de seguridad alimentaria constituye algo valioso para su bienestar futuro.

De manera particular en el grupo de trabajo ha observado que la mayoría de los alumnos carecen de una educación alimentaria sana, prefieren alimentos con muy bajo valor nutricional, no conocen la función de los sellos y no aprovechan los alimentos de temporada que se dan en su entorno, lo cual también contribuye a la contaminación debido al consumismo y la generación de más basura.

Lo anterior ha desencadenado que el grupo existan varios casos de alumnos con sobrepeso y obesidad considerando sus IMC. (Anexo 01)

Por lo previamente expresado se considera importante que los alumnos comprendan el impacto de los alimentos en su salud, muy pocos conocen que son los OGM, por lo cual es relevante iniciar con estas temáticas.

Selección de la problemática socio científica

Integración de saberes culturales:

Los saberes culturales asociados con la problemática son el aprovechamiento de los recursos propios de su campo, sus parcelas y de los patios, integrar a su alimentación los productos orgánicos que se dan en su comunidad.

Aprovechar la gastronomía de la comunidad y mejorar los hábitos alimenticios a través de la promoción del consumo de productos locales y de temporada.

Concientizar tanto a los niños y a los padres de familia en tema de seguridad alimentaria, el uso de los OGM en los alimentos, el poco valor nutricional de los alimentos ultra-procesados y sobre todo valorar los alimentos naturales y orgánicos que se dan en sus casas y parcelas y que los incluyan en sus dietas.

Relación entre saberes culturales y conocimientos científicos:

Los conocimientos científicos que se tienen sobre el tema y se pueden complementar con los saberes culturales son: el conocimiento de los alimentos mínimamente procesados, procesados y ultra procesados así como el de los sellos y leyendas; cuales son las ventajas una alimentación sana; incorporar el cálculo del IMC y las consecuencias del sobrepeso y la obesidad; promover la toma de decisiones hacia una alimentación saludable; crear propuestas para incorporar alimentos regionales y elaborar foros o exposiciones para promover practicas alimentarias sostenibles con el medio ambiente, hacer investigaciones sobre los OGM y su implicación con los problemas 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 alimentos de ultra procesados, y acciones para mejorar la alimentación.</p>
	<p>PDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establece relaciones entre problemas asociados alimentación. • Toma decisiones a favor de una alimentación saludable. • Propone platillos para el consumo familiar en los que incorpora alimentos regionales y de temporada que brinden una alimentación saludable a bajo costo.
Lenguajes	<p>Contenidos</p> <p>Exposición sobre temas relacionados con el cuidado de la</p>

	salud.
	PDA <ul style="list-style-type: none"> • Elabora un guion para presentar de manera ordenada la información.
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.
	PDA <ul style="list-style-type: none"> • Propone y realiza acciones de consumo sustentable en su casa, escuela y comunidad para proteger y contribuir a regenerar y preservar la biodiversidad.
De lo humano y lo comunitario	Contenidos Acciones individuales que repercuten en conservación y mejora de la salud.
	PDA <ul style="list-style-type: none"> • Comprende los riesgos del consumo de alimentos procesados y ultra procesados en la salud y el medio ambiente, para favorecer la adopción de prácticas alimentarias saludables y sostenibles.
<p>Esbozo didáctico</p> <p>Problematización del contexto socioeducativo</p> <p>Para seleccionar el tema se consideraron dos aspectos importantes: primero la alimentación, el cual está teniendo mayor repercusión sobre la comunidad educativa, en el Anexo 01 se ha observa que en el grupo de trabajo actual se presentan casos de sobrepeso y obesidad, lo cual repercute en la realización de sus actividades, además es un tema de gran relevancia y que se aborda con gran importancia en la fase 5</p>	

(quinto y sexto grados) de la educación primaria.

En segundo lugar, la importancia de la seguridad alimentaria en la salud futura de los niños y el aprovechamiento sustentable de los recursos de su propia comunidad.

Contextualización e identificación de saberes y experiencias docentes

El trabajo realizado en este tema ha involucrado el análisis del IMC y las consecuencias del sobrepeso y la obesidad, así como la exposición de la Diabetes tipo 2 como una consecuencia de una alimentación poco saludable.

La importancia de cuidar la alimentación desde tempranas edades, concientizar y reflexionara acerca de preferir alimentos orgánicos y naturales en vez de los procesados y ultra-procesados.

Aprovechamiento de los recursos naturales que se dan en su comunidad, realización de la composta y la huerta escolar.

Asimismo, se han invitado a algunos padres de familia para la exposición de platillos típicos de la comunidad, en el cual también ha participado los alumnos sobre todo de la fase 5.

Gestión y concreción del conocimiento

1. Recopilar información sobre el plato del bien comer y su importancia en la alimentación.
2. Investigar que son los alimentos transgénicos, los OGM y sus ventajas y desventajas en la alimentación y en el medio ambiente.
3. Investigar en la comunidad cuales son los platillos típicos de la comunidad, así como cuales son los alimentos que se producen en la región.
4. Realizar el cálculo del IMC en la comunidad educativa y en la familia de los alumnos y crear gráficas con esos datos.
5. Investigar las características de los alimentos procesados, mínimamente

procesados y ultra procesados, así como la función de los sellos y leyendas que tienen los alimentos.

6. Elaborar exposiciones sobre los datos recopilados y los aprendizajes adquiridos.
7. Realizar una demostración con los alumnos sobre la elaboración de platillos utilizando recursos propios de su comunidad y más sanos.

Trabajo colaborativo y codiseño

Revisión de un compañero: Después de la revisión de un compañero las observaciones fueron: Que el propósito sea más específico, porque es un tema amplio, es decir especificar que se quiere lograr o que el proceso se divida en varias sesiones, se debe centrar en las características del grado a trabajar, es decir aclarar que será para alumnos de la fase cinco.

Diseño de intervención educativa

Propósito: Conocer la importancia de la seguridad alimentaria, establecer relaciones entre los OGM y alimentos transgénicos con la salud, conociendo sus ventajas y desventajas y con base en ellos crear acciones encaminadas a promover una alimentación saludable incorporando alimentos regionales y orgánicos.

FASE 1:

INTRODUCCIÓN AL TEMA:

- Analizar un video acerca de la importancia de la alimentación para el desarrollo y crecimiento de los niños y otro sobre que se necesita para cubrir las demandas alimenticias de la población.

CONOCIMIENTOS PREVIOS:

- Elaborar un esquema donde determinen las causas y consecuencias de llevar una alimentación deficiente.
- Retomar los datos del IMC del curso pasado y actualizarlos.

- Elaborar preguntas acerca de que se necesita para cubrir las necesidades alimentarias adecuadas y saludables.

IDENTIFICACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA:

- Organizados en equipos elegir una sola pregunta de las que propusieron elaborar un esquema acerca de que esperan investigar para dar respuesta a esa pregunta.

FASE 2:

DISEÑO DE INDAGACIÓN:

- Organizar las preguntas y preparar la investigación por temas y subtemas.
- Realizar la investigación y organizar lo más importante en una infografía.
- Compartir entre equipos sus investigaciones.

FASE 3:

ORGANIZAR Y ESTRUCTURAR LAS RESPUESTAS ESPECIFICAS

- Escribir sus conclusiones sobre lo investigado por ellos mismos y sus compañeros.
- Analizar las ventajas y desventajas de los alimentos transgénicos y los OGM

FASE 4:

PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS:

- Compartir a través de exposiciones en equipos la importancia de una alimentación adecuada y que se necesita para alcanzarla.
- En equipos proponer recetas de platillos que sean propios de la región y que promuevan una alimentación sana usando productos que se encuentren en su comunidad.

APLICACIÓN:

- Con el apoyo de sus padres o en equipos llevar a la práctica la elaboración del platillo y presentarlo ante la comunidad escolar.

FASE 5:

METACOGNICIÓN:

- Exponer en la comunidad escolar sus conclusiones en la pizarra de avisos y anécdotas.

Socialización del proceso, los productos y los procesos formativos

Reflexión colectiva sobre los logros, retos y aprendizajes del proceso.

Compartir en un foro grupal la secuencia de las estrategias planificadas.

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

ANEXO 01.

TABLA DEL IMC

ALUMNOS SEXTO GRADO

NUM.	ALUMN@	PESO EN KG	ALTURA EN CM	IMC	RESULTADO.
1	CAB HERNÁNDEZ FABRICIO ALEJANDRO.	51.15 kg	139 cm	26.5	
2	CAUICH VÁZQUEZ ALDO	32.00 kg	136 cm	17.3	
3	CEN POOL ANA PATRICIA.	52.70 kg	142 cm	25.8	
4	CIME EK ROSALÍA VALENTINA	34.80 kg	133 cm	19.7	
5	COB MAGAÑA DAYANA GUADALUPE.	41.50 kg	134 cm	23.1	
6	COB PACHECO ANGELI ESTELA DEL ROSARIO.	46.00 kg	137 cm	24.5	
7	COB POOL ELMER EDIEL.	54.15 kg	140 cm	27.6	
8	GÓNGORA VÁZQUEZ PERLA ESPERANZA.	40.95 kg	156 cm	16.8	
9	MANRIQUE CASTRO ÁNGEL ANDREI.	73.50 kg	154 cm	31.0	
10	MANRIQUE CHAN ALLY FERNANDA.	42.35 kg	142 cm	21	
11	MANRIQUE POOL DHARIUS NOEL.	53.50 kg	142 cm	26.5	
12	MANRIQUE SOSA MARCY SOFÍA.	57.50 kg	149 cm	25.9	
13	MANRIQUE YAM KARIM OTONEL.	62.65 kg	152 cm	26.8	
14	MANRIQUE ZAPATA JOSUÉ ISAAC.	62.35 kg	153 cm	26.5	
15	MARTÍN RODRÍGUEZ ÁNGEL MATEO.				
16	MATOS ALVARADO ÁLAN FRANCISCO.	40.00 kg	140 cm	20.4	
17	POOL RODRÍGUEZ ELIER JEMUEL.	44.70 kg	137 cm	23.8	
18	POOT CASTRO BRAYAN JOSUÉ.	54.10 kg	146 cm	25.4	
19	POOT TUYUB ARIADNE LARISSA.	38.60 kg	145 cm	18.1	
20	PUC GARCÍA YEFFREN EFRAÍN.	48.30 kg	156 cm	19.8	
21	ROMERO UICAB LUIS ADRIÁN.	73.55 kg	155 cm	30.4	
22	SALAZAR MATOS FREDI GIBRAN.	55.70 kg	143 cm	27.2	
23	TEC CHAB JOSUÉ VALENTÍN.	49.40 kg	143 cm	24.2	
24	TUYUB UICAB CARLOS DANIEL.	35.35 kg	133 cm	20.0	

Datos obtenidos el 19 de septiembre de 2024

Un alumno no acudió el día de la medición.

Didia Iliana Rodríguez Santos

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.				