

**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 escuela primaria Benito Juárez García se ubica en la comunidad de Tixhualactún y pertenece al municipio de Valladolid en el estado de Yucatán. Es una comunidad rural, maya, bastante arraiga a las tradiciones y costumbres propias del estado de Yucatán. Practican la lengua maya y también dominan el idioma español, las mujeres adultas portan el tradicional huipil y los hombres adultos, así como los menores generalmente portan ropa común. Tienen fiestas patronales anuales en las que organizan y participan en actividades tales como los gremios, procesiones, corridas de toros, bailes populares y feria en la comunidad. La población tiene gustos e interés generales acordes a su edad y formación familiar, aún se conservan las tradiciones y costumbres, pero la población juvenil, en muchas ocasiones se influencia de las redes sociales y de las modas que se proponen en diversos medios informativos. Practican la religión católica y cristiana. Existen familias nucleares y algunas también son disfuncionales. Generalmente los roles familiares consisten en que el padre de familia se dedica a trabajar en albañilería, carpintería, taxista, comercio, etc.; mientras que las madres de familia principalmente se dedican al hogar y al cuidado de los hijos e hijas; en algunos casos las mujeres trabajan como empleadas o en la producción de artesanías. La mayoría de la población adulta solo posee formación educativa básica y un bajo porcentaje de los jóvenes cursa y culmina una licenciatura.</p>
<p>Desafíos culturales identificados:</p> <p>Existen variedad de desafíos culturales propios de la comunidad entre ellos, están la mala alimentación de los pobladores lo que detona en el alza de enfermedades crónicas (diabetes, hipertensión, etc.) en la población adulta y en algunos menores, los platillos tradicionales del estado incluyen alimentos con alto contenido en grasas y la población joven prefiere los alimentos procesados. La acumulación de basura en espacios públicos de la comunidad. Falta de actividades físicas en los niños, niñas y jóvenes, lo que dirige a varios de ellos al vandalismo y al ocio. Problemas económicos que derivan en la deserción escolar de los</p>

jóvenes y los orienta a emplearse a temprana edad. Problemas familiares entre adultos y jóvenes que derivan en vicios como el alcoholismo, drogadicción, etc.

Elementos de interculturalidad en la problemática seleccionada

Problemática seleccionada:

La mala alimentación de los pobladores de la comunidad lo que detona en el alza de enfermedades crónicas (diabetes, hipertensión, etc.) en la población adulta y en algunos menores y que a su vez contribuye al deterioro ambiental, ya que los alimentos procesados vienen en envases o presentaciones, que terminarán siendo basura en la comunidad.

Justificación de la relevancia:

Esta problemática ha sido seleccionada debido a que, en la comunidad rural de Tixhualactún, se ha estado perdiendo la producción y cultivo de alimentos; cuando en la mayoría de las familias se poseen árboles frutales (naranja dulce, mandarina, toronja, plátano, etc.) y hortalizas como zanahoria, papa, chayote, rábano, cilantro, chile, etc., además que se crían aves y otros animales de corral y poseen terrenos para siembra de productos básicos como el maíz y el frijol. Los niños y niñas que acuden a la escuela primaria prefieren el consumo de alimentos procesados que los naturales, teniéndolos en su casa, por ejemplo: al momento de su almuerzo prefieren consumir coca cola o Pepsi teniendo en la puerta del hogar un naranjo con muchos frutos.

Otro punto que da pauta a la relevancia de esta temática, es que los alimentos procesados contienen alto contenidos de calorías y sustancias que a la larga detonan enfermedades crónicas. Además, que estos alimentos procesados generan mayor cantidad de basura y es difícil reciclarlos, ya el basurero municipal esta lejano (hasta la cabecera municipal), no hay servicio de recoja de la basura y mayoría de la población recurre a la quema de basura para el desecho de ésta, o la tiran en los alrededores de la comunidad.

Científicamente se ha demostrado que una buena alimentación genera bienestar corporal, ayuda al sano crecimiento de los infantes y mejora el desempeño de las funciones cognitivas, por lo que es primordial promover los buenos hábitos alimenticios en los alumnos y alumnas desde temprana edad y, en la medida de lo posible, crezcan con salud

física que los oriente a mejores expectativas de vida futura y evite desarrollar enfermedades crónicas que comprometan su salud.

Selección de la problemática socio científica

Integración de saberes culturales:

Actividades económicas primarias que se practican en la comunidad.

Productos que se obtienen de las actividades económicas que se realizan en la comunidad.

Origen de los alimentos que consumen (naturales o procesados) cotidianamente y los beneficios o perjuicios que aportan a la salud.

Qué se hace con la basura (orgánica e inorgánica) en su comunidad.

Relación entre saberes culturales y conocimientos científicos:

Nutrientes que aportan los grupos de alimentos que consumen. Beneficios que aportan las proteínas, vitaminas, minerales a la salud.

Contenido calórico de los alimentos procesados.

Daños a la salud originados por el consumo en exceso de grasas saturadas, grasas trans, sodio y otros componentes químicos.

Enfermedades crónicas de los seres humanos y calidad de vida.

Tiempo de degradación de la basura generada por los envases de alimentos procesados.

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 ultraprocesados, y acciones para mejorar la alimentación.</p>
	<p>PDA</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>
Lenguajes	<p>Contenidos</p> <p>Exposición sobre temas relacionados con el cuidado de la salud.</p> <p>PDA</p>

	<p>Recupera e integra información de diversas fuentes, gráficas, orales y/o escritas, para preparar su presentación.</p>
<p>Ética, naturaleza y sociedades</p>	<p>Contenidos</p> <p>La responsabilidad compartida, el respeto y el consumo sustentable: acciones colectivas a favor de la protección, regeneración y preservación de la biodiversidad y el bienestar socioambiental.</p>
	<p>PDA</p> <p>Comprende el largo camino que recorren los productos para llegar a sus hogares, los medios que se utilizan para imponer patrones de consumo y la importancia de consumir lo local, eligiendo lo que compramos de manera responsable y consciente.</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>Analiza los hábitos alimentarios presentes en la familia y comunidad, para valorar su impacto en favor de un consumo responsable.</p>
<p>Esbozo didáctico</p> <p>Problematización del contexto socioeducativo</p> <p>Propósito: Expongan sus saberes previos con respecto a la problemática de la importancia de alimentación sana y natural; y la alimentación basada en productos procesados de acuerdo a sus gustos, preferencias y hábitos alimenticios cotidianos.</p>	

-Inician con una reflexión y exposición de saberes acerca de ¿cuáles son sus alimentos y comidas favoritas?, ¿cuáles son los alimentos y comidas que consumen generalmente en su casa y en la escuela?, ¿qué alimentos prefieres consumir, los que se producen en tu casa, o los que encuentras en las tiendas cercanas?, ¿qué tipo de basura genera cada tipo de productos alimenticios?

-Cuadro comparativo sobre los alimentos que consumen cotidiana y preferentemente, así como de sus orígenes (naturales y procesados).

Contextualización e identificación de saberes y experiencias docentes

Propósito: Organizar comunidades de trabajo que orienten la exposición de saberes comunitarios hacia la problemática de la sana alimentación basada en productos naturales y la que se basa en alimentos procesados, así como los desechos que generan.

- Con base en sus saberes culturales, establecen la realidad del tipo de alimentación que se practica en sus hogares y que predomina en su comunidad.
- Aplicación de saberes acerca de la calidad de vida de las personas con alimentación natural y de los que predominan la alimentación a base de productos procesados.
- Elaboración de propuestas de para investigar los temas alimentación natural y alimentación procesada.
- Investigación acerca de la producción de alimentos en la comunidad y los tipos de alimentos procesados que se ofrecen en zona donde habitan, así como de los desechos que se generan en cada tipo de alimentos.

Gestión y cocreación del conocimiento

Propósito: En comunidades definen la problemática basada en el dilema expuesto, integrando los saberes con la reflexión e investigación que se realizó en la contextualización.

Propuesta didáctica:

Reconocer la diversidad alimentaria de la comunidad mediante preguntas de reflexión.

Contextualización de la problemática en su comunidad. Lectura de la realidad de hábitos alimenticios.

-Preguntas detonadoras.

-Encuestas a los integrantes de la comunidad.

-Organización de información de encuestas en tablas y gráficas.

-Menús de alimentos que generalmente se consumen en desayuno, almuerzo y cena.

-Análisis de aportaciones nutricionales y de productos con los que se elaboran.

-Tipo de basura que se genera con cada menú.

-Análisis del plato del bien comer y la jarra del buen beber, así como de los aportes de cada nutrimento.

-Revisión de etiquetas de productos procesados y su aporte nutricional

-Valoración de cada tipo de menú con base en los aportes nutrimentales.

-Observación del contexto acerca de la generación de basura y de qué tipo de productos se generan los desechos.

-Debate acerca de la información obtenida acerca de los alimentos de origen natural derivados de actividades económicas primarias y los alimentos procesados en las actividades económicas secundarias.

-Creación de menús saludables. Como actividad práctica elaborar un platillo saludable y compartir en el aula.

-Propuestas de tratamiento de basura orgánica e inorgánica. Como actividad práctica realizar campañas de tratamiento de basura en la escuela y comunidad.

Trabajo colaborativo y codiseño

Después de una revisión cruzada entre pares, se propone un recorrido por la comunidad para observar críticamente los alimentos que se encuentran a su alcance en sus hogares y comunidad, así como los derivados de las actividades económicas que se practican en la localidad como agricultura y ganadería.

Visitas a las tiendas locales para registrar los alimentos procesados que tienen a su alcance.

Diseño de intervención educativa

ESC. PRIM BENITO JUAREZ
TIXHUALACTUN, VALLADOLID, YUCATAN
5° A

¿ALIMENTOS NATURALES O PROCESADOS?

TIEMPO: 10 sesiones de 60 min aprox.

INICIO:

- Inician con una reflexión y exposición de saberes acerca de ¿cuáles son sus alimentos y comidas favoritas?, ¿cuáles son los alimentos y comidas que consumen generalmente en su casa y en la escuela?, ¿qué alimentos prefieres consumir, los que se producen en tu casa, o los que encuentras en las tiendas cercanas?, ¿qué tipo de basura genera cada tipo de productos alimenticios?

-Elaboran un cuadro comparativo de los alimentos que consumen cotidianamente.

-Organizan equipos de trabajo y diseñan una encuesta basándose en las preguntas detonadoras para conocer los hábitos alimenticios de los miembros de su comunidad.

-Organizan la información obtenida en las encuestas en tablas y gráficas y reflexionan acerca de los hábitos alimenticios de los participantes.

-Registran los menús (desayuno, almuerzo y cena) que generalmente la población consume en su localidad.

DESARROLLO:

-Basándose de la información obtenida en las encuestas, realizan recorridos en la comunidad para observar críticamente los alimentos que se encuentran a su alcance en sus hogares y comunidad, así como los derivados de las actividades económicas que se practican en la localidad como agricultura y ganadería. Visitan a las tiendas locales para registrar los alimentos procesados que tienen a su alcance.

-En el recorrido también registran el tipo de basura que se encuentra a su paso y de dónde proviene (inorgánicas: envases pet de bebidas procesadas, bolsas de plástico, cajas, latas, etc, y orgánicas: residuos de frutas, verduras, etc.)

- Investigan acerca de los nutrimentos que se obtienen de los productos naturales y los que proporcionan los alimentos procesados.

-Obtienen información respecto a las alternativas de tratamiento de la basura orgánica e inorgánica en su comunidad: recolecta de basura, reciclaje, composta, etc.)

-Describen las características de aporte de cada tipo de alimentos mediante el análisis del plato del bien comer, la jarra del buen beber y las etiquetas de los productos procesados que más se consumen en su localidad.

-Participan en un debate acerca de la información obtenida de los alimentos de origen natural derivados de actividades económicas primarias y los alimentos procesados en las actividades económicas secundarias.

-Elaboran propuestas de menús saludables basándose en los resultados de las actividades realizadas hasta este momento.

- Como actividad práctica elaborar un platillo saludable y compartir en el aula.

CIERRE:

- Elaboran un recetario de platillos saludable con alimentos que se obtienen en la comunidad.

-Describen propuestas de tratamiento de basura orgánica e inorgánica en la comunidad mediante carteles e infografías y realiza campañas de concientización a la comunidad estudiantil y de la localidad para el adecuado tratamiento de basura que se genera en el entorno.

EVALUACIÓN:

Autoevaluación del tipo de alimentos que consume y prefiere cada alumno y alumna, así como sus hábitos de tratamiento de la basura que genera.

Participación activa en las actividades propuestas.

Elaboración de platillos saludables.

Organización de información obtenida en encuestas.

Elaboración y difusión de carteles e infografías.

Socialización del proceso, los productos y los procesos formativos

Difusión de la propuesta de trabajo con el colectivo docente en el Consejo Técnico escolar.

Socialización con mi par de grado y compañeros de fase.

Participación en la Comunidad de práctica docente y foro, en la medida de lo posible.

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

