

## Formato para la producción del Proyecto de Transformación de la Práctica del Módulo 4 (PTP 3)

<b>Descripción del contexto educativo</b>
<b>Contexto cultural de la comunidad educativa:</b> <p>La escuela primaria federal “Andrés Quintana Roo” cuenta con una comunidad educativa integrado por 130 alumnos, distribuido en seis grupos, se cuenta con seis maestros de grupo, una maestra de USAER, una psicóloga, un maestro de comunicación, un intendente y el director de la escuela. La escuela es compartida, cuenta con dos turnos de trabajo.</p> <p>Los alumnos son principalmente hablantes de una lengua en un 95%, sólo el 5% habla la lengua maya. Practican la religión católica en un 80%, y el 20% distribuida en otras religiones e iglesias.</p> <p>Los padres de familia y tutores están muy al pendiente de la educación de sus hijos en su mayoría, son muy pocos quienes no están al pendiente de todo lo que ocurre en el ámbito educativo en el centro escolar y eso es notable en el rendimiento y aprovechamiento escolar de los educandos.</p> <p>Los alumnos están comprometidos con las actividades, por lo que hay muy poco ausentismo en la escuela. Son alumnos tranquilos, respetuosos y que tienen agrado por las actividades lúdicas y aquellas que les genere curiosidad.</p>
<b>Desafíos culturales identificados:</b> <p>Algunos desafíos culturales identificados en el plantel es la presencia de alumnos con capacidades diferentes, alumnos con Síndrome de Down, Autismo, Déficit de atención, Alumnos sobresalientes. Sin embargo no es un obstáculo o una limitantes, es una oportunidad para que los alumnos pongan en marcha los valores aprendidos en casa y en la escuela. Ponen a prueba las normas de convivencia, ponen en práctica los derechos de la niñez, así como la inclusión y la igualdad de género.</p> <p>Un desafío detectado es la falta de conciencia del uso de las costumbres y tradiciones en el consumo de alimentos saludables, el uso del maíz como base para la elaboración de platillos nutritivos.</p>
<b>Elementos de interculturalidad en la problemática seleccionada</b>
<b>Problemática seleccionada:</b> <p>Enfermedades cardiovasculares que son consecuencia de un mal hábito en la alimentación, causados por el excesivo consumo de alimentos chatarra, que a su vez generan la contaminación ambiental.</p>
<b>Justificación de la relevancia:</b> <p>La comida chatarra es poco nutritiva, pero es barata, accesible, fácil de preparar y tiene un sabor agradable. Sin embargo trae consecuencias nocivas para la salud. En los niños el consumo de comida chatarra puede afectar negativamente su rendimiento académico, atención y concentración. También se ha relacionado con trastornos emocionales como la depresión y la ansiedad. Además de afectar la salud mental y emocional de las personas, especialmente en los niños y jóvenes, quienes se encuentran en pleno desarrollo. Por último</p>

y no menos importante es la cantidad de contaminación que genera el consumo desmedido de alimentos empaquetados.

### **Selección de la problemática socio científica**

#### **Integración de saberes culturales:**

Invitar a algunas cocineras de la localidad para explicar los tipos de platillos que elaboran a base de maíz, llevar a cabo la práctica de la elaboración de uno o dos platillos elaborados con maíz.

Invitar a la doctora del centro de salud para impartir un tema sobre la importancia de conocer el IMC, llevar una alimentación sana y la importancia de realizar alguna actividad física. También se le solicitará que nos pueda compartir estadísticas de la comunidad sobre enfermedades cardiovasculares. Para este taller se invitará a padres, madres y tutores para que tomen conciencia y eviten el consumo de alimentos chatarra en los hogares de la población de Calotmul.

Invitar a la A.C. UKA Un Kilo de Ayuda que se encuentra en la ciudad de Valladolid para que se realice una campaña de peso y talla a todos los alumnos y docentes de la escuela, además de impartir un taller sobre la alimentación saludable y las propiedades que nos aportan los alimentos que se consumen en la región..

Proyectar un video en el que los alumnos observen las consecuencias de consumir alimentos chatarra, el excesivo consumo de azúcares, sodio, grasas, etc.

Proyectar otro video en el que observen algunas costumbres de la región en la que se haga uso del maíz para la elaboración de platillos nutritivos.

Brindar textos en la que los alumnos puedan analizar y pensar críticamente sobre las consecuencias de una mala alimentación, el excesivo consumo de azúcares, sodio y grasas.

#### **Relación entre saberes culturales y conocimientos científicos:**

**Alimentación sana:** con el trabajo del contenido del plato del bien comer, los alumnos conocerán cuales son los segmentos que componen este plato, cómo emplear los elementos del plato para el consumo en las tres comidas del día. Los alimentos que pueden obtener del cultivo de traspatio con las que cuentan en sus hogares y de los que se pueden obtener una mejor calidad en frescura y en vitaminas y minerales.

**Importancia de conocer nuestro peso y talla:** trabajar el IMC con los alumnos para que tengan conocimiento de cómo obtener el IMC, para ello pueden acudir al centro de salud con un adulto para que los puedan tallar en peso y altura, con esos datos podremos realizar nuestra operación para que sepan cómo ubicar su IMC dentro de la tabla, y así poder consultar de acuerdo a su edad si tiene bajo peso, peso normal, sobre peso, obesidad leve, media o mórbida.

**Usos del maíz:** realizar encuestas en cuanto a la alimentación que se realiza en sus hogares, en la que el ingrediente principal sea el maíz, con los datos que se recaben se podrán realizar gráficas de barra, conocer la moda, media y mediana en cuanto a los tipos de alimentos que se consumen en la localidad.

**Platillos tradicionales:** en este apartado se pondrá en marcha acciones que nos permitan concientizar sobre el uso del maíz para la elaboración de platillos saludables y nutritivos, como lo es el atole, el k'ol, los pibihuas, el chirmole, etc. que además de no darle realce a nuestras costumbres y tradiciones, serán platillos nutritivos.

<p><b>Contaminación por plásticos:</b> concientizar a los alumnos, comunidad estudiantil y a la población de Calotmul sobre el impacto del consumo desmedido de alimentos envasados, los cuales producen la contaminación de nuestro ecosistema, considerar otras formas de darle uso a esos plásticos por medio de las tres r (reducir, reutilizar y reciclar), evitando la quema de basura.</p>	
<p><b>Contenidos y Procesos de Desarrollo de Aprendizaje (PDA) por campo formativo relacionado</b></p>	
<b>Campo</b>	<b>Elementos por integrar</b>
<b>Saberes y pensamiento científico</b>	<b>Contenidos:</b> Beneficios del consumo de alimentos de los tres grupos: obtención de nutrimentos y energía.
	<b>PDA:</b> Comprende que las personas tienen diferentes necesidades alimentarias, de acuerdo con su edad y actividad física, y que satisfacerlas impacta en la economía familiar.
<b>Lenguajes</b>	<b>Contenidos:</b> Entrevistas con personas de la comunidad para conocer diversos temas.
	<b>PDA:</b> Entrevista a personas de la comunidad, o externas, con conocimiento sobre el tema y con propósitos y preguntas definidos previamente.
<b>Ética, naturaleza y sociedades</b>	<b>Contenidos:</b> Valoración de los ecosistemas: Características del territorio como espacio de vida y las interacciones de la comunidad con los ecosistemas, para su preservación responsable y sustentable.
	<b>PDA:</b> Indaga las interacciones de la comunidad con los ecosistemas del territorio, reconociendo: rasgos físicos, altitud, biodiversidad local (tipo de animales y plantas), tipos de suelo, tipos de cultivos, aire, agua (de dónde llega el agua que toman en su comunidad, manantiales, ríos, lagunas, barrancas). Analiza críticamente cómo interactúa con ellos cotidianamente, así como los beneficios que obtiene para su supervivencia junto con su comunidad (alimentación, salud, vestido, economía, bienestar), su buen manejo (valores culturales de bienestar y conservación del territorio y sus ecosistemas en la vida cotidiana), su manejo inadecuado (valores culturales que degradan el territorio, sus ecosistemas, la vida, la salud y la tradición cultural de la comunidad), y evalúa los impactos positivos y negativos de sus interacciones y de la sociedad con la naturaleza.
<b>De lo humano y lo comunitario</b>	<b>Contenidos:</b> Hábitos saludables, para promover el bienestar en los seres vivos.
	<b>PDA:</b> Distingue alimentos saludables y no saludables para preparar alimentos y promover la alimentación saludable.
<p><b>Esbozo didáctico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Problematización del contexto socioeducativo</b></li> </ul> <p>La escuela primaria Andrés Quintana Roo enfrenta el problema del excesivo consumo de alimentos empaquetados, lo que ocasiona un aumento en la cantidad de basura que se genera en la escuela que a su vez contamina nuestro ecosistema.</p>	

El descuido de los alumnos en el descanso ocasiona que al dejar las bolsas de sus alimentos sobre alguna superficie, provoca que los fuertes vientos desplacen la basura y esto ocasiona que a pesar de contar con suficientes botes de basura genere mucha contaminación dentro del plantel educativo.

También se ha notado poca actividad física en los alumnos que sumado al excesivo consumo de alimentos chatarra que contiene altos contenidos en azúcares, calorías, sodio, grasas trans, lo que genera efectos nocivos para su salud, como lo es la obesidad, enfermedades crónicas, malestar estomacal, depresión etc.

- **Contextualización e identificación de saberes y experiencias docentes**

La problemática del excesivo consumo de alimentos empaquetados genera dos grandes problemáticas que se deben atender, una de ellas está relacionada con la salud de los menores y la segunda con la contaminación.

Los docentes de la escuela cuentan con más años de servicio en la comunidad por lo que recomiendan mantenerse siempre comunicado con los padres, madres y tutores.

Los docentes están en constante actualización, por lo que en los consejos técnicos comparten su preocupación por los alumnos. Ponen en marcha acciones en la que los alumnos ponen en práctica lo aprendido en los distintos proyectos.

Un proyecto trabajado fue para evitar que las envolturas estén en todas partes dentro de la institución, por lo que optaron en diseñar botes de basura que fueron colocados dentro del plantel.

Otro proyecto que fue abordado de manera colaborativa fue el día internacional del maíz el cual cada docente se dio a la tarea de relacionar con algún proyecto que esté relacionado con la alimentación, costumbres y tradiciones, el plato del bien comer, entre otros. Adjunto evidencia...



Los docentes y el director están comprometidos en ofrecer una educación de calidad que transforma el aprendizaje de los alumnos. También se busca generar conciencia y un cambio en los hábitos alimenticios para mejorar la salud de las familias de la comunidad de Calotmul.

- **Gestión y cocreación del conocimiento**

Para el tercer grado de primaria se puede considerar el siguiente proyecto:

Clasificamos, reducimos y reutilizamos del libro de proyectos de aula, cuyo propósito es identificar que el desmedido consumo de productos ha aumentado la cantidad de basura. Además junto con la comunidad de aula, realizarán una campaña informativa sobre la importancia del consumo responsable.

Este proyecto se relaciona directamente con el dilema socio científico seleccionado: Contaminación por plásticos: la acumulación de plásticos y microplásticos en el medio ambiente, su impacto en la biodiversidad y en la salud humana.

En dicho proyecto se realizarían las siguientes actividades:

- Observación de imágenes de espacios contaminados por plásticos y otros residuos.
- Comparar lo que observaron en las imágenes con lo que han observado de su comunidad, los espacios que tienen mucha concentración de basura.
- Analizar un breve texto “daño ambiental y riesgo sanitario”.
- Hacer uso del pensamiento analítico y crítico sobre alguna semejanza de lo leído con la imagen de su comunidad. Mencionar alternativas para solucionar la problemática. Reflexionar sobre los beneficios al reducir la cantidad de basura.
- En una tabla clasificar los tipos de basura: papel y cartón, metales y latas, plásticos, vidrio, restos de comida y desechos de jardín.
- Encuesta sobre la frecuencia en que pasa por tu casa el camión recolector de basura. Enfermedades que puede generar la acumulación de la basura.
- Lista sobre los hábitos y beneficios del consumo responsable.
- Organizar una campaña informativa sobre la importancia de cambiar algunos hábitos por alternativas de consumo responsable al clasificar, reducir la acumulación de basura y reutilizarla, con el fin de evitar las afectaciones a la salud de la población.
- Construir objetos reutilizables empleando plásticos desechables.
- Elaboración de carteles sobre la importancia de reducir, reutilizar y reciclar.
- Valoración cuantitativa y cualitativa de la campaña informativa.  
¿Cómo replicarías esta campaña informativa en tu hogar y de qué manera involucrarías a tu familia para tener más conciencia, reflexionar y realizar acciones para evitar el consumo desmedido de productos?

- **Trabajo colaborativo y codiseño**

Proponer la elaboración de un proyecto escolar que concientice y de opciones de una alimentación saludable a base de maíz para disminuir el consumo de alimentos chatarra que solo afectan la salud de niñas y niños. Integrar el plato del bien comer como uno de los contenidos centrales para el desarrollo del proyecto escolar.

- **Diseño de intervención educativa**

Definir una agenda de trabajo en la que estén las acciones y los responsables (docentes de cada grado) con la intención de disminuir el consumo de alimentos que no aportan nutrientes para el organismo de los alumnos, evitar enfermedades a temprana edad, propiciar una vida activa y evitar la contaminación de envolturas por la desmedida compra de alimentos empaquetados.

- **Socialización del proceso, los productos y los procesos formativos**

Los alumnos con la dirección de los docentes de la escuela, realizarán una demostración de platillos elaborados a base de maíz, explicarán los aportes nutrimentales. También se compartirán algunas fotos de las actividades realizadas en el trayecto de este trabajo, en la que explicarán el contenido del plato del bien comer y qué ingredientes son las que emplearon en la elaboración de alimentos típicos de la comunidad. Además se realizará la activación física de los alumnos para explicar la importancia del deporte para el sano desarrollo de los niños, para fortalecer los músculos, los huesos, lo que permitirá ayudar en la motricidad y en la resistencia física, creando de esta manera hábitos saludables.

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

