

## **PROYECTO DE APRENDIZAJE**

### **1. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA**

- 1.-UGEL : Chiclayo
2. INSTITUCIÓN EDUCATIVA : Santo Toribio de Mogrovejo
3. DIRECTOR : Mg. Jorge Benavides Carranza
4. SUB- DIRECTOR : Mg. Blanca Ysabel Sáenz Falen
- 5.-GRADO Y SECCIÓN : Tercer grado de secundaria
- 6.-DOCENTE RESPONSABLE : Mg. Nelly D. Tuesta Calderón
- 7.-DURACIÓN DEL PROYECTO : 3 Meses

### **2. NOMBRE DEL PROYECTO**

“Desarrollamos una cultura para el consumo de alimentos saludables, porque somos lo que comemos”

### **3. JUSTIFICACIÓN**

En las Institución Educativa se observa una inclinación de los estudiantes por alimentos con muy poco valor nutritivo que son los alimentos “chatarra” y esto es debido a que en el quiosco y cafetín escolar se ponen en venta este tipo de productos.

Así mismo, se pudo observar que muchos de los estudiantes vienen sin desayuno o traen como refrigerio las gaseosas, frugos o galletas y muchos vienen con bajo nivel de motivación interna hacia el estudio y con carencia de hábitos para la lectura comprensiva y, considerando que el Currículo Nacional se enfoca al desarrollo de competencias y para lograr ello, los estudiantes tienen que aprender haciendo; es decir, poniendo en práctica sus conocimientos, capacidades y actitudes, que permiten una actuación eficiente en la vida diaria, es que pretendemos desarrollar el siguiente proyecto titulado:

“Desarrollamos una cultura para el consumo de alimentos saludables, porque somos lo que comemos” el cual busca lograr en los estudiantes el desarrollo de competencias a través del empoderamiento de la información relacionada a alimentación y promoción de la salud, a través de actividades pedagógicas en el área de Ciencia, Tecnología y Ambiente, Matemática, Personal social y Comunicación. Luego la aplicación a través

de la puesta en práctica de una cultura para el consumo de alimentos saludables en la I.E. Para ello se realizará una serie de actividades vivenciales y talleres con los estudiantes y con las madres de familia, responsables del quiosco y cafetín escolar y centro de salud.

Así mismo se insertará en los documentos de gestión educativa los lineamientos y objetivos relacionados a la promoción de la salud y para ello se empezará con la institucionalización de los quioscos saludables.

#### **4. SELECCIÓN DE APRENDIZAJES A LOGRAR: COMPETENCIAS CAPACIDADES E INDICADORES DE EVALUACIÓN**

	Competencia	Capacidades	Indicadores	Cronograma		
	CIENCIA Y AMBIENTE			ABRIL	MAYO	JUNIO
¿Qué aprendizajes lograrán los estudiantes con este proyecto?	Indaga mediante métodos científicos, situaciones que pueden ser investigadas por la ciencia.	<p>Problematiza situaciones.</p> <p>Diseña estrategias para hacer una indagación.</p> <p>Genera y registra datos e información.</p> <p>Analiza datos o información.</p> <p>Evalúa y Comunica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formula una pregunta de investigación sobre los posibles daños al sistema digestivo, el consumo de alimentos "chatarra".</li> <li>• Organiza datos e información relacionados a los alimentos "chatarra"</li> <li>• Formula hipótesis sobre soluciones al problema o pregunta planteada.</li> <li>• Evalúa los daños ocasionados al cuerpo humano, el consumo de alimentos "chatarra" través de un informe escrito.</li> </ul>	X		
	Explica el mundo físico, basado en conocimientos científicos.	<p>Comprende y aplica conocimientos científicos y argumenta científicamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investiga el valor nutritivo de los alimentos utilizados en la dieta alimenticia que consume y lo relaciona con la pirámide nutricional.</li> <li>• Clasifica utilizando imágenes los alimentos propios de su localidad e según los grupos a los que pertenecen.</li> <li>• Selecciona a través de imágenes alimentos recomendados para un lonchera escolar saludable apropiada para su edad.</li> </ul>	X		
	Construye una posición crítica sobre la ciencia y la				X	
					X	

	tecnología en sociedad.	Evalúa las implicancias del saber y del quehacer científico y tecnológico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora una dieta alimenticia, considerando los aportes nutricionales de cada grupo de alimentos.</li> <li>• Realiza un conversatorio, sobre la importancia de los alimentos saludables, para el cuerpo humano.</li> </ul>			X
--	-------------------------	--	---	--	--	---

## 5. ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Indicadores	Estrategias y/o actividades	Recursos y/o materiales
Organiza datos e información relacionados a los alimentos “chatarra”	<p>Observan un video sobre los productos chatarra y los daños al cuerpo humano.</p> <p>Elaboran una encuesta relacionada al consumo de alimentos “chatarra”, por parte de sus compañeros de otras aulas.</p>	<p>Video Computadora</p> <p>Material de escritorio</p> <p>Fotocopias</p> <p>Cuaderno de trabajo</p>
Formula una pregunta de investigación sobre los posibles daños de los productos	Relacionan los malos hábitos alimenticios con algunos problemas de salud como obesidad y diabetes, en los estudiantes.	<p>Observación directa</p> <p>Lectura en sitios web</p> <p>Videos sobre malos hábitos alimenticios</p> <p>Cuaderno de trabajo</p>

<p>“chatarra” al cuerpo humano</p>		
<p>Formula hipótesis sobre soluciones al problema o pregunta planteada.</p>	<p>Formulan hipótesis sobre las causas que originan la diabetes y obesidad en los niños.</p>	<p>Cuaderno de trabajo</p>
<p>Evalúa los daños ocasionados al cuerpo humano, el consumo de alimentos “chatarra” través de un informe escrito.</p>	<p>Realizan una entrevista a estudiantes con malos hábitos alimenticios y hacen un informe escrito.</p>	<p>Guía de entrevista</p>
<p>Investiga el valor nutritivo de los alimentos utilizados en la dieta alimenticia que consume y lo relaciona con la pirámide nutricional.</p>	<p>Escribe en su cuaderno dietas alimenticias de desayuno, almuerzo y cena. En el internet investiga los aportes nutricionales de cada alimento que consume. Elabora una pirámide alimenticia con los alimentos utilizados en dicha dieta.</p>	<p>Cuaderno de trabajo Internet</p>
<p>Clasifica a los alimentos propios de su localidad de acuerdo a los grupos que pertenecen.</p>	<p>Hacen un listado de alimentos propios de la zona y lo clasifican en: Proteínas, carbohidratos, lípidos, vitaminas. Elaboran una pirámide nutricional y lo exhiben en el cafetín escolar</p>	<p>Cuaderno de trabajo Cartulina Colores, plumones</p>

<p>Selecciona a través de imágenes alimentos recomendados para un lonchera escolar saludable apropiada para su edad.</p>	<p>Elaboran pancartas con imágenes de alimentos apropiados para una lonchera escolar saludable y lo exhiben en los pasillos de la Institución Educativa</p>	<p>Cartulina Plumones Pegamento Imágenes impresas</p>
<p>Elabora diversas recetas de desayunos y loncheras escolares saludables.</p>	<p>Por equipos y con participación de las madres de familia se elaboran diversas dietas alimenticias saludables. Se exponen en una feria alimenticia saludable.</p>	<p>Alimentos preparados Frutas diversas Jugos nutritivos Postres y pasteles saludables</p>
<p>Realiza un conversatorio, sobre la importancia de los alimentos saludables, para el cuerpo humano.</p>	<p>Se organizan en equipos y seleccionan los temas a tratar. Elaboran afiches publicitando su conversatorio. Recopilan información de diversas fuentes. Exponen en una mesa redonda a los padres de familia, responsables del cafetín escolar.</p>	<p>Cartulina Plumones Imágenes impresas</p>

## 6. EVALUACIÓN

La evaluación será permanente durante el desarrollo de las actividades planificadas, en base a los indicadores propuestos, como muestra el siguiente cuadro:

INDICADORES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Organiza datos e información relacionados los alimentos “chatarra” y lo expone en plenaria.	Rúbrica para exposición
Formula una pregunta de investigación sobre los posibles daños de los productos “chatarra” al cuerpo humano.	Lista de cotejo
Formula hipótesis sobre soluciones al problema o pregunta planteada.	Lista de cotejo
Evalúa los daños ocasionados al cuerpo humano, el consumo de alimentos “chatarra” través de un informe escrito.	Rúbrica para evaluar un informe
Investiga el valor nutritivo de los alimentos utilizados en la dieta alimenticia que consume y lo relaciona con la pirámide nutricional.	Lista de cotejo
Clasifica a los alimentos propios de su localidad de acuerdo a los grupos que pertenecen.	Lista de cotejo
Selecciona a través de imágenes alimentos recomendados para un lonchera escolar saludable apropiada para su edad.	Lista de cotejo
Elabora diversas recetas de desayunos y loncheras escolares saludables.	Ficha de observación
Realiza un conversatorio, sobre la importancia de los alimentos saludables, para el cuerpo humano.	Lista de cotejo

## **7. BIBLIOGRAFÍA Y ENLACES WEB**

<https://www.youtube.com/watch?v=TRw4iskbx44>

[http://www.ecured.cu/index.php/Cultura\\_alimentaria](http://www.ecured.cu/index.php/Cultura_alimentaria)

[http://es.wikipedia.org/wiki/Higiene\\_de\\_los\\_alimentos](http://es.wikipedia.org/wiki/Higiene_de_los_alimentos)

Docente. Mg. Nelly D. Tuesta Calderón



