**Estructura Inicial de Planeación**

**Elaboración de Proyecto (Producto 8)**

**El Equipo Heterogéneo:**

1. **Lleva a cabo la planeación del propio Proyecto Interdisciplinario en el presente formato.**
2. Redacta en cada uno de los apartados, que a continuación se presentan, los acuerdos a los que llegue el Grupo Heterogéneo, desde el punto **I. Contexto,** hasta el punto **V. 6. Conectar** (inclusive). Para ello toma en cuenta:

* Los primeros puntos planteados en la  sesión anterior (1a. R.T), ya asentados en el *PowerPoint* del Portafolios Virtual de

Evidencias.

* **Producto 4.** Organizador gráfico. Preguntas esenciales.
* **Producto 5.** Organizador gráfico. Proceso de indagación.
* **Producto 6.**e) A.M.E.  general**.**
* **Producto 7.**g) E.I.P. Resumen (señalado).

1. Acuerda los cambios a lo elaborado en la 1ª. R.T. y nuevos elementos necesarios, los cuales deberán quedar asentados en el Portafolios Virtual de Evidencias. Estos podrían ser:

* Renombrar el proyecto.
* Dar un nuevo rumbo u objetivo al proyecto.
* Tomar en cuenta conceptos que no se hayan contemplado antes.
* Reestructurar el organizador gráfico.
* Plantear evidencias de aprendizaje de diferentes modalidades.
* Proponer un producto final más complejo, que el ya considerado, entre otros.

1. Ubica y utiliza los puntos asentados en los apartados del presente formato **/ Producto 8.,** que sirvanpara redactar, a partir de ellos, cada uno los puntos correspondientes a la 2ª. R.T., en el Portafolios Virtual de Evidencias. Estos son: **5.c, 5.d, 5.e, 5.f**
2. Al terminar de utilizar el presente documento, ***guardar*** *una copia* ***editable*** *en la* ***propia computadora****, ya que se trabajará en él durante la 3ª. Reunión de Trabajo,* y una copia en formato ***PDF.,*** en el punto **5.i Evidencias de proceso** (antes borrar las instrucciones ubicadas en la presente página)*.*

**Estructura Inicial de Planeación**

**Elaboración del Proyecto (Producto 8)**

**Nombre del proyecto.\_\_\_\_\_\_COMUNIDAD SANA ALIMENTADOSE BIEN Y PROTEGIENDOLA DE MALOS HABITOS ALIMENTICIOS\_\_\_**

**Nombre de los profesores participantes y asignaturas.\_\_**

**GABRIELA ESPADAS CASTELLANOS – INGLES**

**MARIO VILLARREAL RODRIGUEZ – MATEMATICAS**

**ROBERTO JARAMILLO - DERECHO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. **Contexto.** Justifica las circunstancias o elementos de la realidad en los que se da el problema.

**Introducción y/o justificación del proyecto.**

|  |
| --- |
| La comunidad adolescente carece de información nutricional, tiene desgaste físico en sus actividades académicas y extracurriculares, esta situación prevalece en países como estados unidos y Canadá. |

**II. Intención.**  **Sólo una de las propuestas da nombre al proyecto.** Redactar como pregunta o premisa problematizadora.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dar explicación**  ¿Por qué algo es cómo es?  Determinar las razones que generan el problema o la situación. | **Resolver un problema**  Explicar de manera detallada cómo se puede abordar y/o solucionar el problema. | **Hacer más eficiente o mejorar algo**  ¿De qué manera se pueden optimizar los procesos para alcanzar el objetivo propuesto? | **Inventar, innovar, diseñar o crear algo nuevo**  ¿Cómo podría ser diferente?  ¿Qué nuevo producto o propuesta puedo hacer? |
|  |  | PROPUESTA CON RECOMENDACIONES DE UN REGIMEN ALIMENTICIO ADECUADO A LOS PAÍSES DE NORTEAMERICA. |  |

**III. Objetivo general del proyecto.** Tomar en cuenta todas las asignaturas involucradas.

|  |
| --- |
| GENERAR CONCIENCIA EN LA COMUNIDAD POR MEDIO RECOMENDACIONES HECHAS AL SECTOR SALUD DE LOS PAÍSES EN NORTEAMÉRICA, SOBRE BUENO Y MALOS HÁBITOS ALIMENTICIOS. |

**IV. Disciplinas involucradas en el trabajo interdisciplinario.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Disciplinas:** | **Disciplina 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_INGLES\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **Disciplina 2. \_\_\_\_\_\_MATEMÁTICAS\_\_\_\_\_\_** | **Disciplina 3.**  **\_\_\_\_DERECHO\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **1. Contenidos/Temas**  **Involucrados**  del programa, que se consideran. | * REDACCIÓN DE TEXTOS EN INGLÉS | * MANEJO DE PROPORCIONES EN LOS CONTENIDOS NUTRICIONALES * MANEJO DE LIMITES CALÓRICOS POR EDAD | * REGULACIÓN DE LOS TIPOS DE ALIMENTOS POR PAÍS |
| **2. Conceptos clave,**  **Trascendentales.**  Conceptos básicos que surgen del proyecto, permiten la comprensión del mismo y pueden ser transferibles a otros ámbitos.  Se consideran parte de un Glosario. | * USO Y MANEJO DE VOCABULARIO ADECUADO * TRADICIONES DE LA REGIÓN | * MANIPULACIÓN DE SIGNO Y FRACCIONES * MANIPULACIÓN DE POTENCIAS Y RADICALES * MANEJO ALGEBRAICO * USOS HORARIOS Y CLIMA | * ALIMENTOS PROHIBIDOS POR REGION |
| 1. **Objetivos o propósitos**   a alcanzar. | Analisis de datos  Comprension lectora  Pensamiento critico  Capacidad organizacional | Optimización de procesos dentro de la industria alimenticia, como encontrar valores máximos y mínimos dentro de un modelo. | Reglamentación conforme a lo estipulado por la secretaría de salud |
| **4. Evaluación.**  Productos /evidencias  de aprendizaje para  demostrar el  avance del proceso y  el logro del objetivo  propuesto. | Manual de clasificacion de alimentos  Glosario del vocabulario en contexto  Rubricas de contenido | Pruebas de laboratorio donde lo analizado teóricamente se comprueba en forma experimental | Aplicación de normas regulatorias |
| **5. Tipos y herramientas** de  evaluación. | Rubricas  Listas de cotejo | Rúbricas y  Exámenes periódicos | auditorías |

**V. Esquema del proceso de construcción del proyecto por disciplinas.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Disciplina 1.** | **Disciplina 2.** | **Disciplina 3.** |
| **1. Preguntar y cuestionar.**  Preguntas para dirigir la Investigación Interdisciplinaria. | ¿Cuáles son los hábitos alimenticios de los países de Norteamérica?  ¿Cómo el cuerpo obtiene los nutrientes de los alimentos?  ¿Cómo diseñar un plan de alimentación saludable?  ¿Cuál es el tamaño de las porciones por alimento?  ¿Cómo disfrutar los alimentos?  ¿Qué alimentos dañan la salud?  ¿Cuáles son los valores máximos de los principales químicos encontrados en los alimentos, como la sal, o el azúcar, para una dieta balanceada?  ¿en que medida benefician los diferentes horarios para la ingesta de alimentos en los países de Norteamérica? ¿es mejor el lunch a las 12 que un desayuno a las 9? | | |
| **2. Despertar el interés (detonar).**  Estrategias para involucrar a los estudiantes con la problemática planteada, en el salón de clase | El interés se detonó con preguntas que implican un análisis de tus propios hábitos alimenticios , el cuidado de tu cuerpo y el estado en el que se encuentra.  Se les brindo información visual de casos severos de desnutrición en adolescentes haciendo un llamado a la consciencia  Observaran material en video del proceso alimenticio en los seres vivos para comprender su evolución.  También se detona un interés cuando se muestren los efectos de una mala alimentación, es decir, casos donde se abusó del azúcar, casos donde se abuso de la sal, casos donde se consumió agua debajo de lo recomendado, etc. Etc. | | |
| **3. Recopilar información a través de la investigación.**  Propuestas a investigar y sus fuentes. | Internet  Tablas de alimentos  Listado de grupos de alimentos necesarios en la adolescencia  Tradiciones y costumbres en la alimentacion | Internet  You tube | Internet  Leyes del sector salud |
| **4. Organizar la información.**  Implica:  clasificación de datos obtenidos,  análisis de los datos obtenidos, registro de la información.  conclusiones por disciplina,  conclusiones conjuntas. | registro de la  información.  clasificación de datos  obtenidos,  análisis de los datos  obtenidos,  conclusiones por  disciplina,  conclusiones  conjuntas | Análisis  Diseño  Implementación de la solución  Pruebas de la solución | Seguimiento de leyes y estatutos asentados en manuales oficiales |
| **5. Llegar aconclusiones parciales**  (por disciplina).  Preguntas útiles para el  proyecto, de tal forma que lo  aclaren, describan o descifren  (para la reflexión colaborativa  de los estudiantes).  ¿Cómo se lograrán? | Debate  Encuestas  Reseña  Anteproyecto  Ensayo  Pitch grabado | Análisis de casos reales | Casos de auditorías reales efectuadas a proveedores de servicios alimentarios |
| **6.** **Conectar.**  ¿De qué manera las  conclusiones de cada disciplina  se vincularán, para dar respuesta  a la pregunta disparadora del  proyecto?  ¿Cuál será la estrategia o  actividad que se utilizará para  lograr que haya conciencia de  ello? | Listas de cotejo  Encuestas  Grupos de estudio  Lideres de grupo  Asignacion de roles  Pruebas de laboratorio | | |
| **7.** **Evaluar la información generada.**  ¿Qué otras investigaciones o asignaturas se pueden proponer para complementar el proyecto? | Laboratorio de Biologia  Laboratorio de Quimica  Desarrollo de productos  Licenciatura en nutrición | | |

**VI. Tiempos que se dedicarán al proyecto cada semana.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ¿Cuántas horas se trabajarán de manera   disciplinaria ? | **2**. ¿Cuántas horas se trabajarán de manera interdisciplinaria? |
| 5 horas en cada materia por semana | Laboratorio de Biologia  Laboratorio de Quimica  Desarrollo de productos  5 horas semanales |

**VII. Presentación del proyecto (producto).**

|  |
| --- |
| 1. ¿Qué se presentará? **2**. ¿Cuándo? **3.** ¿Cómo? 4. ¿Dónde? **4**. ¿Con qué?   **5**. ¿A quién, por qué y para qué? |
| Propuesta de manual de salud para adolescentes .  Tabla de alimentos, conteniendo valores calóricos  Tabla de alimentos donde se muestren beneficios en términos de vitaminas, proteínas, etc.  Videos explicativos  Dirigido a adolecentes  Para concientizar y lograr un cambio real en sus hábitos alimenticios  Folletos distribuibles en el sector salud,y en la versión en inglés, en países de habla inglesa, estados unidos y canada |

**VIII. Evaluación del Proyecto.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. ¿Qué aspectos se evaluarán? | 2. ¿Cuáles son los criterios que se utilizarán para evaluar cada aspecto? | 3. Herramientas e instrumentos de evaluación que se utilizarán. |
| Nivel de indagación e información Propuestas de solución al problema  Producto terminado  propuesta de Campaña de cambios de hábitos  folletos informáticos  recomendaciones al sector salud | Valores nutricionales de cada alimento  Ventajas y desventajas de cada nutriente  Peligros potenciales de alimentos no recomendados en la dieta diaria | Porciones de cada alimento en cada una de las dietas del día.  Encuestas a los usuarios sobre la utilidad de los folletos explicativos de los beneficios de algunos alimentos y peligros de otros alimentos encontrados en las comidas tradicionales de los países de norteamerica. |