

INSTITUTO PEDAGÓGICO NACIONAL MONTERRICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE DOCENTES EN SERVICIO



ESTRATEGIAS VISUALES Y EXPERIENCIA DIRECTA PARA
DESARROLLAR HABILIDADES DE AUTONOMÍA EN LA
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SENCILLOS EN ESTUDIANTES CON
DISCAPACIDAD INTELECTUAL MODERADA DEL CENTRO DE
EDUCACIÓN BÁSICA ESPECIAL “PUEBLO NUEVO” - UGEL CHEPÉN - LA
LIBERTAD

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE SEGUNDA ESPECIALIDAD EN
DIVERSIDAD E INCLUSIÓN EDUCATIVA DE ESTUDIANTES CON
DISCAPACIDAD**

CANCINO PAZ, Rosa Albina

Lima– Perú

2018

Agradecimiento y dedicatoria

Quiero mantener mi agradecimiento al Instituto Nacional Pedagógico Monterrico por darme la oportunidad de estudiar la segunda especialidad en el programa de certificación progresiva en diversidad e inclusión educativa para estudiantes con discapacidad intelectual moderada.

Dedico este trabajo desde lo más profundo de mí ser: A Dios por permitirme la oportunidad de cumplir con mis objetivos profesionales y a mi madre que me dio la vida por su apoyo constante, por su cariño y aliento que me brinda.

Índice

Introducción	1
1. Fundamentación y justificación del problema	4
1.1 Diagnóstico: Caracterización de la práctica pedagógica en el escenario de la Investigación.....	4
1.1.1 Fortalezas y debilidades.	5
1.1.2 Análisis categoría – análisis textual.	7
1.2 Planteamiento del problema.....	9
1.2.1 Justificación.	9
2. Sustento teórico.....	11
2.1 En relación al estudiante	11
2.1.1 Discapacidad intelectual.	11
2.1.1.1 Discapacidad intelectual moderada.	12
2.1.1.2 Síndrome de Down.	12
2.1.1.3 Discapacidad severa/multidiscapacidad.	13
2.1.2 Trastorno del espectro autista.	13
2.1.3 Parálisis cerebral.	14
2.1.4 Autonomía personal.....	14
2.1.5 Habilidad en la preparación de alimentos sencillos.	15
2.2 En relación a la problemática	16
2.2.1 Estrategias de enseñanza.	16
2.2.1.1 Estrategia visual.	16
2.2.1.2 Experiencia directa.	17
2.3 En relación a la propuesta pedagógica	18
2.3.1 Modelo social de atención a la diversidad.	18
2.3.1.1 Enfoque inclusivo.....	19
2.3.1.2 Enfoque de derechos.....	19
2.3.1.3 Enfoque intercultural.	19
2.3.1.4 Enfoque de género.	20
2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica	20
2.3.2.1 La Teoría del descubrimiento de Bruner.....	20
2.3.2.2 Planificación.....	21
2.3.2.3 Implementación.....	22

Apéndices

- Sesiones de aprendizaje
- Diarios de campo
- Formato de encuesta a padres de familia
- Matriz de consistencia

Índice de figuras

<i>Figura 1.</i> Mapa de la deconstrucción de la práctica pedagógica	8
<i>Figura 2.</i> Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica.....	24

Introducción

La Presente investigación se realiza para optar el título de segunda especialidad en diversidad e inclusión educativa con discapacidad para ello se realizó con la finalidad de desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos del aula multigrado con discapacidad intelectual moderada del nivel primario del centro de educación básica especial.

El objetivo en la siguiente propuesta pedagógica innovadora es mejorar la práctica pedagógica aplicando con experiencia visual y estrategia directa para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes de primaria multigrado con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo.

Lo cual conlleva a plantear y ejecutar la siguiente hipótesis: planificar, implementar y ejecutar sesiones de aprendizaje aplicando las estrategias visuales y experiencias directas desarrollando habilidades en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes.

En la presente propuesta pedagógica innovadora se utilizó la metodología de investigación acción pedagógica la cual es considerada como un camino para que los profesionales de la acción educativa reflexionen y comprendan la naturaleza de su práctica y puedan mejorarla o transformarla a través de decisiones meditadas, originadas del análisis y reflexión.

El sustento teórico en la propuesta pedagógica innovadora Bruner, 2018 p 25) manifiesta que en la experiencia directa los estudiantes deben aprender a través de un descubrimiento; una estrategia visual es una imagen o cualquier otra cosa que se ve, que se usa para comunicar un mensaje. Ayuda a los niños con dificultades para hablar o entender cuando se les habla. Las estrategias visuales pueden ser fotografías, dibujos, objetos, palabras escritas o listas, apoyan los contenidos curriculares durante el proceso mismo de enseñanza o de la lectura del texto de enseñanza, aunque el apoyo visual siempre es un complemento del mensaje oral, bien empleado ayuda a que el mensaje sea más efectivo. A continuación, se describirá la estructura de la propuesta pedagógica innovadora

En el primer capítulo, corresponde a la caracterización de la práctica pedagógica, se describe el contexto socio cultural en el que se está desarrollando la propuesta pedagógica innovadora, así como la deconstrucción de la práctica pedagógica que se presenta, a través del mapa de la deconstrucción, que es el resultado del análisis de los diarios de campo; reflexiono sobre las fortalezas y debilidades presentadas, realizando un análisis categorial con sus subcategorías, de la misma manera justifico y formulo el problema de investigación.

En el segundo capítulo, se presentó la propuesta pedagógica innovadora, donde se desarrolló el sustento teórico, especificando las características de los estudiantes y las estrategias que se utilizarán, las que están relacionadas al problema de investigación, así mismo, se encuentra el modelo social, sus enfoques y teorías que sustenta la práctica pedagógica en sus tres campos de acción.

En el tercer capítulo se precisó la metodología de la investigación, se explicó la ruta metodológica implementada a seguir, el tipo de investigación utilizada, se formuló el objetivo general y los objetivos específicos, las hipótesis de acción de la investigación, los beneficiarios directos e indirectos del cambio, así mismo los instrumentos utilizados respectivamente para el recojo de información en el proceso de investigación.

En el cuarto capítulo, se desarrolló la práctica pedagógica Innovadora; donde se presentó el plan de acción, la matriz y la evaluación de la matriz de plan de acción.

En el quinto capítulo, se desarrolla encontrar la discusión de los resultados donde se muestra el análisis de la experiencia pedagógica a través del procesamiento de la información de los diarios reflexivos; análisis de la encuesta aplicada a los padres de familia, de los datos recogidos del proceso de acompañamiento, se presentó esta información aplicando la técnica de la triangulación. En el sexto capítulo, se encuentra la difusión de los resultados en la cual se encuentra la matriz de difusión, la reflexión sobre la práctica pedagógica ahora, el análisis de la planificación de sesiones, la implementación de los recursos, materiales y el análisis de la práctica pedagógica.

Así mismo, se presenta las lecciones aprendidas, se determinó las conclusiones finales, las referencias bibliográficas y apéndices, sesiones de aprendizaje, diarios de campo categorizados y encuestas a padres de familia que servirán de referencia a futuras investigaciones relacionadas a estrategias de enseñanza a través del análisis de tareas y experiencias directas para desarrollar. Finalmente es de mi interés que la presente investigación sea un aporte a la modalidad es ello que pongo a disposición esta propuesta pedagógica innovadora.

1. Fundamentación y justificación del problema

1.1 Diagnóstico: Caracterización de la práctica pedagógica en el escenario de la Investigación

La presente propuesta lo realizo en la región La Libertad en la provincia de Chepén distrito de Pueblo Nuevo, el cual está ubicado al norte de Trujillo retorno una nueva experiencia. Está ubicado a unos 40 minutos de Chepén.

La característica económica más importante de Pueblo Nuevo es la agricultura; le siguen en importancia, el comercio, los servicios de transportes y comunicaciones, la construcción y la industria manufacturera. Es importante mencionar que la agricultura, en relación al censo anterior, ha disminuido como actividad que ocupa a la Población Económicamente Activa; de la mayoría en 1993, ha descendido a la mitad en el año 2007. Con respecto a lo cultural hoy en día destaca en Pueblo.

Mediante Resolución. Directoral. N° 00212-2006-UGEL-CHepen. Con fecha 10 de marzo del 2006 donde se dispone el traslado de la modalidad especial de la Institución educativa. N° 80409 hacia institución educativa ocupacional. (CEO) "Pueblo Nuevo" de la misma localidad reubicando las tres plazas: dos docentes y una de auxiliar de educación de la modalidad especial de la institución educativa. N° 80409. En el año 2007 se incrementó una plaza de retardo mental para dar mejor servicio a los niños.

En el año 2009 ante la demanda estudiantil en nuestro distrito se necesitó conformar el Equipo del servicio de apoyo y asesoramiento a las necesidades educativas especiales que atenderá a las diversas instituciones de nuestro medio y sus alrededores para promover la inclusión en los diversos niveles y modalidades; cabe mencionar que existen Instituciones educativas, que necesitan la intervención de este equipo para realizar el servicio adecuado a quienes no se les puede brindar atención por falta de recurso humano y económico.

En el año 2010, la Institución educativa especial fue convertido a centro de educación básica especial mediante la Resolución Gerencial Regional N° 003386-2010-GRLL-GGR/GRSE, ya que aquel año la normatividad emitida por

la superioridad indicó el proceso de inclusión de todos los niños que no tienen la discapacidad severa o multidiscapacidad; contando en nuestro centro de educación básica especial un número de 10 estudiantes que fueron incluidos en el centro de educación técnico productivo (CEPTRO) "Pueblo Nuevo" en las especialidades de: computación e informática y estética personal.

En el año escolar 2012 hemos captado estudiantes con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad leve y/o moderada en las diferentes instituciones educativas de nuestro distrito, trabajando en conjunto con los docentes, padres de familia y autoridades en busca de su bienestar biopsicosocial.

El centro educación básica especial actualmente cuenta con un módulo del nivel primario multigrado, un patio compartido con el centro técnico productivo, servicios higiénicos para mujeres y varones compartidos con el centro técnico productivo (CEO) un aula compartida con dirección para el equipo servicio de asesoramiento a las necesidades educativas especiales. (SAANEE)

Los profesionales con los que cuentan son: un docente de aula, dos docentes de servicio de apoyo y asesoramiento a las necesidades educativas especiales, (SAANEE) una trabajadora social y dos auxiliares de educación, el aula de primaria multigrado, donde realiza la práctica pedagógica, es un módulo prefabricado de material (triplay) con techo de calamina, hay un espacio descubierto que sirve de ventilación e iluminación, tiene piso de cemento, se cuenta con materiales educativos entregados por el ministerio de educación. De acuerdo a la planificación de las sesiones se hace uso de la tecnología como el equipo de sonido, tv, multimedia, y fotocopidora, se atiende once estudiantes con discapacidad intelectual, autismo, parálisis cerebral.

1.1.1 Fortalezas y debilidades. El desarrollo de la práctica pedagógica ha permitido reconocer las fortalezas y debilidades, así mismo reflexionar sobre la misma, Identifico como fortaleza los materiales y recursos utilizados, los estudiantes tomaron interés cuando se le presentó la motivación a través de canciones infantiles.

Realicé la descripción de los alimentos cantando alegremente, haciéndoles recordar la clase anterior, para ello les formulé preguntas ¿Están deliciosas las verduras? ¿Qué verdura les gusta más?, pregunté a Miguel ¿Qué verdura trajiste? Miguel dentro de sus posibilidades respondió con gestos que trajo una lechuga, Maricielo respondió un tomate, (Diario de campo N° 03 -14 de setiembre -2016).

En el diario se reconoce como fortaleza las indicaciones que doy deben ser precisas ya que pude observar que los estudiantes atienden, conocen e identifican alimentos de uso diario que produce su comunidad. “Cada estudiante se lavó las manos, luego lavamos la verdura con la ayuda, Miguel y Edgar pelaron los pepinillos, para cortar en trozos pequeños con mis orientaciones”. (Diario de campo N°03-21 de setiembre -2016).

En otro diario identifiqué como fortaleza que se logra motivar y reforzar los aprendizajes de los estudiantes “con una canción “Como están niños como están, Miguel, Edgar, Maricielo, cantaron de acuerdo a sus posibilidades, Fernanda y Ximena realizan gestos.” antes y después de iniciada la actividad significativa obteniendo mejores resultados. (Diario de campo N° 02-05 de octubre 2016).

Así mismo en otro diario encontré como fortaleza que se emplearon material concreto de fácil manipulación y llamativas para realizar la sesión demostrativa.” Nos trasladamos a lavar las verduras, mencioné de cada verdura y les pregunté ¿Ustedes ayudan a lavar a su mamá las verduras en casa?” (Diario de campo N° 05- 20 de octubre 2016) “Les pedí a cada uno sus verduras para comenzar a preparar nuestra rica ensalada, -Edgar pela los tomates, Maricielo pica el tomate y miguel desoja la lechuga...” (Diario de campo 05 - 20 de octubre 2016).

Reconozco como debilidad el material que utilicé no respondía a la necesidad de los estudiantes como las tarjetas fueron pequeñas y que por ello los estudiantes no visualizaron, perdiendo el interés.

Mencioné los nombres de las verduras y fui pegando uno a uno las tarjetas de las verduras (tomate, lechuga, betarraga y zanahoria);” Miguel, Edgar y Francisco cantaron con entusiasmo de acuerdo a sus posibilidades, Marcielo y Cintia cantaron con movimientos de su cuerpo, Ximena con Edy tocaron y aplaudieron con apoyo, luego les serví y disfrutaron de su ensalada. (Diario de campo N°03-25- de octubre -2016),

En otro diario reconozco como debilidad que los estudiantes no contaban con saberes previos con relación al preparado de pan con palta.

...Les mostré pequeñas tarjetas y le di indicaciones para que lo observen cuales eres los ingredientes y materiales a utilizar; Edgar se acercó a la pizarra a ver la imagen de las figuras, Maricelo no le tomo importancia mientras que Miguel solo observaba.". (Diario de campo N °05 -16 noviembre -2016).

A través de este diario de campo puedo identificar que las tarjetas e imágenes que presente eran demasiado pequeñas ya que los estudiantes no se interesaban por ello.

1.1.2 Análisis categoría – análisis textual. Antes de aplicar la propuesta pedagógica innovadora me di cuenta que aplicaba implícitamente la teoría del conductismo, ya que lo acondicionaba dando alguna vez premios y otras veces castigos seguidamente la estrategia de enseñanza que aplicaba era sin ningún sustento teórico, lo que defino como pasos en la cual un docente se vale para desarrollar unas clases y poder cubrir las expectativas de sus estudiantes, así mismo dentro de la subcategoría puedo mencionar que presentaba láminas y trabajo grupal.

“Las láminas escolares forman parte del material escolar ilustrativo junto a otros elementos como gráficos, fotografías, cuerpos plásticos, proyecciones audiovisuales, etc.” (COMENIO, 1986, P.125). La presentación de láminas son tarjetas, afiches, fotografías y dibujos que permite desarrollar una sesión didáctica en la cual el estudiante comprende los que se le da a entender.

El aprendizaje grupal tiene como característica principal la interacción e influencia entre los miembros de un grupo y el profesor. Con esta técnica se enseñan los contenidos pertinentes, mediante actividades y tareas conjuntas llevadas a cabo mediante métodos y técnicas grupales. (Lorenzo 2015-P. 18). El trabajo grupal me permite que los estudiantes interactúen con sus compañeros para que resuelvan sus actividades y puedan compartir sus ideas y resolver su trabajo encomendado.

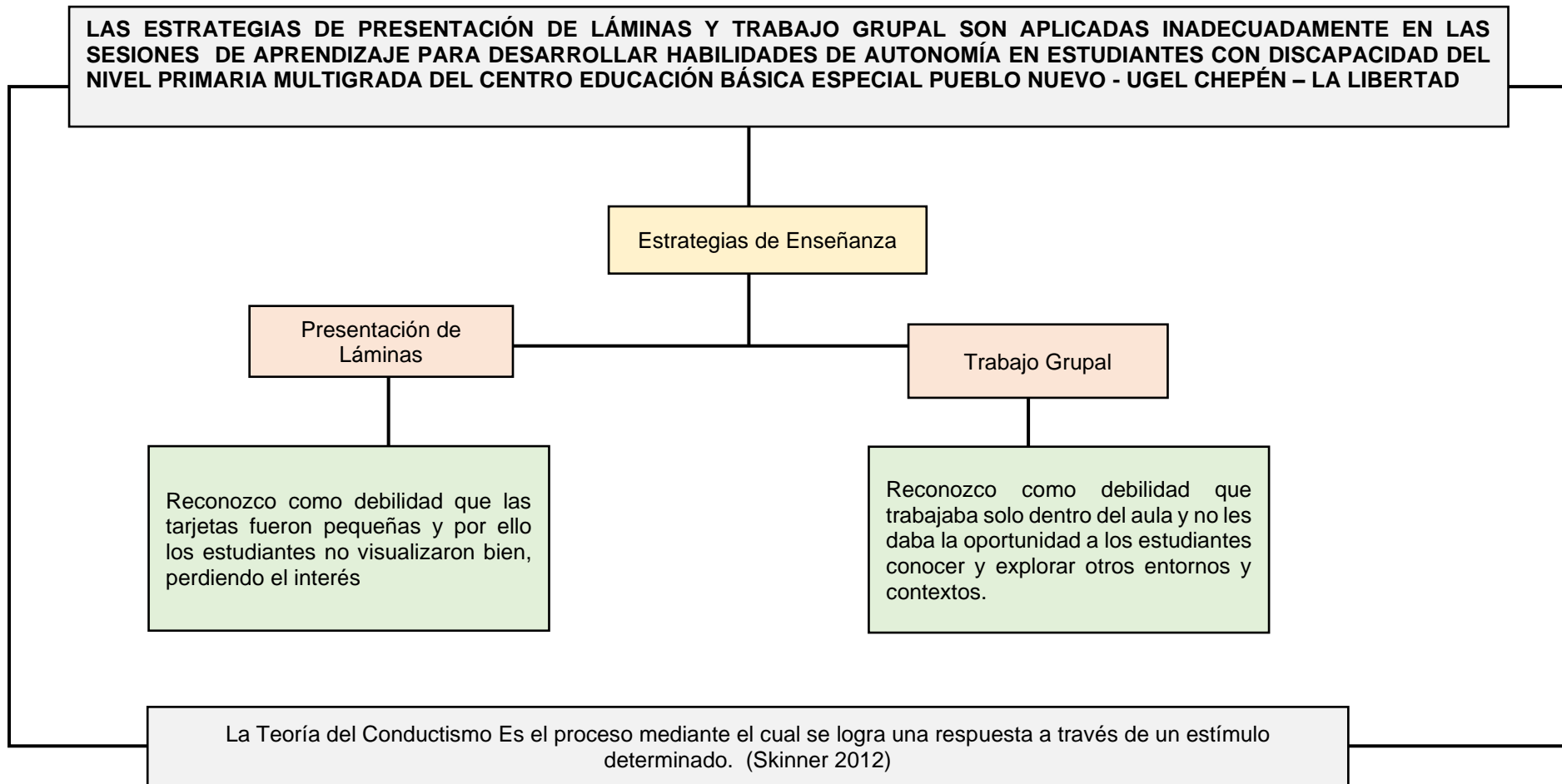


Figura 1. Mapa de la deconstrucción de la práctica pedagógica

1.2 Planteamiento del problema

En base a la reflexión crítica analítica de la práctica pedagógica, plasmada en los diarios de campo considero necesario de reformular las estrategias de enseñanza con el fin de lograr que los estudiantes desarrollen habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos. Por ello, asumo el compromiso de realizar esta investigación con el propósito de adquirir nuevas experiencias y conocimientos pedagógicos que me permitan desarrollar adecuadamente las sesiones de aprendizaje para desarrollar las habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes con discapacidad intelectual moderado del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo.

¿Cómo debo aplicar las estrategias visuales y experiencia directas para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo– UGEL: Chepén - La Libertad?

1.2.1 Justificación. El aula en donde realizo la práctica pedagógica está conformada por estudiantes con diversas discapacidades, entre las cuales se evidencian discapacidad intelectual, síndrome de Down, multidiscapacidad y trastorno de espectro autista; inicialmente el trabajo pedagógico realizado estaba orientada a prácticas tradicionales, no despertando el interés en los estudiantes, generando comportamientos inadecuados; al revisar los diarios de campo, reflexioné sobre la práctica, ya que no cubría las expectativas de los estudiantes.

Frente a esta situación problemática he decidido realizar la propuesta pedagogía innovadora titulada “Estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillo en estudiantes de primaria multigrado con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo del distrito - Pueblo Nuevo - región La Libertad”.

En la propuesta innovadora que propongo, el objetivo es mejorar la práctica pedagógica a través de ella, que los estudiantes desarrollen autonomía en la preparación de alimentos sencillos, lo que ayudará a mejorar su calidad de vida

y la integración dentro de la familia y comunidad, beneficiando en igualdad de condiciones a los estudiantes. Es importante lograr la participación activa y el compromiso de los padres de familia, para que con su colaboración se pueda obtener mejores resultados en la aplicación de la propuesta pedagógica innovadora.

La presente investigación permitirá cambios importantes en el quehacer pedagógico, así mismo, dar solución a la situación problemática a través del planteamiento y ejecución de las sesiones de aprendizaje, considerando las estrategias de enseñanza apropiadas, los procesos pedagógicos y cognitivos, tomando en cuenta las características y necesidades de los estudiantes, respetando los ritmos y estilos de aprendizaje para desarrollar lo planteado en el proyecto innovador.

El presente trabajo de investigación – acción, permitirá que personas que realicen investigaciones en el tema de desarrollo de autonomía en personas con necesidades educativas especiales, tenga a bien enriquecerse con las experiencias y aportes que puedan aprovechar de la investigación realizada para el beneficio de los estudiantes.

Finalmente, puedo señalar que el compromiso que tengo con esta investigación es de transformar, optimizar y perfeccionar la práctica pedagógica que realizo como docente de educación especial a través de la aplicación de estrategias de enseñanza innovadoras, planificación didáctica y un buen ambiente escolar en el proceso de enseñanza aprendizaje, es decir, brindar a los estudiantes una educación de calidad.

2. Sustento teórico

En la presente propuesta pedagógica innovadora fundamento las investigaciones realizadas a través de sustento teórico.

2.1 En relación al estudiante

En el aula, donde se a realizar la propuesta pedagógica innovadora cuento con 11 estudiantes con necesidades educativas especiales los cuales presentan discapacidad intelectual trastorno del aspecto autista y parálisis cerebral.

2.1.1 Discapacidad intelectual. Refiere que la discapacidad intelectual es un “Retraso mental es una discapacidad caracterizada por limitaciones significativas en el funcionamiento intelectual y la conducta adaptativa tal como se ha manifestado en habilidades prácticas, sociales y conceptuales. Esta discapacidad comienza antes de los 18 años” (citado en Verdugo, 2002, p. 44).

En este sentido el concepto discapacidad intelectual, según el autor, se refiere que es un retraso mental y sus limitaciones son intelectuales sumado a esto presenta dificultades en la conducta adaptativa, y también refiere que esta discapacidad comienza ante de los 18 años.

Llevando la práctica pedagógica en el aula que tengo a cargo tres estudiantes con discapacidad intelectual, los cuales tiene ciertas características: tiene dificultades en el lenguaje hablado, tiene memoria a corto plazo, esto quiere decir que se olvida fácilmente de las cosas que se le enseña, algunos tiene torpeza motora, algunos son pocos sociables, esto quiere decir no se integran al grupo.

Así mismo he observado en los estudiantes que tiene discapacidad intelectual teniendo el mismo diagnóstico, pero son diferentes, la discapacidad severa motora -5 (2015) propone una clasificación del trastorno del desarrollo intelectual en función de la gravedad medida según el funcionamiento adaptativo ya que éste es el que determina el nivel de apoyos requerido (Luckasson, 2002, p. 25). Distingue entre: Leve 317 (F70), Moderado 318.0 (F71), Grave 318.1 (F72) y Profundo 318.2 (F73)

Existen diversos tipos de discapacidad intelectual y entre ellos tenemos:

2.1.1.1 Discapacidad intelectual moderada.

Las personas con este grado de discapacidad intelectual tienen principalmente un retraso en el campo cognitivo y una leve afectación en el sensorio motor. Las capacidades de aprendizaje están ligeramente atrasadas, pero pueden permanecer en el sistema educativo, formarse y ejercer una actividad profesional adecuadamente. Son capaces de leer, escribir y realizar cálculos, si bien suelen requerir un periodo de aprendizaje más largo que otros. (Luckasson, 2002, p. 33).

Según el autor, con el actuar se refiere a las personas que presenta una discapacidad intelectual a su vez pueden ser incluidos en instituciones educativas básicas regulares, pueden llegar a leer, escribir y hasta realizar actividades matemáticas, pero requiere de un tiempo adicional para poder aprender.

De acuerdo a la práctica pedagógica y observando a los estudiantes que presenta el diagnóstico de discapacidad intelectual moderada puedo mencionar que los estudiantes no pueden ser incluidos a las instituciones de la básica regulares presenta problemas adicionales a la discapacidad, por ejemplo presenta problemas de lenguaje problemas de conducta por esas razones que permanecen en el aula y no pueden ser incluidos. Así mismo puedo describir a los cuatro estudiantes son distraídos, juguetones, y el poco compromiso de los padres permite el poco avance de sus hijos.

2.1.1.2 Síndrome de Down. Es un trastorno cromosómico en el cromosoma 21 o también llamado trisomía 21. Este trastorno, provoca que los niños tengan un desarrollo más lento. Los niños que son Síndrome de Down, por lo general se demora más tiempo en gatear, caminar etc. Esto se debe a que poseen hipotonía o debilidad muscular; aunque con el tiempo esto suele mejorar. (Díez-Cuervo, 2010-p-41)

Puedo entender lo que dice el autor que el síndrome Down es una alteración del cromosoma 21 por tal razón el autor lo determina trisomía 21, también nos menciona el autor que estas personas tienen un desarrollo más lento en las diferentes áreas por ejemplo demora en caminar, gatear, hablar por tal motivo requiere terapias a más terapias mayor avance.

De acuerdo a la práctica pedagógica puedo mencionar que los estudiantes son muy pasivos y tiene poco interés por aprender, tienen limitaciones en la vista para poder observar, lo cual la limita a desarrollar sus actividades, tiene habilidades para armar rompecabezas, es solidaria con sus compañeros que lo quieren.

2.1.1.3 Discapacidad severa/multidiscapacidad. “Es el nivel máximo de la discapacidad intelectual, el individuo evidencia muchas características que muestren la presencia de un retardo mental pronunciado, con evidencias perceptibles” (Verdugo, 2002, p. 28)

Además, refiere que esta discapacidad es caracterizada por limitaciones en el funcionamiento intelectual es decir que en las habilidades se manifiesta una limitación significativa en su entorno, como en el área motriz, intelectual (Les cuesta aprender, comprender y comunicarse).

De acuerdo a la práctica pedagógica cuento en el aula de multigrado con un estudiante con multidiscapacidad que no fija la mirada, no responde ante estímulos, en lo que se refiere en el área de comunicación solo emite sonidos y gritos, para comunicarse, en cuanto al aspecto físico no camina solo tiene movimientos de brazos y reconoce algunos sonidos familiares.

2.1.2 Trastorno del espectro autista. El autismo de amplio espectro que afecta el desarrollo de los niños que poseen autismo severo se puede identificar antes de los dos años de edad, mientras que los niños que poseen un autismo leve, con muy buen funcionamiento y comunicación pueden ser identificados a veces hasta que alcanzan la edad adulta (Artigas, 2004, p. 52).

Para el autor, hoy en día se ha comprobado que el autismo es una dificultad compleja. El autismo puede interrumpir el desarrollo de la autonomía en los niños, sobre todo interferir en su habilidad para hacer amigos e integrarse, afecta su habilidad para comunicarse con o sin palabras, su dificultad para ponerse en los zapatos del otro, su aprendizaje e inteligencia. Además, el autismo, con frecuencia viene junto con problemas físicos, como: problemas del estómago e intestino, desordenes de los sentidos y su sistema inmunológico.

En el aula de primaria multigrado donde desarrollo la práctica pedagógica que tengo a cargo estudiante con trastorno de aspecto autista que se comunica a través de gritos y gestos, a través de los sonidos pueden identificar

a las personas .su comunicación verbal no está desarrollada, en su aspecto emocional reacciona con movimientos estereotipados como balanceo del cuerpo movimiento de la cabeza, manos y brazos, sin embargo presenta algunas habilidades como: toma sus alimentos solo, se relaciona con sus compañeros, arma rompecabezas, selecciona su material que él desea jugar.

2.1.3 Parálisis cerebral. En la actualidad existe un consenso en considerar la parálisis cerebral como un grupo de trastornos del desarrollo del movimiento y la postura, causantes de limitación de la actividad, que son atribuidos a una agresión no progresiva sobre un cerebro en desarrollo, en la época fetal o primeros años. El trastorno motor de la Parálisis Cerebral con frecuencia se acompaña de trastornos sensoriales, cognitivos, de la comunicación, perceptivos y/o de conducta, y/o por epilepsia (Morris, 2009, p. 22)

El autor nos da entender que la parálisis cerebral dificulta el trastorno del desarrollo del movimiento de su cuerpo y la postura causando limitaciones para desarrollar actividades, por lo que yo observo en los estudiantes tiene las características que el actuar menciona como: no camina, no presenta una postura al momento de sentarse lo cual dificulta el desarrollo de actividades diarias. En el área de comunicación su lenguaje no está desarrollado por lo que se comunica con gritos. En el aspecto cognitivo no responde a preguntas sencillas, en lo emocional no es muy expresivo.

2.1.4 Autonomía personal. Seguidamente mencionare concepto de autonomía personal según autor: Podemos considerar la autonomía personal como la capacidad que tiene la persona para desarrollar una vida lo más satisfactoria e independiente posible en los entornos habituales de la comunidad. Sin embargo, muchas personas con discapacidad manifiestan deficiencias en habilidades de independencia personal que dificultan la autonomía necesaria para obtener una mínima autosuficiencia. (Universidad de Zaragoza, 007, P.13)

El autor refiere que la autonomía personal debe orientarse a una mejor calidad de vida para facilitar un desarrollo independiente que permita desarrollar sus potencialidades, con el uso de las estrategias planteadas los estudiantes logran desarrollar actividades ocupacionales previamente seleccionadas y organizadas de acuerdo a sus posibilidades.

2.1.5 Habilidad en la preparación de alimentos sencillos. Daré a conocer lo que significa alimentos sencillos según los autores. Se han enseñado habilidades de preparación de comidas a las personas con discapacidad. Varios trabajos han abordado el aprendizaje de la preparación de comidas utilizando estrategias de enseñanza y sistemas de apoyo diferentes (Collins, 2002 y otros).

“En la mayoría de estos estudios se ha demostrado que los procedimientos utilizados son efectivos para enseñar la adquisición de habilidades de preparación de comidas y que, además, ayudan a su mantenimiento y generalización” Mechling 2008 P2. El autor nos menciona que a través de las estrategias de enseñanza se puede lograr que en las personas con discapacidad intelectual desarrollen las habilidades en la preparación de alimentos, cuando se enseñan estas habilidades las personas tendrán una vida independiente, con la capacidad de iniciar y completar las tareas sin el apoyo o la ayuda de las otras personas.

Antes de iniciar la propuesta pedagógica innovadora le enseñaba a preparar alimentos dentro de aula, simplemente le mostraba los materiales que íbamos a preparar y yo procedía a la preparación de los alimentos sin darles la oportunidad a los estudiantes a que participen del preparado de los alimentos.

Los estudiantes realizan actividades de alimentos sencillos, los llevo a la cocina para observar el video, de lo que se va preparar en el día apoyándome de imágenes utilizando material concreto, aplicando las estrategias visuales y experiencias directas: los cuales presenta procesos estrategias visuales: observación, comprensión y respuesta, la otra estrategia que aplico experiencia directa y sus proceso son: atención, exploración y ejecución mostré los materiales luego articular a la práctica pedagógica .

De acuerdo a la práctica realizada de alimentos sencillos los estudiantes han mejorado sus habilidades en la preparación de alimentos sencillos, ya que lavan, pelan, pican diversos ingredientes algunos participan de la preparación de alimentos mientras que otros ya preparan alimentos sencillos lo cual garantizan independencia y logran mejorar la calidad de vida.

2.2 En relación a la problemática

2.2.1 Estrategias de enseñanza. De acuerdo a Montalvo (2009) podemos mencionar el concepto que nos dice:

La técnica alentadora alude al arte de anticipar y coordinar; la estrategia emprende, organiza y guía las tareas para lograr los destinos propuestos. En esta línea, los procedimientos de aprendizaje aluden a una progresión de tareas psicológicas que el estudiante hace para clasificar, coordinar y exponer datos. Las estrategias de enseñanza se definen como los procedimientos o recursos utilizados por los docentes para lograr aprendizajes significativos en los alumnos. (Montalvo, 2009. p. 23).

El autor refiere que las estrategias de enseñanzas nos permiten organiza las tareas la cual nos con lleva a lograr los objetivos propuestos teniendo en cuenta los procedimientos o recursos utilizados para mover y lograr aprendizajes significativos en los estudiantes.

Las estrategias de enseñanza me facilito desarrollar una práctica pedagógica organizada en aprendizajes significativos adaptados la necesidad de los estudiantes logrando a desarrollar en cada uno de ellos las habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos. Utilizando estrategia visual y experiencia directa lo que me facilitará llegar a los estudiantes con más precisión en cada uno de ellos.

2.2.1.1 Estrategia visual. Podemos mencionar que la estrategia visual nos ayuda obtener nuevos aprendizajes como menciono:

Una estrategia visual es una imagen, o cualquier otra cosa que se ve, que se usa con estrategia para comunicar un mensaje. Permite que los niños con dificultades para hablar o entender cuando se les habla. Los apoyos visuales pueden ser fotografías, dibujos, objetos, palabras escritas o listas, apoyan los contenidos curriculares durante el proceso mismo de enseñanza o de la lectura del texto de enseñanza, Aunque el apoyo visual siempre es un complemento del mensaje oral, bien empleado ayuda a que el mensaje sea más efectivo (Barrios, 2013, p. 52).

El autor nos da entender que la estrategia visual nos va facilitar, desarrollar un aprendizaje más significativo, usando las fotografías, dibujos, objetos y palabras escritas nos va ayudar a captar el significado que le queremos enseñar, el apoyo visual mejorara su aprendizaje.

La estrategia visual me permitió mejorar la práctica pedagógica ayudando a obtener la atención de los estudiantes, facilitando su aprendizaje en cada uno de ellos haciendo más reflexivo y lógicos, de acuerdo al contexto del estudiante he sacado los siguientes procesos de la estrategia visual,

Observación: En este proceso logro que los estudiantes me presenten atención.

Compresión, logro que los estudiantes comprendan lo que les muestro en los videos, figuras y fotos y proceso.

Respuesta logro que los estudiantes respondan a lo observado anteriormente.

2.2.1.2 Experiencia directa.

Los estudiantes deben aprender a través de un descubrimiento guiado que tiene lugar durante una exploración motivada por la curiosidad. Por lo tanto, la labor del profesor no es explicar uno contenidos acabados, con un principio y un final muy claros, sino que debe proporcionar el material adecuado para estimular a sus alumnos mediante estrategias de observación, comparación, análisis de semejanzas y diferencias," (Bruner, 2018 p 25).

El autor menciona que la estrategia supera la simple transmisión memorística de conocimientos y pone énfasis en el desarrollo de habilidades y actitudes del alumno para solucionar problemas (Principio de Integralidad), en esa misma perspectiva, se ubica al alumno como centro del proceso enseñanza-aprendizaje y en la participación activa se desarrollan nuevos tipos de relación docente-alumnos (Principio de Actividad) cada vez más afectiva, de confianza y seguridad para una intervención asertiva.

La experiencia directa me permitió en la práctica pedagógica una mayor participación de los estudiantes en el logro de sus aprendizajes, generando una participación activa en los estudiantes. La estrategia desarrolla una relación entre profesor y estudiante ubicando al estudiante como el centro del proceso enseñanza-aprendizaje cada vez más afectiva dando confianza y seguridad para una participación.

De acuerdo a lo leído he sacado los siguientes procesos: atención captando el interés de objetos y entorno reales de los estudiantes, exploración es el proceso donde los estudiantes logran tocar y explorar los materiales

concretos reales presentados y en el procesos de ejecución logre que los estudiantes ejecuten y vivencien con la preparación de platos sencillos.

2.3 En relación a la propuesta pedagógica

2.3.1 Modelo social de atención a la diversidad. En la década de los 70 y 80 la atención a la población con discapacidad estaba centrada en el déficit, de modo tal que la causa del problema se encontraba en el sujeto, generando bajas expectativas frente a sus posibilidades educativas; asimismo, se les proveía un programa terapéutico o remedial y las clasificaciones se realizaban en función a los tipos y grados del déficit. Los profesionales especializados tenían la responsabilidad del diseño de programaciones específicas, lo que configuraba un currículum paralelo por tipo de discapacidad.

El informe Warnock (1978) propuso el término de necesidades educativas especiales– NEE, en lugar de los términos deficientes o impedidos, lo que luego se extendió en su aplicación a Europa y América. Posteriormente, las declaraciones y marcos de acción de Jomtien (1990) y Salamanca (1994) producen un gran cambio en la propuesta educativa para la atención de estas personas, postulándose una revaloración de la persona con discapacidad.

Se concibe la educación como un proceso fundamental para el desarrollo, tanto del individuo como de la sociedad, es centrar el compromiso con la educación inclusiva. Esta visión implica que la educación no debe verse como el privilegio de unos pocos, sino como un derecho de todos, tal como lo establece la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948), que considera que la educación es un derecho humano básico, principio reafirmado en el artículo 28 de la Convención sobre los Derechos del Niño de las Naciones Unidas (1989).

2.3.1.1 Enfoque inclusivo.

La educación inclusiva en el sistema educativo permite superar el modelo de la homogeneidad que durante décadas ha reproducido la exclusión de la población vulnerable por condiciones sociales, culturales, étnicas, lingüísticas, físicas, sensoriales e intelectuales. A partir de las referencias internacionales y nacionales, se han ido modificando los conceptos, las políticas, las culturas y las prácticas educativas para promover la transformación del sistema escolar para atender a todos los estudiantes, independientemente de sus características, necesidades y el contexto en que se desarrollan (Ministerio de Educación, 2017, p 19).

Según este enfoque inclusivo me doy cuenta que en un centro educativo que realice la práctica pedagógica innovadora hay varios estudiantes con discapacidad intelectual auditiva, física, visual y trastorno del espectro autista que se les brinda las mismas atenciones que el resto de estudiantes.

2.3.1.2 Enfoque de derechos. El primer enfoque transversal para el desarrollo del perfil de egreso de los estudiantes está relacionado a tener conciencia de sus derechos. Este es un tema fundamental en su formación integral pues incide directamente en su crecimiento como ciudadano. Reconocer a los estudiantes como sujetos de derechos y no como objetos de cuidado, es decir, como personas con capacidad de defender y exigir sus derechos legalmente reconocidos.

En el enfoque de derechos me permitió promover el conocimiento de los derechos del niño: recibir una educación, derecho a un nombre, a un hogar, a la salud, a la alimentación, a no ser discriminado

2.3.1.3 Enfoque intercultural. En el Nuevo Currículo Nacional se considera como el proceso dinámico y permanente de interacción e intercambio entre personas de diferentes culturas, orientado a una convivencia basada en el acuerdo y la complementariedad, así como en el respeto a la propia identidad y a las diferencias. Esta concepción de interculturalidad parte de entender que en cualquier sociedad del planeta las culturas están vivas, no son estáticas ni están aisladas, y en su interrelación van generando cambios que contribuyen de manera natural a su desarrollo, siempre que no se menoscabe su identidad ni exista pretensión de hegemonía o dominio por parte de ninguna".

Enfoque de intercultural permite respetar a todos los estudiantes, según sus costumbres o creencias, su forma de vestir y religión, que todos somos iguales así mismo oriento a mis estudiantes que no debe existir discriminación entre ellos ni burla

2.3.1.4 Enfoque de género. Queremos formar una nueva generación de peruanos que tenga las cosas claras respecto del tema "de género": que el hombre no discrimine a la mujer, que la mujer no discrimine al hombre, que ambos reconozcan y respeten la existencia de las distintas orientaciones sexuales que existen. Y que ninguna de ellas sea causa de discriminación alguna y que todas las opciones tengan las mismas oportunidades de desarrollarse en un contexto de respeto a los derechos y los deberes de los demás.

En la práctica pedagógica diariamente este enfoque me permito que en los estudiantes no se realicen distinciones entre hombres y mujeres ya que los dos cumplen las mismas responsabilidades para lograr una mejor convivencia.

2.3.2 Descripción de la propuesta pedagógica

2.3.2.1 La Teoría del descubrimiento de Bruner. He decidido realizar la propuesta pedagógica innovadora apoyándome de la teoría de descubrimiento de Bruner, para y el resto de teorías de índole cognitivista, uno de los elementos principales a la hora de conocer es la participación activa del sujeto que aprende.

Es decir, no se trata de que el individuo coja la información del exterior sin más, sino que para que esta se transforme en conocimiento debe ser procesada, trabajada y dotada de sentido por el sujeto, a través de actividades realizadas dentro de un entorno y contextos reales.

Según la teoría cognitiva de Bruner, en el proceso de conocer y aprender el ser humano intenta categorizar los sucesos y elementos de la realidad en conjuntos de ítems equivalentes. Así, experimentamos las vivencias y la realidad percibida creando conceptos a partir de la discriminación de los diferentes estímulos.

He decidido fundamentar mi propuesta pedagógica innovadora sustentada en la teoría del Constructivista de Jerome Bruner J y Olson, 1972 la cual consideran "Es toda situación de aprendizaje planificada y organizada por el

maestro para poner al alumno en contacto con el objeto de conocimiento, es decir con el contenido que quiere enseñar”

Referente a lo mencionado por Bruner, puedo entender que el estudiante se interesa por actuar en su entorno, es decir comprende el mundo que le rodea, estando motivado a explorar, manipular, desenvolviéndose activamente y siendo los protagonistas de sus conocimientos a través de aprendizajes interactivos, entre pares, con el maestro, y con los materiales, potenciando así su capacidad de aprender.

Basándome en la práctica docente puedo mencionar que, en el aprendizaje por descubrimiento, el estudiante es el protagonista de sus propios aprendizajes, el maestro sólo es el guía que le brindará las herramientas necesarias, que es lo que Bruner denomina andamiaje, y así el estudiante descubre lo que quiere aprender. En el aprendizaje por descubrimiento también el estudiante cumple un papel activo, convirtiéndose en el centro de la situación educativa, esto conlleva a un cambio de los métodos tradicionales. Continuando con los autores que sustentan la presente propuesta pedagógica innovadora, he decidido sustentarla con la autora Sabina Barrio Fernández, quien refiere que los estudiantes con dificultades para hablar y comprender requieren de apoyos, las cuales la denomino estrategia visual; pueden ser fotografías, dibujos, objetos, palabras escritas o listas, apoyan los contenidos curriculares durante el proceso mismo de enseñanza o de la lectura del texto de enseñanza.

2.3.2.2 Planificación. *En la propuesta pedagógica innovadora planifique con unidades y sesiones de aprendizaje considerando temas de calendario cívico escolar asimismo planificaba actividades de tipo cognitivo sin tener en cuenta las características de mis estudiantes y discapacidad, Sacaba las capacidades del diseño curricular nacional, Así como estaba lo trabajaba, mi indicador no lo jerarquizaba lo trabaja con un indicador para todo el grupo.*

Desde que aplico la nueva propuesta pedagógica innovadora las actividades que programa son funcionales para mis estudiantes, las capacidades del diseño curricular nacional las adaptada de acuerdo a las características de los estudiantes y estilo de aprendizaje, elaboro indicadores jerarquizados de acuerdo a las necesidades de mis estudiantes, así mismo las

actividades lo planteo de acuerdo a situaciones presentadas y para dar solución.

2.3.2.3 Implementación. Antes de iniciar la propuesta pedagógica innovadora implementaba las sesiones de aprendizaje solo con lo que tenía en el aula, sin embargo, desde que aplico la propuesta pedagógica alternativa implemento las sesiones considerando las estrategias visuales: tarjetas de acuerdo al tema dado, fotos con colores atractivos, videos con buen audio y sencillos, laminas llamativas que despierten el interés en el estudiante.

Experiencia directa: trabajos en entorno reales donde el estudiante podía demostrar y adquirir nuevas habilidades, así mismo utilizo material concreto en diferentes contextos. Como la Cocina, olla, vasos, cucharas, jarra, licuadora, cuchillo, tenedor, platos y tazón y diferentes frutas y verduras, leche, azúcar, aceite, sal, pan, queso, pollo, atún

2.3.2.4 Ejecución. Antes de realizar la propuesta pedagógica innovadora, las sesiones las ejecutaba considerando solo los momentos pedagógicos, así mismo no utilizaba una estrategia de enseñanza adecuada que responda las características y necesidades de los estudiantes.

Desde que aplico la propuesta pedagógica innovador considero estrategia de enseñanza: experiencia directa las cuales presente los siguientes procesos: Atención; en este proceso logro captar la atención de los estudiantes, en el proceso de la exploración, logro que los estudiantes manipulen, discrimine y exploren, en el proceso de la ejecución logro que los estudiantes vivencien los materiales a utilizar.

En la estrategia visual tiene tres procesos: en la observación use las tarjetas pegándolas en la pizarra para que puedan dar a conocer sus conocimientos previos, como segundo proceso tenemos la comprensión realizando preguntas sobre lo observado, y el tercer proceso es la respuesta donde los estudiantes responde a las preguntas presentadas en el proceso anterior.

En las sesiones de aprendizaje lo inicio mostrándoles un video para darles a conocer el propósito de la sesión, (la observación), seguidamente les realizo preguntas acerca del video (**comprensión**), luego espero la respuesta de los estudiantes de acuerdo a sus posibilidades algunos señalan otros balbucean y otros oralizan (respuesta).

A continuación, les muestro los ingredientes y materiales para la preparación de los alimentos que se va preparar en el día (**atención**), luego le doy la oportunidad a cada uno de los estudiantes a que lo toquen, exploren, huelan y sienta su textura (exploración). Seguidamente proceso a realización del preparado del alimento, donde cada estudiante realizara su propio preparado de alimento apoyándose algunas veces figuras (**ejecución**).

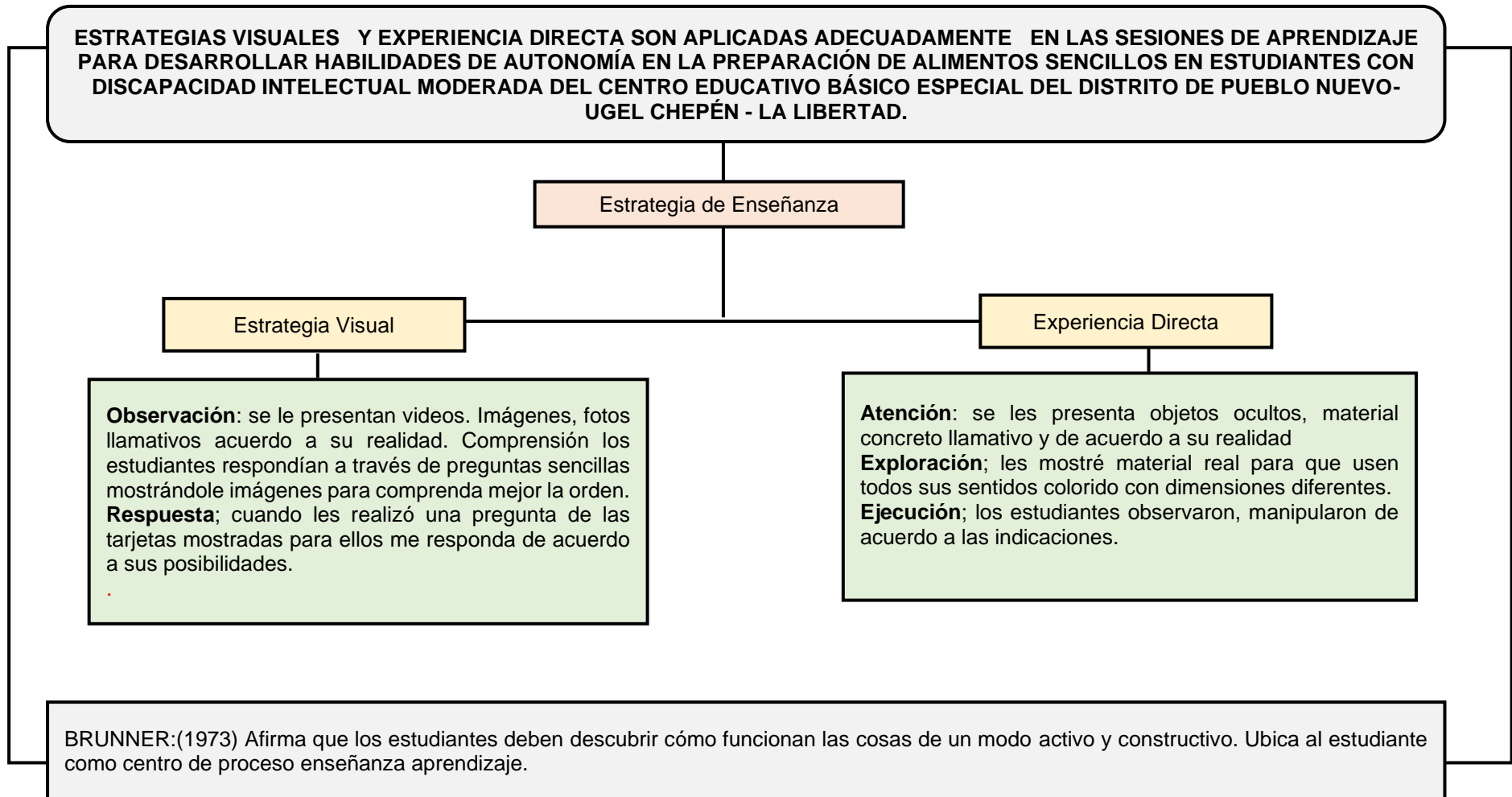


Figura 2. Mapa de la reconstrucción de la práctica pedagógica

3. Metodología de la investigación

3.1 Tipo de Investigación

La presente investigación pedagógica, busca cambios para la mejora de la práctica pedagógica personal del maestro investigador elevando a estatus de saber pedagógico sistemático los resultados de la práctica discursiva de los mismos, mediante fases y procesos investigativos, la siguiente investigación se basa en el enfoque crítico reflexivo, es una investigación de tipo cualitativo según Bernardo Restrepo y se ha desarrollado de la siguiente manera:

El tipo de investigación aplicado es investigación acción y presenta tres fases:

La Deconstrucción: Proceso de análisis de la práctica pasada y presente desde la retrospectiva, donde los diarios reflexivos, las observaciones al docente y las entrevistas focales con los padres de familia, se constituyen en herramientas importantes para desarrollar este proceso.

Se lleva a cabo esta primera etapa metodológica a partir de los datos del diario de campo en el que se han registrado eventos de la práctica suficientes para asegurar la representatividad de todo el perfil de la misma, sus fortalezas y debilidades, sus vacíos y elementos de ineffectividad, así como las teorías implícitas que la informan.

En este primer momento trabaje el proceso de la deconstrucción de la práctica pedagógica a partir de los diarios de campo, realice así mismo el proceso de sistematización para la formulación del problema, realizando de análisis categorial (categorías y subcategorías) y textual para determinar la estructura de la práctica pedagógica y las teorías implícitas inmersas. La deconstrucción de la práctica pedagógica me permitió realizar la reflexión crítica del propio que hacer educativo, reconocer las fortalezas y debilidades, los vacíos que pueden estar ocurriendo y afectando el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje.

La reconstrucción: Consiste en pasar de un conocimiento práctico más bien inconsciente (develado en la deconstrucción) a un conocimiento crítico y

teórico que le permita al docente investigador la transformación de su práctica pedagógica en relación directa al problema de investigación acción priorizado.

Es una reafirmación de lo bueno de la práctica anterior, complementada con esfuerzos nuevos y propuestas de transformación de aquellos componentes débiles, inefectivos, ineficientes.

En esta fase logro identificar cuáles son las categorías y subcategorías y lo reafirmo con un sustento teórico que respalde el nuevo que hacer pedagógico, aplicando las estrategias según un autor.

La evaluación de la nueva práctica o práctica reconstruida: Para ello se implementa y ejecuta la nueva práctica y se deja actuar por cierto tiempo, acompañando su accionar con notas en el diario de campo sobre indicadores de efectividad, así como otros instrumentos convenientes. Después de observar sus resultados, se analizan las notas del diario de campo y los resultados de la aplicación de los demás instrumentos y se juzga el éxito de la transformación.

En esta fase aplico la nueva práctica pedagógica.

3.2 Objetivos

3.2.1 Objetivo general. Mejorar la práctica pedagógica a través de la aplicación de estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén –La Libertad

3.2.2 Objetivos específicos.

- **Objetivo específico 1.** Planificar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades en autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén–La Libertad
- **Objetivo específico 2.** Implementar sesiones de aprendizaje utilizando materiales y recursos a través de las estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial pueblo nuevo-UGEL Chepén -La Libertad
- **Objetivo específico 3.** Ejecutar las sesiones de aprendizaje aplicando estrategia visual y experiencia directa para lograr la autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén- La Libertad

3.3 Hipótesis de acción

- **Hipótesis de acción 1.** La Planificación sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directa desarrollará la autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes de con discapacidad intelectual moderada del Centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad.
- **Hipótesis de acción 2.** La Implementación sesión de aprendizaje utilizando recursos y materiales a través de la estrategia visual y la experiencia directa desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes del con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad.
- **Hipótesis de acción 3.** La Ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directas desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del Centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad.

3.4 Beneficiarios

Docente Investigador. La principal beneficiaria soy yo, por cuanto he incrementado mis conocimientos pedagógicos de esta manera mejoro mi práctica pedagógica y a su vez crezco profesionalmente.

Estudiantes, son beneficiarios indirectos ya que se benefician con la aplicación de la nueva propuesta pedagógica esto quiere decir van desarrollar su autonomía en la alimentación de platos sencillos, preparando alimentos sencillos; favoreciendo sustancialmente su autoestima y desempeño.

Padres de familia, son los beneficiarios indirectos, ya que sus hijos han logrado desarrollar habilidades en la preparación de los platos sencillos por cuanto recibieron una orientación más profesional para tratar la discapacidad de sus hijos.

3.5 Instrumentos

3.5.1 Diario de campo.

Diario de campo del docente Investigador. El diario de campo es un instrumento utilizado por los investigadores para registrar hechos que son susceptibles de ser interpretados, En este sentido, el diario de campo es una herramienta que permite sistematizar la experiencia para luego analizar resultados.

He redactado el diario de campo después de ejecutar la sesión de aprendizaje lo cual me permite reflexionar sobre la práctica pedagógica e identificar cuáles son las fortalezas y debilidades.

Fundamentación. Para Bonilla y Rodríguez “el diario de campo debe permitirle al investigador un monitoreo permanente del proceso de observación. Puede ser especialmente útil al investigador, en él toma nota de aspectos que considere importantes para organizar, analizar e interpretar la información que está recogiendo”.

El Diario de Campo es uno de los instrumentos que día a día nos permite sistematizar nuestras prácticas investigativas; además, nos permite mejorarlas, enriquecerlas y transformarlas. A la vez nos permite reflexionar

sobre la propia práctica y eso a partir principalmente de los registros tanto textuales y escritos. Hernández (2010 p 26).

Mediante la ejecución de nuevas técnicas de mediación, el científico instructor puede componer las respuestas de los estudiantes, es decir, lo que se conectó positivamente y sobre todo aquellos pensamientos que mejoraron la práctica futura.

En cualquier caso, no deberíamos caer en un registro básico de qué son los objetos, la manera en que se encuentran y las cualidades que tiene el lugar, en realidad, deberíamos retratar con un sentimiento de investigación que ponga de relieve lo que se identifica con la circunstancia. Bajo investigación.

Objetivo. El objetivo del diario de campo para el investigador me permite reflexionar las actividades que se realizan diariamente

Estructura. El diario de campo tiene la siguiente estructura: Tiene datos informativos, descripción, redacto todo lo ocurrido durante la clase reflexión crítica, realiza la reflexión en cuanto la clase dictada, las fortalezas y debilidades., Intervención dio respuesta a las debilidades y terminando con un compromiso de mejorar la práctica pedagógica.

El diario de campo presenta información general como nombre del docente, fecha, número de estudiantes, sesión significativa, categorías y sub categorías investigadas para posteriormente seguir con la descripción detallada de la práctica pedagógica donde la docente escribirá de manera asertiva lo ocurrido durante la sesión de aprendizaje con aciertos y desaciertos para luego realizar una reflexión crítica en base a las fortalezas y debilidades encontradas. Posteriormente se hará un compromiso asumiendo cambios que se deben realizar en la práctica docente.

Administración. En cuanto a la administración, es preciso escribirlo durante la realización de la práctica docente, es decir cuando el docente realiza la actividad pedagógica, después es imprescindible escribir todo lo que sucedió durante la ejecución de la sesión de aprendizaje y puede contar con ayudas como las filmaciones o fotografías. Generalmente se realiza cuando termino la sesión significativa de aprendizaje, Yo registraba los diarios de campo dos veces por semana.

Diario de campo del acompañante pedagógico. La especialista acompañante me visita cuatro veces por ciclo, en la cual ella también realiza su diario de campo, consiste en: fases descriptivas en esta fase escribe todo lo observado durante la sesión, en la fase reflexiva registra las fortalezas y debilidades encontradas en la ejecución de las sesiones. En la fase interventiva me brinda respuesta y sugerencias acerca de la ejecución del día, finalmente termina haciéndome firmar un compromiso de mejora.

Objetivos. El objetivo de este instrumento es registrar actividades del docente investigador para dar recomendaciones sobre la práctica pedagógica.

Administración. La acompañante realiza el diario de campo durante de la ejecución de la sesión de clase para realizar el respectivo asesoramiento

3.5.2 Encuesta a padres de familia. Se puede definir como una técnica primaria de obtención de información sobre la base de un conjunto objetivo coherente y articulado de preguntas que garantiza la información proporcionada por una muestra que puede ser analizada mediante métodos cuantitativos.

Fundamentación.

Sotiene que la encuesta es una técnica destinada a adquirir datos de un par de personas cuyas conclusiones desinteresadas interesan al investigador. La auditoría utiliza una sinopsis de las consultas compuestas que se le dan a los sujetos, con el punto de que también pueden responderlos en la estructura. Este esquema se conoce como una revisión, es un instrumento que puede ser una respuesta cerrada, abierta o combinada. Hernández (2010 p 18)

A través de la auditoría, los datos sobre el interés sociológico se adquieren mediante el examen de las personas de una reunión o una población. En cualquier caso, en el campo de la pauta, y dada la conexión entre los bordes abiertos, no es posible mantener una separación vital de su utilización asociada con la evaluación demostrativa, el examen de las necesidades, la búsqueda y el límite de la información.

Objetivos. El objetivo de la encuesta es obtener mediciones cuantitativas de una gran variedad de características objetivas y subjetivas de la población de padres de familia.

Estructura. La encuesta está formada por: datos generales como nombre del padre de familia, la docente, diagnóstico, instrucciones de llenado y el cuestionario con preguntas cerradas.

La encuesta la elabora considerando los campos de acción, constaban de 10 ítems donde se preguntaba a los padres de familia si sus hijos lograban ciertas habilidades relacionadas a preparación alimentos sencillos. Así mismo la encuesta respondía a dos subcategorías: estrategias visuales y experiencias directas.

Administración. Se brinda a los padres de familia del aula para su llenado y posterior validación de las respuestas dadas, aplique mi encuesta una sola vez.

4. Plan de acción

4.1 Matriz del plan de acción

PREGUNTA ACCIÓN	OBJETIVO ESPECIFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	ACCIÓN	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
¿Cómo debo aplicar las estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada del Centro educación básica especial Pueblo Nuevo UGEL Chepén –La Libertad”?	Planificar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar la autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada del Centro de educación básica especial Pueblo Nuevo de la UGEL Chepén – La Libertad	La Planificación sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directa desarrollará la autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes de con discapacidad intelectual moderada del Centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad.	Planifico sesiones de aprendizaje aplicando las estrategias visuales y experiencia directa.	<ul style="list-style-type: none"> - Investigar fuentes de información confiable sobre las estrategias visuales en experiencias directas en estudiantes con discapacidad intelectual moderada. - Seleccionar información pertinente sobre la teoría de estrategias visuales y experiencias directas. y habilidades de autonomía en estudiantes con discapacidad intelectual moderada en preparación de alimentos sencillos. - Elaborar unidades y sesiones de aprendizaje incorporando las estrategias visuales y experiencias directas. en estudiantes con discapacidad intelectual moderada - Adaptar los instrumentos de evaluación según la estrategia visuales y experiencias directas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Proyecto Educativo Institucional Diseño Curricular Programación Curricular. - Propuesta pedagógica innovadora Investigadora Libros. - Revistas. - Tesis. Proyecto Educativo Institucional 	<ul style="list-style-type: none"> - Del 08/05/2017 al 21/07/2017

PREGUNTA ACCIÓN	OBJETIVO ESPECIFICO	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	ACCIÓN	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO
	Implementar sesiones de aprendizaje utilizando materiales y recursos a través de las estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial pueblo nuevo-UGEL Chepén -La Libertad	La Implementación sesión de aprendizaje utilizando recursos y materiales a través de la estrategia visual y la experiencia directa desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes del con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad.	Elaboro materiales didácticos para las sesiones de aprendizaje a través de las estrategias visuales y experiencia directa.	<ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar los recursos tecnológicos, materiales impresos concretos audios visuales a utilizarse. - Elaborar material impreso y concreto contextualizado según la sesión de aprendizaje. - Prever los recursos educativos y ambientes necesarios en la realización de las acciones de mejora. - Mejorar la organización e implementación del espacio donde se realiza la acción educativa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño curricular - Libros referenciales - Página web - Materiales estructurados - Materiales no estructurados - Propuesta pedagógica - Alternativa - Investigadora - Libro - Revistas - Tesis 	<ul style="list-style-type: none"> - Del - 08/05/2017 - al - 21/07/2017
	Ejecutar las sesiones de aprendizaje aplicando estrategia visual y experiencia directa para lograr la autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad	La Ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directas desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del Centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad	Ejecuto sesiones de aprendizaje aplicando las estrategias visuales y experiencias directas	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar unidades y sesiones de aprendizaje incorporando los procesos en las estrategias visuales y experiencia directas en estudiantes con discapacidad intelectual moderada. - Seleccionar estrategias de. Estrategias visuales y experiencias directas en las sesiones de aprendizaje. - Aplicar en las sesiones de aprendizaje estrategia visuales y experiencias directas 	<ul style="list-style-type: none"> - Materiales y recursos didácticos libros 	Del 08/05/2017 al 21/07/2017

4.2 Matriz de evaluación

HIPÓTESIS 1: La Planificación sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directa desarrollará la autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes de con discapacidad intelectual moderada del Centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad			
ACCION	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACION
Planifico sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar la autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada del Centro de educación básica especial Pueblo Nuevo de la UGEL Chepén –La Libertad	Diseño de unidades y sesiones de aprendizaje con en estrategias visuales y experiencia directas que desarrolla habilidades de autonomía de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada.	El 100% de unidades y diseños de sesiones de aprendizaje con estrategias visuales y experiencia directas habilidades de autonomía en los estudiantes con discapacidad intelectual.	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de cotejo. - Unidades de aprendizaje. - Sesiones de aprendizaje. - Diario de campo.
ACTIVIDADES DE LA ACCION 1	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACION/INSTRUMENTOS	
Investigar fuentes de información confiable sobre las estrategias visuales y experiencias directas en estudiantes con discapacidad intelectual moderada.	Investiga fuente de información confiable sobre las estrategias visuales y experiencias directas teniendo en cuenta una bibliografía actualizada. El 40% de las sesiones de aprendizaje son diseñadas con estrategias visuales y experiencia directa.	- Fichas de citas textuales.	
Seleccionar información pertinente sobre la teoría de estrategias visuales y experiencias directas y habilidades de autonomía en preparación de alimentos sencillos.	Elaborar el sustento teórico sobre estrategias visuales y experiencias directas habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos	<ul style="list-style-type: none"> - Propuesta Pedagógica Innovadora - Fichas bibliográficas. 	
Elaborar unidades y sesiones de aprendizaje incorporando las estrategias visuales y experiencias directas. en estudiantes con discapacidad intelectual moderada	Elabora unidades de aprendizaje y sesiones que estén incorporada en estrategias visuales y experiencia directas	- Unidades de aprendizaje y sesiones.	
Adaptar los instrumentos de evaluación según la estrategia visuales y experiencias directas	Adecua los instrumentos de evaluación en sus sesiones de aprendizaje, teniendo en cuenta los estilos y ritmos de aprendizaje de los estudiantes.	- Instrumentos de evaluación adaptadas a las necesidades de los estudiantes en las sesiones de aprendizaje.	

HIPÓTESIS 2:			
La Implementación sesión de aprendizaje utilizando recursos y materiales a través de la estrategia visual y la experiencia directa desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes del con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad			
ACCION	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACION
Elaboro materiales didácticos para las sesiones de aprendizaje a través de las estrategias visuales y experiencia directa.	.Elabora materiales didácticos para desarrollar habilidades de autonomía en los estudiantes.	100% de los materiales didácticos elaborados son utilizados en las sesiones de aprendizaje.	Fotos de la utilización de materiales didácticos en las sesiones de aprendizaje
ACTIVIDADES DE LA ACCION 2	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACION/INSTRUMENTOS	
Seleccionar los recursos tecnológicos, materiales impresos, concreto audio visual a utilizarse.	Selecciona los recursos tecnológicos, materiales impresos, concreto y audiovisuales a utilizarse teniendo en cuenta las características y/o intereses del estudiante	<ul style="list-style-type: none"> - Libros referenciales. - Página Web. - Martiriales 	
Elaborar material impreso y concreto contextualizado según la sesión de aprendizaje.	Elabora material impreso y concreto contextualizado según la sesión de aprendizaje considerando las referencias del entorno familiar, laboral y local de los estudiantes.	<ul style="list-style-type: none"> - Revistas informativas. - Materiales. 	
Prever los recursos educativos y ambientes necesarios en la realización de las acciones de mejora.	Prevé los recursos educativos y ambientes necesarios en la realización de las acciones de mejora constatando su existencia y funcionamiento en la institución educativa.	<ul style="list-style-type: none"> - Inventario de recursos educativos en la Institución Educativa. 	
Mejorar la organización e implementación del espacio donde se realiza la acción educativa	Mejora la organización e implementación del espacio donde se realiza la acción educativa adecuándolo óptimamente para la realización de la sesión innovadora utilizando materiales didácticos.	<ul style="list-style-type: none"> - Referencias de diseños en materiales estructurados y no estructurados. - Materiales. 	

HIPOTESIS 3: La Ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directas desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del Centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chapén-La Libertad			
ACCION	RESULTADO	INDICADORES DE RESULTADO	FUENTES DE VERIFICACION
Ejecuto las estrategias de experiencias directas y apoyo visuales durante el desarrollo de las sesiones de aprendizaje.	Ejecuto estrategias visuales y de experiencias directas durante el desarrollo de las sesiones de aprendizaje en los estudiantes.	Aplica las estrategias visuales y de experiencia directas en un 100% de las sesiones desarrolladas 100% de los estudiantes desarrolla habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos.	- Fotos de la aplicación de sesiones de aprendizaje. - Lista de cotejo de entrada y salida
ACTIVIDADES DE LA ACCION 3	INDICADORES DE PROCESO	FUENTES DE VERIFICACION/INSTRUMENTOS	
Ejecuto unidades y sesiones de aprendizaje incorporando los procesos en las estrategias visuales y experiencia directas en estudiantes con discapacidad intelectual moderada.	Diseñar en los procesos pedagógicos las subcategorías en experiencia directa y apoyo visuales.	<ul style="list-style-type: none"> - Libros referenciales. - Página Web. - Tesis. - Unidad de aprendizaje. - Sesiones de aprendizaje 	
Selecciono estrategias de. estrategias visuales y experiencias directas en las sesiones de aprendizaje	Seleccionar indicadores en las sesiones de aprendizaje aplicados a la subcategoría en experiencias directas y apoyos visuales.	<ul style="list-style-type: none"> - Materiales y recursos didácticos. - Libros. 	
Aplicar en las sesiones de aprendizaje estrategia visuales y experiencias directas	Aplicar estrategias visuales y experiencias directas en el desarrollo de la sesión innovadora.	<ul style="list-style-type: none"> - Unidad de aprendizaje. - Sesión de aprendizaje. - Diario de campo 	

5. Discusión de los resultados

5.1 Procesamiento y análisis de la información por instrumento

5.1.1 Análisis de los resultados de los diarios reflexivos.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
Estrategia de enseñanza	Estrategia visual	DC (01). Les, invito a un estudiante para que registre la asistencia pegando la imagen de la carita feliz en el nombre de sus compañeros. Que asistió. Realizamos la oración agradeciéndole a Dios por un día más de vida, Les menciono que vamos observar y Escuchar la canción las verduras, al ritmo de la canción los estudiantes mueven su cuerpo, imitando el movimiento de cada verdura que nos muestra el video.	Permite que los niños con dificultades para hablar o entender cuando se les habla. Los apoyos visuales pueden ser fotografías, dibujos, objetos, palabras escritas o listas, apoyan los contenidos curriculares durante el proceso mismo de enseñanza o de la lectura del texto de enseñanza, Aunque el apoyo visual siempre es un complemento del mensaje oral, bien empleado ayuda a que el mensaje sea más efectivo Barrios, (2013),	La estrategia visual me ayuda a mejorar el aprendizaje de mis estudiantes como se evidencia en mis diarios de campo. Entonces podemos mencionar que mi subcategoría de Estrategia visual me está dando buenos resultados ya que mis estudiantes han aprendido mejor con tarjetas videos es un gran apoyo para el docente, ya que facilita la comprensión del mensaje y permite dirigir la atención de la audiencia e impactar a través de imagen.	Como resultado del análisis puedo concluir que existe una relación entre la estrategia visual y la mejora en la preparación de alimentos básicos en los estudiantes con discapacidad. Esta estrategia me permitió dedicar mayor atención a mis estudiantes dándole mayor oportunidad para que participen de manera espontánea. Los logros obtenidos por los estudiantes fueron gracias a la aplicación de la estrategia visual con todos sus procesos en cada sesión. En la observación logré que los estudiantes observen detalladamente los materiales que les ofrecí: tarjetas, fotos, videos
		D C (01) Cada estudiante coge una tarjeta y lo pega en la pizarra con mi ayuda. Ilmar le invite a salir de su con mi apoyo para que pueda participar y pegar su tarjeta en la pizarra lo cual requiere apoyo para realizarlo. Luego les pregunto que hemos realizado, me respondieron en forma individual diciendo que la verdura que ellos tienen se aparece a la imagen, Luego les indique que vamos a lavarnos las manos siguiendo la secuencia de láminas	-La mejora de los aprendizajes en las habilidades de la preparación de alimentos básicos está en función de la		En la comprensión logré que los estudiantes dentro de sus posibilidades comprendan los
		DC 2.- Les mostré un video de cómo se dobla la servilleta y les pregunté si alguna vez ellos habían realizado el doblado de la servilleta algunos me respondía no y otros solo se reían.			
		D C (02) Tuve que apoyarme de imágenes para pueda realizar el uso correcto de la servilleta ,Maricielo lo realizo sola ,Edgar lo hizo solo y Miguel			

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>también ,Edy puso resistencia a no hacerlo sola el auxiliar lo ayudo a que realice el uso correcto de la servilleta de tela ,esta acción lo repetimos dos veces con cada estudiante repitiendo los pasos de las imágenes del doblado de la servilleta muy lentamente para que ellos puedan realizarlo</p> <p>DC (03) Tuve que apoyarme de imágenes para que pueda realizar la preparación del sándwich lo senté a los estudiantes en forma de U realice preguntas sobre lo observado, Maricielo, Edgar, Miguel respondieron de acuerdo a sus posibilidades y el resto de estudiantes solo realizaban movimientos guturales.</p> <p>DC (03) Pasaremos al ambiente del aula para reconocer en el panel de los alimentos donde se encuentra el atún. Cada uno de los estudiante reconoció en el panel al atún unos lo realizaron con mi apoyo otros con la del auxiliar, y fuimos reforzando que el atún es un alimento nutritivo y es bueno para la salud y que debemos consumirlo siempre.</p> <p>Les manifesté que otro día aprenderemos a preparar sándwiches de pollo. Les pregunte si les había gustado la clase del día, Miguel y Edy respondieron que sí.</p> <p>(DC 04).Le explique a cada estudiante con imágenes de cómo vamos a iniciar el preparado de Sandwich teniendo en cuenta los pasos a seguir, El estudiante en forma ordena que pasaremos al ambiente del aula para reconocer en el panel de los alimentos donde se encuentra el sándwich de pollo. Cada uno del estudiante reconoció en el panel la imagen del sándwich del pollo unos lo realizaron con mi apoyo, y otros ubicaron correctamente</p>	<p>observación de videos o imágenes por los estudiantes con discapacidad severa es gráfico.</p>		<p>apoyos mostrados y en la ejecución logré que los estudiantes al término de la estrategia aplicada logren utilizar y/o ejecutar tareas con materiales mostrados.</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
	<p>Experiencias directas</p>	<p>DC (01) Les invite a todos los estudiantes acercarse más al grupo para poder mostrarles una caja que contenía las verduras, pero Maricielo se distrajo un poco, espere que se santera para poder mostrarle la caja. Conjuntamente con Ximena fui sacando las verduras poniéndole sobre la mesa uno por uno reforzando la acción diciéndole "Muy bien". Le hice participar a Ilmar para que sacar algunas verduras que se encontraba en la caja, sus compañeros lo aplaudían, Agrupe las diferentes las verduras y les indique que vamos mencionar su nombre de cada verdura, algunos estudiantes tocaron su textura, sintieron su aroma,</p> <p>DC (02) Inicio mostrándole una panera que contenía servilletas de papel y de tela de diferentes colores y tamaños les pregunte que habrá dentro de la panera y les hice sacar a cada estudiante una servilleta y les ¿pregunte qué cosa es ¿alguna vez ustedes han utilizado las servilletas. Seguidamente les dije que hoy conoceremos las servilletas de tela y papel les mostré una servilleta de tela y les pregunto para que lo usamos, Edy (D.I) y Maricielo me respondió que era para limpiarnos la boca.</p> <p>DC (02) Miguel lo realizo solo el doblado de la servilleta de tela y la de papel lo realizo conjuntamente con mi apoyo, Maricielo lo realizo con mi ayuda también., Chechi lo trabajo con mi apoyo, la servilleta de papel lo rompió una y otra vez hasta que lo logro realizar con la servilleta de tela. Edy y Edgar cogió la servilleta de tela, empezamos a paso a paso muy lentamente para que ella pueda realizarlo hasta que lo logramos realizar con la servilleta de papel y de tela.</p>	<p>Según nos menciona el autor Bruner, (1960) que los estudiantes con diferentes habilidades desarrollan aprendizajes en las habilidades de la alimentación está en función en las experiencias directas.</p>	<p>La experiencia directa me ayudo a mejorar el aprendizaje de mis estudiantes como se evidencia en mis diarios de campo. Entonces podemos mencionar que mi subcategoría de experiencia directa me está dando buenos resultados ya que mis estudiantes han mejorado.</p>	<p>Como resultado del análisis puedo concluir que existe una relación entre la experiencia directa y la mejora en la preparación de alimentos básicos en los estudiantes con discapacidad. Esta estrategia me permitió dedicar mayor atención en mis estudiantes dándole mayor oportunidad para que participen de manera espontánea. Los logros obtenidos por los estudiantes fueron gracias a la aplicación de la estrategia experiencia directa en cada sesión de aprendizaje. En la atención logre que los estudiantes pongan atención a los materiales presentados. En la exploración logré que los estudiantes exploren los procedimientos en la elaboración de los alimentos básicos. En la ejecución logré que los estudiantes puedan realizar la preparación de alimentos sencillos con apoyo o sin apoyo.</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍAS	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN TEÓRICA	ANÁLISIS DE CONTENIDO	CONCLUSIONES
		<p>DC (03) Invite a Edgar para que me ayudara a preparar el sándwich de atún, Edgar abrió lata con mi apoyo. Luego puso el atún en un tazón, Miguel mezcló la cebolla, luego le agrego el limón y la sal, con una cuchara mezcló bien los ingredientes. Llamé a Edy para que ayude a preparar el sándwich de atún agregamos una cucharada de atún al pan para luego ponerle otra rebanada de pan, lo hice participar a todos los estudiantes para que preparen sus sándwiches de atún. Chechi trata de votar el atún pero lo logro a realizar con mi apoyo, Ximena realizo su sándwiches con la ayuda del auxiliar.</p> <p>DC (04) Les mostré a cada estudiante los productos que vamos a usar en el preparado del sandwich ellos reconocieron los productos y decían por sus nombres emocionados lo repetían con mucha alegría. El pan, pollo, apio y mayonesa. Repetían juntos conmigo en voz alta uno por uno los ingredientes que íbamos a usar para preparar el sándwiches de pollo.</p> <p>DC (04) Invite a Fernanda para que me ayudara a preparar el sándwich de pollo, Fernanda abrió lata con mi apoyo. Luego puso el pollo en un tazón, Ximena desmenuzo el pollo con un tenedor lo realizo con mi ayuda, Edy pico el apio con mi apoyo y lo mezcló el apio picado y agregó la mayonesa, Maricelo cogió el tenedor y mezcló todo dejándolo listo. Los hice participar a todos los estudiantes uno por uno para que se prepare su sándwich de pollo. Chechi y Ximena trata de votar el pan pero lo logro a realizar sus sándwiches</p>			

5.1.2 Análisis de la encuesta aplicada a los padres de familia.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIONES
Estrategias de enseñanza	Experiencias Directas	<p>. En el ítem 1 se puede observar el 90 % de los padres de familia afirman que sus hijos se alimenta utilizando la cuchara. y el 10% no lo hacen .</p> <p>En el ítem 2 se observa en los cuadros y gráfico, el 90% de padres de familia manifiestan que sus hijos utilizan el tenedor adecuadamente.y el 10% no lo hacen.</p> <p>En el ítem 4 podemos observar que el 90 % de los padre manifiesta que sus hijos mastica los alimnetos antes de pasárselos y no mastica bien antes de pasarlos.</p> <p>En el ítem 5 podemos observar 90% de padres manifiestan que su hijo se mantiene sentado adecuadamente durante la hora de la alimentación y el 10 % no lo realiza.</p> <p>En el ítem 6 se pueden observar que el 90% de padre de familia manifiestan, Su hijo (a) respeta los alimentos ajenos en la hora de la alimentación y el 10% no lo realiza.</p> <p>En el ítem 10 se puede observar que el 70 % de padres de familia ha desarrollado mayor desenvolvimiento en su alimentación y el 30% no lo desarrolla.</p>	<p>Los hallazgos encontrados en la sub categoría de las experiencias directas reflejan que los padres de familia tienen conocimiento que sus hijos ha realizado experiencias directas y les ayudo favorece en la autonomía en preparación de alimentos sencillos.</p> <p>Sus menores hijas. (a)</p>	<p>Los padres de familia del aula multigrado del Centro de educación básica especial "Pueblo Nuevo" afirman que sus hijos han mejorado en actividades de la preparación de alimentos sencillos utilizando estrategia de experiencia directa</p>
	Estrategias Visuales	<p>Se observa en el ítem 3 se puede observar que el 100% de padres de familia manifiesta que sus hijos utilizan la servilleta para limpiarse la boca observando la foto.</p> <p>En el ítem 7 que el 80 % Su hijo (a) ayuda a lavar el servicio de cocina después de su uso, siguiendo la secuencia de fotos y el 20% no lo hacen.</p> <p>Se observar en el ítem 8 podemos manifestar que el 100 % de su hijo (a) ayuda a secar y a guardar el servicio de cocina, siguiendo la secuencia de la foto.</p> <p>Podemos observar en el ítem 9 podemos manifestar que el 100% Su hijo (a) sirve refresco de una jarra sin derramar, siguiendo la secuencia de fotos.</p>	<p>En los hallazgos encontrados en la sub categoría de Estrategia visuales los padres afirman que al utilizar experiencias directas ha facilitado el logro de la autonomía de la alimentación de sus menores hijos.</p>	<p>Los padres de familia del aula multigrado del Centro de educación básica especial "Pueblo Nuevo" consideran que sus hijos han mejorado su autonomía en actividades de alimentación estrategia de experiencia visuales ,videos, fotos ,etc.</p>

5.1.3 Análisis de los datos del proceso del acompañamiento.

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIONES
Estrategias de enseñanza	Experiencias directas	<p>(D.C,1) "...La maestra en las sesiones de aprendizaje desarrollada se evidencian que la docente aplica formalmente la estrategia de enseñanza Experiencias directas logrando brindar a sus estudiantes las posibilidades de aprendizaje para el desarrollo de habilidades de autonomía en la alimentación.</p> <p>"...La maestra les hace la demostración del preparado de pan con queso; abre el pan, unta la mantequilla, corta una tajada de queso, lo coloca en el pan, tapa él y lo lleva a la cocina para colocarlo en la surten caliente y finalmente lo coloca en el plato para la degustación..."</p> <p>"...Los estudiantes realizan la preparación del pan con queso con apoyo de la maestra; Alexandra intenta abrir el pan, unta con apoyo de la maestra la mantequilla, coloca una tajada de queso y lo lleva a la satén, Edgar realiza la preparación del pan con queso con autonomía, siguiendo la secuencia de figuras, mientras que Fernanda, requiere apoyo constante de la maestra para coger el pan con el cuchillo, Cinthia prepara su pan con queso pero se distrae con facilidad y la maestra constantemente le hace recordar lo que está haciendo..."</p> <p>(D.C. 2) "...Luego la maestra les muestra y les dice hoy he traído las verduras y las vamos a lavar, muestra una lechuga y les pregunta ¿Cómo se llama?, Miguel dice lechuga , Maricielo dice papa, Cinthia dice pepino que es de color verde y sirve para preparar ensalada, luego la maestra les dice que antes de utilizar las frutas y verduras debemos de lavarlas y se dirigen al lavadero para lavarlas, pide un voluntario y se ofrece Edgar quien lava de manera dirigida, luego lava Cinthia y lo hace sola, Maricielo coge una mandarina y lo lava, luego lo hace Ceci, pero lo hace con apoyo de la maestra..."</p>	<p>María Begoña Rodas (2003), indica que "el aprendizaje experiencial, parte del principio que las personas aprenden mejor cuando entran en contacto directo con sus propias experiencias y vivencias, es decir se aprende "haciendo". Por ello, en el aula de manera natural se va ejecutando actividades para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos considerando las características de los estudiantes.</p> <p>Así mismo, la Association of Experiential Education (1995) manifiesta que "El aprendizaje vivencial es un proceso a través del cual las personas van construyendo su propio conocimiento, adquieren habilidades y realzan sus valores, directamente desde la experiencia misma". Las experiencias ayudaran a los estudiantes a desarrollar nuevas habilidades que le serán funcionales para que se desenvuelvan en su entorno inmediato.</p>	<p>La docente aplica adecuadamente y pertinentemente la estrategia de experiencias directas. El cual es favorable en los estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad del aula multigrado grado del CEBE Pueblo Nuevo, fortaleciendo sus habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos, en diferentes contextos y situaciones; utilizando material real, etc., lo cual permitirá mejorar su calidad de vida e integrarse a la sociedad.</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIONES
		<p>(D.C.3) "...La maestra los dirige al lavadero para lavar las verduras, Maricielo lava el tomate, lo hace sola, Ximena lava la zanahoria, Cinthia lava la lechuga, luego la maestra les dice que para preparar la ensalada se debe de pelar los tomates, ella pela un tomate, luego le pide a Maricielo para que pele el otro tomate y ella lo hace, pero con guía de la maestra, Charles lava el limón..."</p> <p>"...La maestra dice ahora vamos a rallar zanahorias y procede a rallar, luego dice a los estudiantes si desean rallar, Maricielo se ofrece voluntariamente, lo hace, pero con apoyo de la maestra, luego lo hace Fernanda con guía de la maestra, Cinthia troza las hojas de la lechuga..."</p> <p>(D.C.4) "...La maestra dirige a los estudiantes hacia la cocina, para el preparado del café con leche, luego pide un voluntario para llenar agua en la jarra hervidora y se ofrece Miguel, luego se ofrecen de voluntarios Maricielo y Edid para traer y repartir las tazas..." "...La maestra procede a echar agua caliente en las tazas, luego pide un voluntario para que eche la leche y se ofrece Maricielo, luego la maestra les brinda una cucharita para que cada uno se eche el azúcar, cada estudiante lo hace, Ximena, coge la cucharita levanta azúcar y lo agrega a la taza y lo remueve..."</p>		
	Estrategias visuales	<p>(D.C,1) "...La maestra en las sesiones de aprendizaje desarrollada se evidencian que la docente aplica formalmente la estrategia de visual y experiencia directa logrando brindar a sus estudiantes las posibilidades de aprendizaje para el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentación sencillos</p> <p>"...La maestra invita a los estudiantes a ver un video de la preparación del pan con queso...hace preguntas a sus estudiantes; ¿Qué hemos visto en el video?"</p> <p>"... Los estudiantes Edgar dice pan, Cinthia dice con queso..."</p>	<p>Sabina Barrio Fernández, quien refiere que los estudiantes con dificultades para hablar y comprender requieren de apoyos, las cuales la denomino estrategia visual; pueden ser fotografías, dibujos, objetos, palabras escritas o listas, apoyan los contenidos curriculares durante el proceso mismo de enseñanza o de la lectura del texto de enseñanza.</p>	<p>La docente aplica adecuadamente las estrategias visuales, el cual es favorable en los estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad del aula multigrado del CEBE Pueblo Nuevo, fortaleciendo sus habilidades de autonomía en la preparación de</p>

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	HALLAZGOS	INTERPRETACIÓN	CONCLUSIONES
		<p>“...La maestra les dice antes de preparar tenemos que lavamos las manos y les muestra la figura de la secuencia del lavado de manos...”</p> <p>“...Los estudiantes se lavan las manos según las figuras mostradas por la maestra, Edgar se lava observando la figura, Cinthia se lava con apoyo verbal y Fernanda se lava con guía de la maestra y apoyo de la figura de secuencia del lavado de manos...”</p> <p>(D.C. 2) “...La maestra les muestra tarjetas con actividades del día y Edgar dice que nos lavamos las manos, luego lavamos las frutas y las verduras y Maricielo señala la tarjeta de comer la lonchera...”</p> <p>(D.C.3) “...La maestra les dice a los estudiantes que vamos a ver un video, donde los estudiantes se muestran atentos, Cinthia imita los movimientos que hacen las verduras en el video, Ximena mira atenta y mueve los brazos, Fernanda también intenta imitar lo que hacen las verduras en el video, Ceci mueve su cuerpo al escuchar la música...”</p> <p>“...La maestra les pregunta ¿Qué decía la canción?, ¿Qué verduras, salieron?, Cinthia dice lechuga, Maricielo dice tomate...”</p> <p>(D.C.4) “...La maestra les muestra un video de la preparación del café con leche y pregunta a sus estudiantes ¿Qué hemos visto en el video?, Cinthia dice leche, Edy dice agua, Fernanda señala la taza, Miguel dice que él toma leche, señalando el video...”, “...la maestra les muestra tarjetas con las imágenes de los materiales que se va utilizar para el preparado del café con leche, Maricielo dice jarra, señalando la jarra hervidora.</p>		<p>alimentos básicos como; preparación de sanduiwsh, ensalada, bebidas etc., a través de videos, tarjetas, fotografías, laminas, etc. lo cual permitirá mejorar su calidad de vida e integrarse a la sociedad.</p>

5.2 Triangulación

CATEGORIA	SUB CATEGORIA	CONCLUSIONES			COINCIDENCIAS DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	OBSERVADOR DEL APE	PADRES DE FAMILIA		
Estrategia de enseñanza	Estrategia visual	<p>Como resultado del análisis puedo concluir que existe una relación entre la estrategia visual y la mejora en la preparación de alimentos básicos en los estudiantes con discapacidad. Esta estrategia me permitió dedicar mayor atención a mis estudiantes dándole mayor oportunidad para que participen de manera espontánea.</p> <p>Los logros obtenidos por los estudiantes fueron gracias a la aplicación de la estrategia visual con todos sus procesos en cada sesión. En la observación logré que los estudiantes observen detalladamente los materiales que les ofrecí: tarjetas, fotos, videos</p> <p>En la comprensión logré que los estudiantes dentro de sus posibilidades comprendan los apoyos mostrados y en la ejecución logré que los estudiantes al término de la estrategia aplicada logren utilizar y/o ejecutar tareas con materiales mostrados.</p>	<p>La docente aplica adecuadamente y pertinentemente la estrategia de experiencias directas. El cual es favorable en los estudiantes con discapacidad intelectual y multidiscapacidad del aula multigrado grado del CEBE Pueblo Nuevo, fortaleciendo sus habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos, en diferentes contextos y situaciones; utilizando material real, etc., lo cual permitirá mejorar su calidad de vida e integrarse a la sociedad.</p>	<p>A partir de los hallazgos encontrados, se concluye que los padres de familia manifestaron que sus hijos logren preparar alimentos básicos. La participación espontanea mejoro sin tener la necesidad de apresurarlos o instigarlos para que preparen alimentos básicos. Esto se debió a que la docente aplico su estrategia visual en el aula y orientada a los padres como darles apoyo en casa.</p>	<p>La docente investigadora y los padres de familia y la APE coinciden que la docente utilizo la estrategia visual aplicando todos sus procesos en todas sus sesiones, permitió el desarrollo de alimentos básicos sin instigamiento y de manera espontánea encontrando una manera de preparar alimentos básicos.</p>	<p>El apoyo visual sustentado en las sesiones de aprendizaje con todos sus procesos permitió desarrollar habilidades en la preparación de alimentos básicos en los estudiantes generando seguridad espontaneidad y atención en la preparación de alimentos básicos. Sin embargo, se debe incluir en las sesiones de aprendizajes otras actividades que permita potenciar la estrategia de la propuesta siguiendo los planteamientos del autor.</p>

CATEGORIA	SUB CATEGORIA	CONCLUSIONES			COINCIDENCIAS DESACUERDOS	CONCLUSIONES
		INVESTIGADOR	OBSERVADOR DEL APE	PADRES DE FAMILIA		
	Experiencia directa	<p>Como resultado del análisis puedo concluir que existe una relación entre la experiencia directa y la mejora en la preparación de alimentos básicos en los estudiantes con discapacidad. Esta estrategia me permitió dedicar mayor atención en mis estudiantes dándole mayor oportunidad para que participen de manera espontánea.</p> <p>Los logros obtenidos por los estudiantes fueron gracias a la aplicación de la estrategia experiencia directa en cada sesión de aprendizaje.</p> <p>En la atención logre que los estudiantes pongan atención a los materiales presentados.</p> <p>En la exploración logré que los estudiantes exploren los procedimientos en la elaboración de los alimentos básicos.</p> <p>En la ejecución logré que los estudiantes puedan realizar la preparación de alimentos sencillos con apoyo o sin apoyo.</p>	<p>. En la experiencia Directa empleada por la docente, ayudo a que sus estudiantes puedan preparar alimentos básicos de manera más asertiva y espontanea sin sentirse presionados. En el proceso de la atención logro que sus estudiantes fijen la mirada.</p> <p>En el proceso de la exploración logro que los estudiantes ejecuten explore los procedimientos en la elaboración de los alimentos básicos.</p> <p>En la ejecución logro que los estudiantes puedan realizar la preparación de alimentos básicos con apoyo o sin apoyo.</p>	<p>A partir de los hallazgos encontrados, se concluye que los padres de familia manifestaron que sus hijos logren preparar alimentos básicos. La participación espontanea mejoro sin tener la necesidad de apresurarlos o instigarlos para que preparen alimentos básicos. Esto se debió a que la docente aplico su experiencia directa en el aula y orientada a los padres como darles apoyo en casa.</p>	<p>La docente investigadora y los padres de familia y la APE coinciden que la docente utilizo la experiencia directa aplicando todos sus procesos en todas sus sesiones, permitió el desarrollo de alimentos básicos sin instigamiento y de manera espontánea encontrando una manera de preparar alimentos básicos.</p>	<p>La experiencia directa sustentada en las sesiones de aprendizaje con todos sus procesos permitió desarrollar habilidades en la preparación de alimentos básicos en los estudiantes generando seguridad espontaneidad y atención en la preparación de alimentos básicos. Sin embargo, se debe incluir en las sesiones de aprendizajes otras actividades que permita potenciar la estrategia de la propuesta siguiendo los planteamientos del autor.</p>

6. Difusión de los resultados

6.1 Matriz de difusión

6.1.1 Reflexión de la práctica pedagógica antes y después

6.1.1.1 Análisis de la planificación de las sesiones de aprendizaje.

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
<p>Planificación</p>	<p>Antes planificaba inadecuadamente, ya que las unidades y sesiones de aprendizaje se diseñaba solo considerando actividades que responda al área cognitivo y calendario cívico, en cuanto a la evaluación, elaboraba el mismo indicador para todo el grupo, igualmente no tomaba en cuenta los procesos pedagógicos, el tiempo y los materiales a utilizar, las estrategias de enseñanza no respondían a las necesidades de mis estudiantes con discapacidad moderada, finalmente no contaba con un sustento teórico que me permita conocer cómo llegar a mis estudiantes.</p>	<p>Ahora planifico teniendo en cuenta las unidades la cual consta de situación significativa; también considero jerarquizar los indicadores de acuerdo a las características de los estudiantes: las sesiones la respaldo con el propósito de la misma, también se considera los momentos pedagógicos y los procesos de las estrategias de enseñanza: experiencia directa: Atención, exploración y ejecución, estrategia visual: Observación comprensión, respuesta. Planifico considerando las necesidades funcionales de los estudiantes que responda a la problemática de los estudiantes en el desarrollo de habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos. Para realizar la planificación considero sustento teórico de lo planificado.</p>	<p>La planificación de las unidades y sesiones de aprendizaje debe tener claro el propósito así mismo los indicadores deben responder a las unidades, sesiones y características de los estudiantes; considero la planificación los procesos de las estrategias visual y experiencia directa que permita promover aprendizajes significativos en los estudiantes considerando la teoría de Brunner, Barrios. .</p>

6.1.1.2 Análisis de la implementación de recursos y materiales.

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Implementación de recursos y materiales	Antes la implementación de recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje no estaban dirigidas a su estilo de aprendizaje de los estudiantes con discapacidad moderada. Porque no tenían en cuenta los estilos y ritmo de aprendizaje de los estudiantes solo se consideraba tarjetas pequeñas y hojas de aplicación que no favorecía su aprendizaje, Lo cual no se relacionaba con las estrategias de enseñanza y actividades planificadas y algunas actividades no se utilizaban materiales.	Ahora la implementación de recursos y materiales que se tiene a considerar en las sesiones de aprendizaje son adecuadas, ya que responde a las estrategia: experiencia directa y estrategias visuales, como: videos, fotos y tarjetas grandes y vistosas, materiales concretos y reales y entorno reales, considera los recursos y materiales según sus necesidades de los estudiantes.	La implementación se recursos y materiales en las sesiones de aprendizaje deben estar acorde a su estilo y ritmo de aprendizaje de los estudiantes y teniendo en cuenta las estrategias de enseñanza de experiencias directas y estrategias visuales para garantizar el aprendizaje significativo.

6.1.1.3 Análisis de la práctica pedagógica.

CAMPO DE ACCIÓN	MIS SESIONES ANTES	MIS SESIONES DESPUÉS	CONCLUSIONES
Ejecución	Antes la ejecución del desarrollo de las sesiones de aprendizaje era muy limitada, se tenían en cuenta actividades solo rutinarias, no se cumplía con lo planificado, algunas veces improvisadas no consideraba los procesos y momentos pedagógicos, las estrategias no. eran de acuerdo a la características, ritmos y estilo de aprendizaje de los estudiantes; así mismo no favorecía el desarrollar habilidades de autonomía ya que no contaba con sustento teórico.	Ahora al desarrollar las sesiones de aprendizaje se tiene en cuenta lo planificado, partiendo del propósito de la sesión, así mismo se considera los procesos de estrategias: experiencia directa: atención, exploración y ejecución y estrategia visual: observación, comprensión y respuesta. : que nos permite desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes con discapacidad moderada.	La Aplicación de las estrategias de enseñanza: experiencia directa y estrategia visual, con sus procesos respectivos permite desarrollar aprendizaje funciones en los estudiantes a través de preparación de alimentos sencillos. Sustentando en los autores Brunner y Barrios que permitirá desarrollar habilidades de autonomía en los estudiantes

Lecciones aprendidas

La investigación del sustento teórico permite conocer las estrategias visuales y experiencias directas.

Diseñar sesiones de aprendizaje considerando las experiencias directas y estrategias visuales me permite desarrollar habilidades de autonomía en la alimentación y preparación de alimentos sencillos.

Implementar con materiales y recursos educativos en las sesiones de aprendizaje me permite evidenciar los aprendizajes, ya que son significativos según las características y necesidades de los estudiantes.

Aplicar las sesiones de aprendizaje teniendo en cuenta las experiencias directas y estrategias visuales me permite desarrollar habilidades de autonomía en mis estudiantes.

Conclusiones

La planificación de las sesiones de aprendizaje aplicando la estrategia de experiencia directa me permitió desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes con discapacidad moderada.

La planificación de las sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales me permitió desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes con discapacidad moderada.

La Implementación de sesiones de aprendizaje considerando videos y tarjetas como estrategias visuales permitió logra en los estudiantes habilidades de alimentación en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada.

La Implementación de sesiones de aprendizaje considerando entornos reales me permitió lograr en los estudiantes habilidades de alimentación en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada.

La aplicación de las sesiones de aprendizaje con estrategias de experiencias directas y estrategias visuales me permitió desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en los estudiantes con discapacidad moderada.

La ejecución de las sesiones reforzando en casa nos permitirá un mejor desarrollo de las habilidades tanto en la alimentación como en la preparación de los alimentos sencillos.

Referencias

- Albores L., Hernández, L., Díaz, J., & Cortes B. (2008). *Dificultades en la evaluación y diagnóstico del autismo: Una discusión. Salud mental*, 31(1), 37-44.
- Alcántara, J. (2001). *Educación la autoestima*. Grupo Planeta (GBS).
- Alonso, M. (2003).. Siglo cero: Revista Española *Análisis de la definición de discapacidad intelectual de la Asociación Americana sobre Retraso Mental* sobre discapacidad intelectual, 34(205), 5-19.
- Alonso, C.; Gallego D.; Honey, P. (1999). *Los Estilos de Aprendizaje: Procedimientos de diagnóstico y mejora*. Bilbao: Ediciones Mensajero
- Arón, A. & Milicic, N. (2002). *Clima social escolar y desarrollo personal* (pp. 5-10). Andres.
- Arteaga, L., Nus, P., Muñoz, L., & Palomar, M. (2004). *Habilidades de autonomía personal y social*. Barcelona: Altamar.
- Atkinson, J. (1958). *Motives in fantasy, action, and society*. New York: van Nostrand.
- Ato, M. (1999). *Rasgos de un buen aprendizaje*. Texto Juan Ignacio Pozo Muncio. Aprendices y Maestros. Capítulo 3. Madrid: Alianza Editorial.
- Barrios, F. (2013) Si lo veo, lo creo. *Terapia ocupacional en personas con trastorno del espectro del autismo: Promoción de la autonomía personal y social a través estrategias visuales*. En IV Jornadas Castellano-leonesas de terapia ocupacional, Segovia.
- Bellón, J. (2001). *Habilidades de comunicación y utilización de las consultas de atención primaria*. In Anales del Sistema Sanitario de Navarra (Vol. 24, pp. 7-14).

- Bixio, C. (2005). *Enseñar a aprender: Construir un espacio colectivo de enseñanza-aprendizaje* (No. 37.02). HomoSapiens,
- Brune –Olson (1973). *Aprendizaje por experiencia directa y por experiencia mediatizada*. Madrid-España-Revista Perspectivas UNESCO
- Brune (2018). *Metodologías alternativas en la Educación*.
- Comellas, M. (2001). *Los hábitos de autonomía: proceso de adquisición*. Grupo Planeta (GBS).
- COMENIO, (1986.) *La pedagogía de la imagen: las láminas escolares*. Universidad Nacional de Luján/Argentina P.125)
- De Zubiría, J. (1994). *Los modelos pedagógicos* (pp. 35-37). FAMDI.
- Díaz F., & Hernández G. (2002). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo. Una interpretación constructivista*. 2ª. ed.) México: McGraw Hill.
- Díaz F. (2003). *Cognición situada y estrategias para el aprendizaje significativo*. Revista electrónica de investigación educativa, 5(2), 1-13.
- Fenstermacher, G. (2009) *Tres aspectos de la filosofía de la investigación sobre la enseñanza en Wittrock, M. La investigación en la enseñanza* Tomo 1. Madrid, Barcelona. Paidós, M.E.C.
- Flanagan, y Bassette, (2011) *Libro de actas en CD* (p 2 -2011)
- Gagné, R. (1965). *The conditions of learning*. New York: Holt, Rinehart and Winston
- Hilgard, E. (1979). *Teorías del Aprendizaje*. México: Trillas. Mencionado por Alonso y Gallego (2000).
- Hodgdon, L. (2009) *Estrategias visuales para mejorar la comunicación: Ayudas prácticas para la escuela y el hogar*, EE.UU. Quirkroberts Publishers.

- Jensen A. (2010). *How much can we boost IQ and scholastic achievement?*
Harvard educational review, vol, 39, p. 1-123.
- Jones, S. (2009), *The effect of a negative qualifier in an instruction. journal of verbal Learning and verbal behavior*, vol, 5, p, 495-501.
- Kuhl, J. (1987). *Action control: The maintenance of motivational states*. En F. Halisch y J. Kuhl (Eds.), *Motivation, intention, and volition*. Berlin: Springer.
- Leonard, L. (2002) *Children with specific lenguaje impairment*. 4° ed. Boston: MIT Press.
- Lorenzo, M. (2015) *La pedagogía grupal y sus aplicaciones en la enseñanza de la flauta*. Travesera Santa Cruz (P. 18)
- Pozo, J. (2003). *Teorías Cognitivas del aprendizaje*. Madrid: Morata, Edición 2003. Montalvo, 2009. p. 23).
- Zabalsa, M. (1998). *Fundamentos de la Didáctica y del conocimiento didáctico*. En A. Medina y M.L. Sevillano (coord.): *El currículo Fundamentación, Diseño, Desarrollo y Educación*. Universidad Nacional de Educación a Distancia, Madrid, España.

Apéndices

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 01

I. DATOS INFORMATIVOS:

- 1.1. CEBE: Pueblo Nuevo
- 1.2. Docente: Rosa Albina Cancino Paz
- 1.3. Grado: primaria multigrado
- 1.4. Actividad significativa: Elaboramos la tarjeta para mama
- 1.5. Fecha de ejecución: 10 de mayo de 2017
- 1.6. Duración: 90

II. PLANIFICACIÓN DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE:

- 2.1. Nombre de la unidad: Exploro y utilizo las partes de mi cuerpo.
- 2.2. Proceso Didáctico:

MOMENTO	ESTRATEGIA	TIEMPO	MATERIALES Y RECURSOS
<p>Actividades permanentes: Oración, asistencia, Qué día es hoy. Aseo: se lavan las manos antes de tomar sus alimentos. Desayuno: Se trabajará que tomen y coman alimentos en porciones pequeñas.</p>			
INICIO	<p>Motivación: Mostraré en una caja todos los materiales que vamos a utilizar para elaborar la tarjeta de mama. ¿Qué habrá en la caja? Se invita a los niños uno por a sacar lo que hay. ¿Qué es? es una cartulina, que más hay pintura, goma etc. Se termina de sacar los materiales se ponen sobre la mesa. Observan los materiales y lo seleccionan. Les presento una caja con materiales diversos. ¿Utilizare para hacer la tarjeta de mamá?</p>	20	<p>Caja. Cartulina, tijera, goma, figura tempera,</p>
PROCESO	<p>La profesora menciona que se va elaborar una tarjeta para MAMÁ. En el aula nos organizaremos en grupos pequeños, ubicando la mesa en forma circular, la profesora presenta todos sus materiales a cada alumno. La profesora les explicará cómo se realizará a tarjeta a mamá, paso a paso: Primero paso: les entregare la imagen (corazón) para que lo recorten cada uno de ellos con ayuda Segundo paso: Se les entrega la cartulina para que pequen el corazón. Tercer paso: Con ayuda colocaron la huella de su dedo de su mano alrededor del a cartulina de color usando la tempera la tempera de color rojo. Cuarto paso: repasan el mensaje para mamá utilizando goma escarchada. - Pregunto a los estudiantes: ¿Qué hicimos el día de hoy?, ¿Les gustó la actividad? - La evaluación es permanente durante el desarrollo de la sesión. Se recomienda a cada padre de familia que en casa refuercen la actividad.</p>	60	<p>Tijera. Goma escarchada, goma sintética, tempera de color rojo.</p>

MOMENTO	ESTRATEGIA	TIEMPO	MATERIALES Y RECURSOS
SALIDA	- Pregunto a los estudiantes: ¿Qué hicimos el día de hoy?, ¿Les gustó la actividad? - La evaluación es permanente durante el desarrollo de la sesión. Se recomienda a cada padre de familia que en casa refuercen la actividad.	10	

III. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES:

ÁREA	INDICADOR	ESTUDIANTES							
		Alexandra	Edgar	Francisco	Ximena	Carlina	Javier	vitamar	Erick
Personal social	- Señala con o sin ayuda las partes de su cuerpo.	A	A	A	-	-	-	-	-
Comunicación	- Comprende mensajes sencillos con apoyo de imágenes.	-	-	-	A	-	A	A	A
	- Comprende mensajes sencillos.	A	A	A	-	-	-	-	-

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Edgar, Alexandra, Francisco
B	Carolina, Ximena., Fernanda
C	Javier, Vitamar, Erick

DIARIO DE CAMPO N° 01

REGIÓN : La Libertad
CEBE : Pueblo Nuevo
INVESTIGADOR(A) : Rosa Albina Cancino Paz
FECHA : 10-05 -2017
HORA DE INICIO : 10.00
HORA DE TÉRMINO : 17.00
AULA : Multigrado
ESTUDIANTES ASISTENTES : 07 (Hombres) 02 (Mujeres) 05
DISCAPACIDAD : Intelectual, Motora.
NOMBRE DE LA UNIDAD : Exploro y Utilizo las partes de mi cuerpo.
NOMBRE DE LA SESIÓN : Elaboramos la tarjeta para mamá.
CATEGORÍA : Material concreto.
SUB CATEGORÍA : Estrategia de Enseñanza

DESCRIPCIÓN

Les mostré a mis estudiantes una caja sorpresa diciéndole que hay en la caja, pasa por cada uno de ellos para que saquen un objeto Chechi con (P.C) me jalo la caja queriendo sacar todo, pedí ayuda para quitarle la cartulina y le dije que se hace con cuidado.

Fui pidiendo las cosas que cada niño había sacado nombrándolos uno a uno, luego mostré otra caja donde contiene otro tipo de material, donde cada estudiante fue sacando un objeto y les pregunté si con esos puede realizar un regalo para mamá y me di cuenta que no era la pregunta adecuada, los estudiantes regresaron los objetos a la caja.

Repartí las cartulinas a cada uno, luego les doy un estique para que escojan cada uno de ellos, recortan su estique algunos de ellos otros con apoyo, pegan en su tarjeta su imagen, también les di unos corazones recortadas a los estudiantes que se pueden realizarlos y a los otros les di para que recortan.

Saque la tempera y aplique la técnica dactilo pintura me acerque a los estudiantes para ayudarlos realizar el trabajo cogiéndoles la mano acompañándole, con su dedito en la tarjeta, me di cuenta que algunos le podían realizar solos y les dije hacer como a Miguel. Edgar, pero no le di la oportunidad de realizar al resto de estudiante, siendo importante dejarlo explorar, cuando llegué a Chechi le hice sacar un poco de tempera cogiendo bastante, realiza algunas huellas. Les limpie las manos inmediatamente sin realizar que seguir trabajando, utilizan papel higiénico, pudiendo haberlo hecho con papel periódico, trapo húmedo

Colocamos sus nombres de ellos paraqué sean puesto en el área de su trabajo.

REFLEXIÓN CRÍTICA: (Fortalezas y Debilidades)

Tuve preparado los materiales para la sección.

Mi motivación estuvo adecuada para el grupo de estudiante.

Me involucre en el trabajo con ellos.

Debilidades. -Planificar la actividad usando los tiempos adecuados.

Realizar las pequeñas adaptaciones para cada grupo.

Permitir que ellos exploren más...

INTERVENCIÓN: (Mejoras)

La evaluación y la actividad teniendo en cuenta las características de mis estudiantes.

COMPROMISOS:

Me di cuenta que tuve muchas fortalezas y las debo incrementar sin embargo me di cuenta de algunas debilidades, comprometiéndome en tener mejor uso del tiempo, realizar pequeñas adaptaciones, permitir que los estudiantes exploren

SESIÓN APRENDIZAJE N° 02

1. **CEBE:** Pueblo Nuevo
2. **Docente:** Rosa Cancino Paz
3. **Nivel:** Primario
4. **Grado:** Multigrado.
5. **Fecha de Ejecución:** 02 de junio del 2017.
6. **Duración:** 90 minutos
7. **Actividad significativa:** “Usamos Nuestros Brazos Realizando Actividades”.
8. **Actividades permanentes:** Saludo de bienvenida, oración, canción, asistencia, control del tiempo, etc.

	MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
INICIO	<p>Motivación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reunidos en grupo grande observan siluetas del cuerpo humano. - Señalan y mencionan el nombre de cada uno con ayuda. <p>Saberes previos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se pregunta ¿Dónde están los brazos? - ¿De dónde empieza el brazo y dónde termina? - ¿Cuántos brazos tenemos? - Se realiza una actividad utilizando los brazos los estudiantes de ponen de pie para realizar dicha actividad: se abrazan entre compañeros y se entrelazan entre ellos - Algunos lo realizan con apoyo de la auxiliar. - ¿Podremos mover nuestros brazos como si voláramos? cada estudiante realizara movimientos de sus brazos como si fuera volar, algunos lo realizan solo otros con apoyo. - Imitan los movimientos de la docente obedeciendo órdenes sencillas. - Brazos arriba, tocándonos la cabeza, brazos abajo tocándonos los pies, algunos lo realizan solo otros con apoyo. - Pedimos que un estudiante salga al frente y se ponga el polo y observen los movimientos. - ¿Qué hicimos? - ¿Qué parte de su cuerpo utilizaron? - ¿Con mi pierna poder ponerme el polo? - Luego escuchan con atención un mensaje sencillo. - Nuestros brazos deben de estar limpios, oliendo rico y vamos a aprender a lavarnos. <p>¿Qué necesitaremos?</p>	<p>Mesas Sillas Silla de ruedas</p>	<p>Imágenes Jabón Toalla Tarjetas Lavadero Agua.</p>
PROCESO	<p>Proceso de la información.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los dirigimos al sector aseo, cogen su jabón, toalla y nos dirigimos al lavadero. - Observan las imágenes del lavado de brazos. <p>. Abre el caño. . Recibe agua con la mano.</p>		

	MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
	<ul style="list-style-type: none"> . Se moja el brazo. . Se aplica jabón en las manos y se los pasa frotando los brazos. . Abre el caño y se los enjuaga. . Coge la toalla y se seca los brazos. APLICACIÓN DE LO APRENDIDO. Los estudiantes proceden a realizar la actividad del análisis de tarea del lavado de brazos y vamos disminuyendo el apoyo día a día.		
SALIDA	META COGNICIÓN. <ul style="list-style-type: none"> - Pregunto a los estudiantes. - ¿Qué actividad hemos realizado? - Les gusto. - ¿Cómo se sintieron cuando se lavaron los brazos? EVALUACIÓN. <ul style="list-style-type: none"> - La evaluación es permanente durante el desarrollo de la sesión. TRANSFERENCIA DE LO APRENDIDO. Se recomienda al padre de familia que en casa refuercen la actividad.		

9. Evaluación

ÁREA	INDICADOR	ESTUDIANTES							
		Alexandra	Edgar	Francisco	Ximena	Carlina	Javier	vitamar	Erick
Comunicación.	Responde mediante movimiento o gestos a preguntas sencillas.	A	A	-	A	-	-	-	B
	Responde indicaciones sencillas en rutinas de aseo de los brazos.	-	-	A	-	A	A	-	-
	Responde con lengua de señas	-	-	-	-	-	-	A	-
Ciencia y Ambiente	Menciona las verduras	A	A	-	A	-	-	-	B
	Reconoce el uso de las verduras con apoyo.	-	-	A	-	-	B	A	-
Matemáticas	Se desplaza y mueves sus brazos siguiendo direcciones: arriba y abajo.	A	A	-	A	-	-	-	B
	Explora objetos que utiliza en su alimentación usando sus sentidos con apoyo.	-	-	B	-	A	A	.	-

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Edgar, Alexandra, Francisco
B	Carolina, Ximena., Fernanda
C	Javier, Vitamar, Erick

DIARIO CAMPO N° 02

REGIÓN: La Libertad

CEBE: Pueblo Nuevo

INVESTIGADOR(A): Rosa Albina Cancino Paz

FECHA: 02 -06-2017

HORA DE INICIO: 10.00

HORA DE TÉRMINO: 17.00

AULA: Multigrado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 02 (Hombres) 05 (Mujeres)

DISCAPACIDAD: Intelectual, Motora.

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Exploro y Utilizo las partes de mi cuerpo.

NOMBRE DE LA SESIÓN: Usamos Nuestros Brazos Realizando Actividades

CATEGORÍA: Material concreto.

SUB CATEGORÍA: Estrategia de Enseñanza.

DESCRIPCIÓN

Empecé con una canción "como están niño" lo realice con cada uno de los niños haciendo participar, les mostré una servilleta del cuerpo humano nombrándoles cada parte del cuerpo, cada uno le mencione de acuerdo a sus posibilidades, acerca a chechi la silueta para que pueda tocarlo, luego cada estudiante mencione las partes del cuerpo humano con ayuda. Pedí a los estudiantes que se parara para realizar un circulo en la parte de atrás, pedí que se abrazaran entre ellos lo realizaran luego realizaran el entrelazo con sus compañeros formando una ronda donde todos participaron y se fueron soltando uno por uno, les pregunte cómo se siente Fernanda y Edgar respondieron que están bien y Chechi respondió con una sonrisa y grito de emoción de que está feliz, Miguel con gestos decía que está bien. Les di un modelo como me toco la cabeza Fernanda repetía el ejercicio con entusiasmo. Miguel y Edy repitieron el ejercicio con apoyo , Edgar estaba sentado y le pedí se ponga de pie para que realizara el ejercicio necesito apoyo, cada estudiante, y el resto de estudiantes imita la acción que yo hacia, chechi lo realizo con apoyo porque esta postrada en una silla de rueda Miguel en la primera orden qué le di no lo realizo, le insiste por segunda vez y mirándome lo realizo ,así mismo Edy realizo la misma acción con autonomía , no me di cuenta que maricielo se fue al baño .Les pregunte a los estudiantes si se podían abrazar con su pierna y Edgar me dijo que si levanto su pierna a su cabeza.,Maricielo salió del grupo y me fui detrás de ella para que ingresar al grupo les realice preguntar a zurdas ,Edy me contesto que si pueda abrazar a sus orejas le dije que me lo demuestre y el resto de estudiantes trataba de realizar ejercicios abrazando su cuerpo y se sentían entusiasmados y felices lo demostraban en su rostro llame a Ximena para que sea mi modelo le ayude ponerse el polo reforzando que para ponerse el polo se usa los brazos el mismo ejercicio lo realice con Edgar Miguel quienes lo realizaron con autonomía . Luego llego Cinthia y saludo a sus compañeros con un abrazo aproveché para reforzar para decirle que ha utilizado los brazos. Yo realicé la actividad con Ximena y medí cuenta que no es funcional realizaren grupo sino en forma individual y pedí que se limpiaran los brazos con pañitos húmedos lo realizo Fernanda y Ximena con apoyo verbal, Chechi lo realizo con apoyo físico el resto de estudiante lo realizaron solos.

REFLEXIÓN CRÍTICA: (Fortalezas y Debilidades)

Mi voz es adecuada para tratar a los estudiantes

Los trato con mucho cariño.

Tengo en cuenta el proceso pedagógico.

DEBILIDADES.

Le motivación que realizo le falto despertar el interés.

Utilizar el material gráfico.

Responder a las necesidades a los estudiantes.

INTERVENCIÓN:

La evaluación y la actividad teniendo en cuenta las características de mis estudiantes.

COMPROMISOS

Tengo fortalezas y debilidades me comprometo mejorar la motivación en mi próxima sección en utilizar material que sea concreto o grafico a las necesidades de los estudiantes.

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 03

1. **Nombre de la sesión:** Conoceremos las verduras
2. **Propósito de la sesión:** Que los estudiantes conozcan las diversas verduras que produce su comunidad, para lograr autonomía en la alimentación.
3. **Fecha de ejecución:** 01 de Setiembre 2017
4. **Duración:** 90 minutos
5. **Grado:** Multigrado.
6. **Docente:** Rosa Cancino Paz
7. **Áreas:** Comunicación, Ciencia y Ambiente, Matemática
8. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Ubicare a los estudiantes en forma de u con mi apoyo y del auxiliar para que escuchen y observen una canción sobre las verduras. Les preguntaré ¿Qué imágenes vieron? ¿Han visto alguna vez estas imágenes? ¿Dónde? y ¿Les gusto la canción? Me dirijo a cada estudiante preguntándole los nombres de las imágenes de la canción Les presente menestras como frejol, habas etc. y les pregunto si son verduras. Les comunico que hoy conocerán las diversas verduras</p>	<p>-Charles, Miguel, Ximena requieren apoyo verbal. -Fernanda, Edgar, Eddy, requiere apoyo gráfico.</p>	<p>Video, retroproyector laptop</p>
<p>Desarrollo: En un azafate les presentaré las verduras y una bolsa de fideos. (tomate, lechuga, brócoli, papa, cebolla, repollo, zanahoria, zapallo, rabanito,) pasare por cada estudiante para que saquen una verdura y lo puedan reconocer y mencionar su nombre, sentir su textura y aroma lo realizo con cada estudiante teniendo en cuenta sus estilos de aprendizaje Les preguntaré a cada estudiante la forma que tiene su verdura y de qué color y tamaño. Preguntaré ¿Son verduras? ¿Son menestras? ¿Serán verduras? ¿Todas son verduras? ¿Para que serán buenas las verduras? Les presentaré las láminas de las diferentes verduras y el pego en la pizarra con apoyo de los estudiantes mencionando su nombre de cada verdura. Llamaré por su nombre a cada estudiante para que coja una verdura de su preferencia del azafate para que relacionen con la imagen de la pizarra lo realizan con mi apoyo. Luego les doy un mensaje sencillo sobre las verduras.” Las verduras son muy buenas para nuestra salud porque nos brinda hierro vitaminas y fibras.”</p>	<p>Miguel, Fernanda, Charles necesitan apoyo verbal constantemente. Ximena necesita apoyo para poder exprimir el limón.</p>	<p>Cuchara, olla, cuchillo, tenedor, exprimidor. Colador, rayador. etc.</p>
<p>Cierre: Les preguntaré a los estudiantes ¿Qué actividad hemos realizado? ¿Les gusto la actividad? ¿Qué debemos consumir diariamente en nuestra alimentación? Entregaré los estudiantes una fotocopia para que pinten las verduras trabajadas</p>		

9. Evaluación:

ÁREA	INDICADOR	ESTUDIANTES							
		Alexandra	Edgar	Francisco	Ximena	Carlina	Javier	Vitamar	Erick
Comunicación.	Responde de acuerdo a sus posibilidades los nombres de las verduras	A	A	-	A	-	-	-	B
	Señala a través de imágenes las verduras.	-	-	A	-	A	A	-	-
	Responde con lengua de señas si son verduras.	-	-	-	-	-	-	A	-
Ciencia y Ambiente	Menciona las verduras	A	A	-	A	-	-	-	B
	Reconoce el uso de las verduras con apoyo.	-	-	A	-	-	B	A	-
Matemáticas	Clasifica las verduras utilizados en la clase con supervisión	A	A	-	A	-	-	-	B
	Cuenta las verduras utilizadas en la clase, con apoyo	-	-	B	-	A	A	.	-
	Conoce cantidades utilizando material concreto y la lengua de señas	-	-	-	-	-	-	A	-

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Edgar, Alexandra, Francisco
B	Carolina, Ximena., Fernanda
C	Javier, Vitamar, Erick

10. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional.
- Adaptaciones curriculares.
- Libro de Ciencia y Ambiente (Ministerio de Educación)
- Video: <https://www.youtube.com/watch?v=7gDEciXo52>

DIARIO DE CAMPO N° 03

REGIÓN: La Libertad

CEBE: Pueblo Nuevo

INVESTIGADOR(A): Rosa Albina Cancino Paz

FECHA: 01-09 -2017

HORA DE INICIO: 9.30

HORA DE TÉRMINO: 11.30

AULA: Multigrado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 07 (Hombres) 03 (Mujeres) 04

DISCAPACIDAD: Intelectual, Motora.

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Conociendo mis Habilidades de Autonomía de la Alimentación

NOMBRE DE LA SESIÓN: Conocemos las verduras

CATEGORÍA: Estrategia de Enseñanza.

SUB CATEGORÍA: apoyo visual y experiencia directa.

HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Preparación de alimentos sencillos.

DESCRIPCIÓN.

Recibí a los estudiantes con una canción, pregunte cómo está el día en que mes nos encontramos y que año, lo voy anotando en la pizarra conforme los estudiantes lo mencionan. **Les, invite a un estudiante para que registre la asistencia pegando la imagen de la carita feliz en el nombre de sus compañeros. Que asistió. Realizamos la oración agradeciéndole a Dios por un día más de vida, Les menciono que vamos observar y Escuchar la canción las verduras, al ritmo de la canción los estudiantes mueven su cuerpo, imitando el movimiento de cada verdura que nos muestra el video,** los estudiantes más pequeños solo escucharon. Debí acercarme a ellos para apoyarlos a realizar los movimientos de cada verdura, Realice preguntas si alguna vez han visto las verduras que han observado en el video y donde, algunos respondieron de acuerdo a sus posibilidades. El estudiante Edgar con D.I. respondiendo correcto, Chechi con D.M. ella trato de llamar la atención, no le di importancia seguí mi clase. **Les invite a todos los estudiantes acercarse más al grupo para poder mostrarles una caja que contenía las verduras, pero Mari cielo se distrajo un poco, espere que se santera para poder mostrarle la caja.**

Conjuntamente con Ximena fui sacando las verduras poniéndole sobre la mesa uno por uno reforzando la acción diciéndole "Muy bien". Le hice participar a Ilmar para que sacar algunas verduras que se encontraba en la caja, sus compañeros lo aplaudían, Agrupe las diferentes las verduras y les indique que vamos mencionar su nombre de cada verdura, algunos estudiantes tocaron su textura, sintieron su aroma, les fui nombrando uno a uno el nombre de las verduras, les pregunte qué es lo que tenemos sobre la mesa, Edgar respondiendo correctamente, al resto de los estudiantes les tuve que reforzar los nombres de las verduras nombrándolos por su nombre correcto. A la estudiante Ximena la mantuve a mi lado como apoyo para poder realizar mis clases ya que ella se distrae fácilmente. **Les pide que cojan una verdura que más les gusta, lo realice con cada estudiante, reforzando diciéndoles muy bien, que rico es la verdura. Me acerco a cada estudiante para que toque la lechuga, algunos cogieron y comieron la lechuga,** pienso que debo otro alimento para que vean la diferencia de la textura. Edgar relaciono algunas verduras que consume algunos animales.

Llame la atención al estudiante Edgar porque estaba ocasionando rehuidos fuertes, aplaudimos a Chechi porque manipulo las verduras con mucha alegría. Les pregunto que han visto en el video de la canción y conjuntamente conmigo empezamos a mencionar los nombres de las verduras que observaron.

Cada estudiante coge una tarjeta y lo pega en la pizarra con mi ayuda. ilmar le invite a salir de su con mi apoyo para que pueda participar y pegar su tarjeta en la pizarra lo cual requiere apoyo para realizarlo. Luego les pregunto que hemos realizado, me respondieron en forma individual diciendo que la verdura que ellos tienen se aparece a la imagen.

Luego les indique que vamos a lavarnos las manos en forma ordenada y lo vamos hacer forma individual. Siguiendo la secuencia de imágenes del lavado de manos. Apoyó a cada estudiante para que lo realice. La estudiante Chechi tuvo que cogerle las manos con fuerza para poder realizar el lavado de manos porque realiza la actividad con mucha fuerza. Termine mi sesión dándoles un mensaje sencillo.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Debí utilizar tarjetas para realizar la oración de agradecimiento Dios.

INTERVENCIÓN:

Debo elaborar material gráfico para poder desarrollar mis actividades.

COMPROMISOS:

Me comprometo a elaborar mi material

LEYENDA



Apoyo visual



Experiencia directa

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 04

1. **Nombre de la sesión:** Prepararemos un Sándwich de atún.
2. **Propósito de la sesión:** Los estudiantes aprenda a elaborar sus primeros alimentos de la mañana, para lograr la autonomía en el preparado de alimentos sencillos.
3. **Grado:** Multigrado
4. **Fecha de ejecución:** 08 de Setiembre 2017
5. **Duración:** 90 minutos
6. **Áreas:** Comunicación, Ciencia y Ambiente y Matemática
7. **Docente:** Rosa Cancino Paz
8. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: invitaré a los estudiantes a que se sienten en forma de u para que observen el video acerca de la preparación de un sándwich imágenes como se prepara un sándwich de atún les pregunto ¿Qué han visto? ¿Alguna vez han preparado sándwich de atún? ¿Han comido sándwich de atún? ¿Dónde? Me dirigiré a cada estudiante preguntándole ¿Alguno de ustedes han preparado sándwich de atún? Han probado alguna vez. Les indicaré que aprenderemos a preparar un Sándwich de atún.</p>	<p>Charles, Miguel, Ximena, Joel, Javier. requieren apoyo verbal</p>	<p>Multimedia Mesas sillas de ruedas Pan Atún Cuchillo Servilleta.</p>
<p>Desarrollo: Me dirigiré a cada estudiante mostrándole la lata de atún, cebolla, limón y el pan de molde les comunicaré que hoy día aprenderemos a preparar un Sándwich de atún: Invitaré a un estudiante para realice el primer paso con mi ayuda Primer paso: Abrimos la lata con un abrelatas, <ul style="list-style-type: none"> • Sosteniendo la tapa en su lugar, pongo la lata boca abajo y sostenla para escurrir el líquido. • Sacamos la tapa de la lata, con cuidado de no cortares. • Sacamos el atún de la lata y lo ponemos en un colador. Segundo paso Lo realizará otro estudiante con mi apoyo. Mezclaré los ingredientes. <ul style="list-style-type: none"> • Pongo el atún en un tazón mediano. • Añado la cebolla, el jugo de limón, la sal • Revuelvo los ingredientes para que se mezclen. • Mezclamos bien los ingredientes para que todos los elementos se distribuyan de manera uniforme. Tercer Paso: lo realizará otro estudiante con mi apoyo arma los sándwiches. Distribuimos y mezclamos el atún de manera uniforme en las 4 rebanadas de pan. Luego ponemos las demás rebanadas encima para hacer4sándwiches. Preguntaré ¿Qué es? ¿En casa preparan atún? ¿Todos los días comen atún? ¿De que estará preparado el atún? ¿Conocen el atún?</p>	<p>Ximena, Fernanda, chechi, Erick necesito a poyo físico para preparar el sándwich de atún.</p>	

Momentos pedagógicos	Apoyos	Materiales
Les comunicaré a los estudiantes que en forma ordenada nos dirigimos al panel de los alimentos para ubicar el atún con el apoyo del auxiliar, para poner en práctica lo aprendido sobre el consumo del atún. Luego escuchan con atención un mensaje sencillo "Debemos de consumir alimentos nutritivos como el atún"		
Cierre: Repasaré junto con los estudiantes las actividades que desarrollaré Les preguntaré ¿Qué actividad hemos realizado? ¿Les gusto? ¿Cómo debemos ¿Consumir? ¿Qué aprendimos el día de hoy?		

9. Evaluación:

ÁREA	INDICADOR	ESTUDIANTES							
		Alexandra	Edgar	Francisco	Ximena	Carlina	Javier	vitamar	Erick
Comunicación	Responden con autonomía que es atún.	-	A	A	A	-	-	A	A
	Señalan en las imágenes el atún.	.	-	A	-	A	A	-	A
	Responde con lengua de señas si es atún.	A	-	-	-	-	-	-	-
Ciencia y Ambiente	Señala el atún es un producto nutritivo	-	A	-	-	-	-	A	A
	Señala con imágenes si el atún es un alimento nutritivo.	-	-	-	-	A	A	-	-
	Indica con lengua de señas como se prepara un sándwich de atún.	-	-	-	-	-	-	-	-
Matemáticas	cuenta los ingredientes utilizados en la preparación de sándwich de atún, con supervisión	A	A	-	A	-	-	-	-
	Cuenta los ingredientes utilizados en la preparación de sándwich de atún, con apoyo	-	-	A	-	A	A	-	A
	Conoce cantidades utilizando material concreto y la lengua de señas	A	-	-	-	-	-	-	-

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Edgar, Alexandra, Francisco
B	Carolina, Ximena., Fernanda
C	Javier, Vitamar, Erick

10. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional.
- Adaptaciones curriculares.
- Libro de Ciencia y Ambiente (Ministerio de Educación)

DIARIO DE CAMPO N° 04

REGIÓN: La Libertad

CEBE: "Pueblo Nuevo"

INVESTIGADOR (A): Rosa Cancino Paz

FECHA: 08 de Setiembre 2017

HORA DE INICIO: 9.30

HORA DE TÉRMINO: 11.30

AULA: Multigrado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 05 (HOMBRES) 02 (MUJERES) 03

DISCAPACIDAD: Intelectual, PCI

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: Conociendo mis habilidades de autonomía en la alimentación

NOMBRE DE LA SESIÓN: Preparación de un Sándwich de atún

CATEGORÍA: Estrategia de enseñanza.

SUB CATEGORÍA Apoyo visual y experiencia directa.

HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Preparación de alimentos sencillos.

DESCRIPCIÓN

Inicie la actividad mostrándole imágenes de cómo se prepara un sándwich de atún. Les pregunte ¿Que han visto? Maricielo respondió diciendo una lata, Edgar y Miguel respondieron un atún, Chechi respondió con señas dando a entender que era para comer, Ximena hacia gesto de que era comida, Edy respondió un atún. Seguí preguntando a donde lo habían visto al atún Miguel y Maricielo me respondían en su casa que mamá compra y Chechi solo se reía, Fernanda dijo que en la tienda de mi tío vende muchos atunes, Ximena y Joel decían en el mercado con señas y el resto de estudiantes solo escuchaban trataban de decir algunas palabras. Seguidamente le pregunte a cada estudiante si alguna vez ellos habían preparado sándwich de atún y Maricielo respondió que no porque su mamá no quiere, Edgar dijo que su mamá si prepara en casa y a él le gusta mucho. Miguel respondió que no había preparado sándwiches de atún. Solo como pan con mantequilla. reforcé diciendo que debemos consumir atún porque tiene vitaminas. Edy respondió que no como pan con atún porque es feo, seguidamente les dije que hoy aprenderemos a preparar un sándwich de atún, los invite a ir la cocina en forma ordenada donde íbamos realizar el preparado del sándwich de atún, le explique a cada estudiante con imágenes los pasos a seguir de cómo vamos realizar el preparado de atún todos muy atentos escucharon Miguel decía con señas yo no voy preparar, Edgar y Maricielo decían yo profesora les invite a todos los estudiantes a participar en el preparado de sándwich. Les presente a los estudiantes los productos que se utilizaran en el preparado de sándwiches cada estudiante toco y sintió su textura Maricielo y Fernanda solo miraron, Edgar y Cinthia decían por sus nombres los productos mostrados con emoción lo repetían con mucha fluidez. La cebolla, el limón, el pan, el atún repetían juntos conmigo en voz alta uno por uno, los ingredientes que íbamos a usar para preparar el sándwich. Invite a participar a Edgar para que me ayudara a preparar los sándwiches de atún. Edgar abrió la lata con mi apoyo. Luego puso el atún en un tazón, Edy pico la cebolla con mi apoyo, Miguel mezclo la cebolla con atún, luego le agrego el limón y la sal, con una cuchara mezclo bien los ingredientes. Llame a Edy para que ayude a preparar el sándwich de atún agregamos una cucharada de atún al pan para luego ponerle otra rebanada de pan, lo hice participar a todos los estudiantes para que preparen sus sándwiches de atún. Miguel abrió el atún con mi apoyo y Edy lo coloco en un plato el atún, Fernanda corto y exprimió el limón con mi apoyo, Maricielo echo y removió el atún, Chechi trataba de votar el atún que estaba preparado, le llámame la atención, les pide a cada estudiante que cortar su pan algunos necesitaban apoyo para realizar la acción, para que puedan agregar el atún algunos de ellos necesitaron apoyo otros lo realizaron solo con apoyo verbal como Miguel, Edgar y Edy, todos consumieron su sándwich preparados por cada uno de ellos se mostraban alegres por haber realizado su sándwich de atún y decían que rico, aproveche para reforzar y decirles que deben preparar en casa siempre sándwich de atún. Les invito a los estudiantes en forma ordenada que pasaran al ambiente del aula para reconocer en el panel de los alimentos donde se encuentra Miguel y Edgar señalaban lo que observan en el panel. Edy y Fernanda solo observan el panel y el resto solo escuchan lo que sus compañeros hablan. Cada uno del estudiante reconoció en el panel al atún y dicen que rico yo como en casa mama compra muchos atunes, Edgar y Fernanda unos lo realizaron con mi apoyo otros con la del auxiliar, y fuimos reforzando que el atún es un alimento nutritivo y es bueno para la salud y que debemos consumirlo siempre, Edy Miguel respondía que sí y el resto de estudiantes solo escuchaban y realizaban gestos

Les manifesté que otro día aprenderemos a preparar sándwiches de pollo. Les pregunte si les había gustado la clase del día, Miguel y Edy respondieron que sí.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Debí realizar la actividad del preparado del sándwich de atún, realizar yo como modelo y luego invitarlo que ellos lo realicen.

INTERVENCIÓN:

Debo elaborar mis materiales. Gráficos para apoyarme en el desarrollo de mis actividades.

COMPROMISOS:

Me comprometo elaborar y usar material.

Jerarquizar los indicadores y responder a las necesidades de los estudiantes.

LEYENDA



Apoyo visual



Experiencia directa

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 05

1. **Nombre de la sesión:** Aprenderemos a preparar un Sándwich de pollo
2. **Propósito de la sesión:** Los estudiantes aprendan a Preparar Sándwich de pollo
3. **Grado:** Multigrado
4. **Fecha de ejecución:** 18 de Setiembre 2017
5. **Duración:** 90 minutos
6. **Áreas:** Comunicación, Ciencia y Ambiente, Arte.
7. **Docente:** Rosa Cancino Paz
8. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Invitaré a los estudiantes a que se sienten en forma de u para que observen imágenes como se prepara un sándwich de pollo les preguntaré ¿En casa preparan sándwich de pollo? ¿Qué ingredientes utilizan? ¿Les gusta el sándwich de pollo? Me dirigiré a cada estudiante preguntándole ¿algunos de ustedes han preparado sándwich de pollo? Les mostraré una bolsa de cereales y les pregunto si pollo. Les comunicaré que hoy día aprenderemos a preparar un Sándwich de pollo</p>	<p>Charles, Miguel, Ximena, Joel, Javier. requieren apoyo verbal</p>	<p>Mesas Sillas Sillas de ruedas Platos Cucharas Tasas Pollo. Pan cuchillo, etc.</p>
<p>Desarrollo: Me dirigiré a cada estudiante mostrándole el pollo, pan, apio y mayonesa. Les comunicaré que hoy día aprenderemos a preparar un Sándwich de pollo. Los estudiantes ayudaran a preparar el sándwich teniendo en cuenta mis indicaciones de acuerdo a sus posibilidades. Primer paso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pican el apio con mi apoyo. • Abrimos la lata con un abrelatas. • Sostengo la tapa en su lugar, pongo la lata boca abajo y sostengo para escurrir el líquido. • Sacamos la tapa de la lata, con cuidado de no cortares. • Sacamos el pollo de la lata y lo ponemos en un tazón. <p>Segundo paso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloco el pollo en un tazón mediano, • Con la ayuda de un tenedor lo desmenuzo, luego agrego el apio picado y la mayonesa. • Lo mezclamos todo para poder untarlo al pan y así nuestro sándwich quedara listo. <p>Preguntaré ¿Qué e? ¿En casa preparan sándwich pollo? ¿Todos los días comen Sándwich de pollo? ¿Dónde suele compra su mamá el pollo? ¿Les gusto? Les presentaré láminas de diversas carnes de animal y una lámina de prenda de vestir. ¿Todos se comen? Le daré a cada estudiante las láminas para que observen y les describiré según la imagen.</p>	<p>Ximena, Fernanda, chechi, Erick necesito a poyo físico para preparar el sándwich de atún.</p>	

Momentos pedagógicos	Apoyos	Materiales
Les comunicaré a los estudiantes que en forma ordenada nos dirigiremos al panel de los alimentos para ubicar el pollo con el apoyo del auxiliar, para poner en práctica lo aprendido sobre el consumo del sándwich de pollo Luego escucharán con atención un mensaje sencillo” Debemos de consumir alimentos nutritivos y saludables		
Cierre: Les diré que mencione los ingredientes de sándwich de pollo Les preguntaré: ¿Qué actividad hemos realizado? ¿Les gusto? ¿Qué aprendimos el día de hoy?		

9. Evaluación:

ÁREA	INDICADOR	ESTUDIANTES							
		Alexandra	Edgar	Francisco	Ximena	Carlina	Javier	vitamar	Erick
Comunicación.	Responden de acuerdo a sus posibilidades como se preparar el sándwich de pollo.	A	A	-	-	-	-	-	A
	Reconocen la imagen de acuerdo a sus posibilidades si es carne de pollo.	-	-	A	A	-	-	-	A
	Responde con el lenguaje de señas cual es la carne de pollo.	-	-	-	-	-	-	A	-
Ciencia y Ambiente	Sigue los pasos para la preparación del sándwich de pollo autonomía.	A	A	-	-	-	-	-	A
	. Sigue los pasos para la preparación del sándwich de pollo con apoyo.	-	-	A	A	-	-	-	-
	Sigue los pasos utilizando la lengua de señas para la preparación de sándwich de pollo.	-	-	-	-	-	-	A	-
Arte	En un dibujo identifican la carne de pollo y la pintan	A	A	-	-	-	-	-	A
	Identifican y pintan la carne de pollo según sus posibilidades	-	-	A	A	A	A	-	-
	Identifica y pinta la carne de pollo utilizando la lengua de señas	-	-	-	-	-	-	A	-

Legenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Edgar, Alexandra, Francisco
B	Carolina, Ximena., Fernanda
C	Javier, Vitamar, Erick

10. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional.
- Adaptaciones curriculares.
- Libro de Ciencia y Ambiente (Ministerio de Educación)
- Video: <https://www.youtube.com/watch?v=7gDEciXo52>

DIARIO DE CAMPO N° 05

REGIÓN: LA LIBERTAD

CEBE "PUEBLO NUEVO"

FECHA: 18 de Setiembre 2017

INVESTIGADOR (A): Rosa Cancino Paz

HORA DE INICIO: 9.30

HORA DE TÉRMINO: 11.30

AULA: Multigrado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 05 (Hombres) 02 (Mujeres) 03

DISCAPACIDAD: Intelectual, PCI

NOMBRE DE LA UNIDAD: Conociendo mis habilidades de autonomía en la alimentación

NOMBRE DE LA SESIÓN: Aprendemos a preparación un Sándwich de pollo

CATEGORÍA: Estrategia de enseñanza.

SUB CATEGORÍA: Apoyo visual y experiencia directa

HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Preparación de alimentos sencillos.

DESCRIPCIÓN

Inicie mi actividad mostrándole un video de cómo vamos a preparar sándwich de pollo Les pregunte ¿Que han visto? Maricielo respondió diciendo un pan, Edgar y Miguel respondieron un pan con carne Chechi respondió con señas dando a entender que era comida, Ximena hacia gesto de que era comida, Edy respondió un pan. Seguí preguntando si en su casa prepara sándwich de pollo Miguel respondió que sí el resto de estudiantes respondieron que no. Seguidamente le pregunte si alguna vez ellos habían preparado sándwich de pollo y Maricielo respondió que no Edgar dijo que su mamá si prepara en casa. Fernanda respondió que no había preparado sándwiches de pollo solo pan con mantequilla respondió. Edy respondió que no, seguidamente les dije que hoy aprenderemos a preparar un sándwich de pollo, les invite a pasar al ambiente de la cocina. Donde se realizar el preparado del sándwich de pollo, le explique a cada estudiante con imágenes de cómo vamos a iniciar el preparado de Sandwich teniendo en cuenta los pasos a seguir. Todos muy atentos escucharon.

Les mostré a cada estudiante los productos que vamos a usar en el preparado del sándwich ellos reconocieron los productos y decían por sus nombres emocionados lo repetían con mucha alegría. El pan, pollo, apio y mayonesa. Repetían juntos conmigo en voz alta uno por uno los ingredientes que íbamos a usar para preparar el sándwich de pollo.

Invite a Fernanda para que me ayudara a preparar el sándwich de pollo, Fernanda abrió lata con mi apoyo. Luego puso el pollo en un tazón, Ximena desmenuzo el pollo con un tenedor lo realizo con mi ayuda, Edy pico el apio con mi apoyo y lo mezclo el apio picado y agregó la mayonesa, Maricielo cogió el tenedor y mezclo todo dejándolo listo. Los hice participar a todos los estudiantes uno por uno para que se prepare su sándwich de pollo. Chechi trata de votar el pan, pero lo logro a realizar sus sándwiches de pollo con mi apoyo, Ximena realizo su sándwich de pollo con apoyo del auxiliar. Y el resto de estudiantes preparo su sándwich de pollo con mí a apoyo con la ayuda del auxiliar.

Les invito a los estudiantes en forma ordena que pasaremos al ambiente del aula para reconocer en el panel de los alimentos donde se encuentra el sándwich de pollo. Cada uno del estudiante reconoció en el panel la imagen del sándwich del pollo unos lo realizaron con mi apoyo, y otros ubicaron correctamente. Y fuimos reforzando que el pollo es un alimento nutritivo y es bueno para la salud y que debemos consumirlo siempre.

Les manifesté que otro día aprenderemos a preparar tallarines. Les pregunte si les había gustado la clase del día, Fernanda y Edy respondieron que sí.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Debí utilizar el video con más volumen.

Debí realizar la actividad del preparado del sándwich de pollo dando yo la demostración como modelo del preparado del sándwich de pollo y luego invitarlos ellos paraqué lo realicen.

INTERVENCIÓN: Debo elaborar material gráfico para apoyar las actividades a realizarse ya que es uno de mis subcategorías.

COMPROMISOS: Me comprometo a mejorarlas como usar material audio visual, jerarquizar los indicadores y responder a las necesidades de los estudiantes. Y a elaborar el material.

LEYENDA



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 06

1. **Nombre de la sesión:** Aprenderemos a Preparar Tallarines
2. **Propósito de la sesión:** Los estudiantes aprenderán a preparar tallarines. para que crezcan sanos
3. **Grado:** Multigrado
4. **Fecha de ejecución:** 25 de Setiembre 2017
5. **Duración:** 90 minutos
6. **Áreas:** Comunicación, Ciencia y Ambiente y Arte.
7. **Docente:** Rosa Cancino Paz
8. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Invitaré a los estudiantes que se sienten en forma de U para que observen un video de cómo se prepara los tallarines Me dirijo a cada estudiante preguntándole Les preguntaré ¿Qué han visto? ¿Ustedes han comido esta comida? ¿Te gustan los tallarines? ¿Preparan tallarines en su casa? Les mostraré un tarro de leche y les preguntaré ¿son tallarines?, comunicaré que el día de hoy aprenderemos a preparar tallarines.</p>	<p>Charles, Miguel, Ximena, Joel, Javier. Requieren apoyo verbal.</p>	<p>Mesas Sillas de ruedas Platos Cucharas Tasas laminas</p>
<p>Desarrollo: Invitaré a los estudiantes que se acerquen a una distancia prudente de la cocina. Les mostraré los ingredientes como el tallarín, hongo y laurees, cebolla, tomate, zanahoria, tuco, aceite, sal y el pollo como también una olla, tabla de picar, cuchillo, y tazones una cuchara de palo Les indicaré que colocaremos agua en una olla para cocinar los tallarines Luego se picará los ingredientes: cebolla, zanahoria, tomate, pollo etc. Con la participación de un estudiante. Cuando el agua empiece a hervir echaré los tallarines el hongo y laurel para que se cocine. Una vez cocinado los tallarines los colaré En una olla aderezaré el ajo, la cebolla, el tomate hasta que esté bien frito, agrego el tuco, mientras que se va friendo luego coloco el pollo para que se cocine. Finalmente mezclaré los tallarines con el guiso de pollo. . Que dando así listo nuestro plato. Les daré un menaje sencillo Que en nuestra casa debemos practicar el preparado de tallarines.</p>	<p>Ximena, Fernanda, Chechi, Erick necesito a poyo físico para preparar el sándwich de atún.</p>	
<p>Cierre: Les preguntaré ¿Qué actividad hemos realizado? ¿Les gusto? sanos ¿Qué aprendimos el día de hoy? Les manifestaré que es importante consumir alimentos para poder crecer</p>		

9. Evaluación:

ÁREA	INDICADOR	ESTUDIANTES							
		Alexandra	Edgar	Francisco	Ximena	Carlina	Javier	vitamar	Erick
Comunicación.	Responden de acuerdo a sus posibilidades si conocen los ingredientes para preparar los tallarines.	A	A	-	-	-	-	-	A
	Señalan los ingredientes para preparar los tallarines.	-	-	A	A	A	A	-	-
	Responde con el lenguaje de señas los ingredientes para preparar los tallarines.	-	-	-	-	-	-	A	-
Ciencia y Ambiente	Logra seguir los pasos para preparar los tallarines con autonomía.	A	A	-	-	-	-	-	-
	Logra seguir los pasos para preparar los tallarines con apoyo.	-	-	A	A	A	A	-	-
	Logra seguir los pasos utilizando la lengua de señas para preparar los tallarines.	-	-	-	-	-	-	A	-
Arte	Pintan ingredientes de los tallarines.	A	A	-	-	-	-	-	A
	Pintan los ingredientes de los tallarines según sus posibilidades y con apoyo	-	-	A	A	A	A	-	-
	Pintan los ingredientes de los tallarines utilizando la lengua de señas.	-	-	-	-	-	-	A	-

Legenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Legenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Edgar, Alexandra, Francisco
B	Carolina, Ximena., Fernanda
C	Javier, Vitamar, Erick

10. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional.
- Adaptaciones curriculares.
- Libro de Ciencia y Ambiente (Ministerio de Educación)
- Video: <https://www.youtube.com/watch?v=7gDEciXo52>

DIARIO DE CAMPO N° 06

REGIÓN: LA LIBERTAD

CEBE "PUEBLO NUEVO"

FECHA: 25 de Setiembre 2017

INVESTIGADOR (A): Rosa Cancino Paz

HORA DE INICIO: 9.30

HORA DE TÉRMINO: 11.30

AULA: Multigrado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 05 (H) 02 (M) 03

DISCAPACIDAD: Intelectual, PCI

NOMBRE DE LA UNIDAD: Conociendo mis habilidades de Autonomía en la alimentación

NOMBRE DE LA SESIÓN: Aprendemos a preparar tallarines

SUB CATEGORÍA: Apoyo visual y experiencia directa.

HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Preparación de alimentos sencillos.

DESCRIPCIÓN.

Inicie mi actividad saludando a cada uno de los estudiantes, donde cada uno de ellos tiene su forma personal de saludar, seguidamente realice la oración y para ello pedí el apoyo de Edgar quien en un inicio no deseaba pararse de su asiento, pero a mi insistencia se paró y realizo la oración con mi apoyo, le agradecí e indique que volviera a su lugar.

Seguidamente les mencione a los estudiantes que veríamos un video de cómo preparar un succulento tallarín mostré **Les pregunte ¿Que han visto? Fernanda respondió diciendo pollo, Edgar y Miguel respondieron tallarines, Chechi respondió con señas dando a entender que era para comer, hacia gesto de que era comida, Edy respondió fideo. Miguel. Seguidamente le pregunte si alguna vez ellos habían preparado Tallarines y Maricielo respondió que no Edgar dijo que su mamá si prepara en casa. Miguel respondió que no había preparado Tallarines. Edy respondió que no, seguidamente les mostré un tarro de leche y les pregunte si también es un ingrediente para preparar los tallarines, Edgar y los demás compañeros respondieron en coro que no, que es para tomar desayuno, muy bien les conteste, les mencione a los estudiantes el propósito de la sesión que hoy aprenderemos a preparar tallarines. Les invité a dirigirnos hacia la cocina donde se prepararán los tallarines les mostré los pasos a través de imágenes de cómo vamos a realizar el preparado de tallarines.**

Los estudiantes reconocieron los productos y decían por sus nombres repetían con mucha fluidez. Fideo, pollo, tallarines y zanahoria tomate, hongo y laurel. Cada estudiante toca los productos y mencionaba que su mamá también usa para cocinar. Invite a Fernanda para que me ayudara a pelar la zanahoria. Fernanda con un poco de temor cogió la zanahoria lavada y con su otra mano el rayador e inicio a rallar con mi apoyo. Edy luego de que Fernanda terminara de rallar una zanahoria se puso a rallar la zanahoria, Edgar pico el tomate con mi apoyo y como mucho temor. Maricielo abrió la lata de pollo. Prendimos la cocina para poner la olla con agua lo realizaron con mi apoyo, después de unos minutos que hirvió el agua Con mi ayuda le pedí a Fernanda que echara el fideo, los hongos y laurel a la olla que estaba hirviendo, llame a Edith para que con mi ayuda le diera vuelta a los tallarines que estaban cocinando. Miguel con mi apoyo aderezo el ajo y la cebolla hasta que esté bien frito, agregamos el tuco y continuamos dándole vuelta para que se fría, seguidamente se le incorporo el pollo desmenuzado y esperamos que cocine, luego con mi ayuda sazonamos con sal y quedo listo para unir los tallarines. Edy ayudo a colar los tallarines con mi apoyo, seguidamente se le sirvió a cada estudiante su plato de tallarín quienes con mucho entusiasmo lo degustaron, luego que terminaron cada uno de ellos lavo su plato y cubiertos, Miguel limpio la mesa, Edgar barrió el ambiente Fernanda lavo las ollas con mi apoyo.

Les invito a los estudiantes en forma ordena que pasaremos al ambiente del aula para reconocer en el panel de los alimentos donde se encuentra los tallarines el pollo, zanahoria, tomate, cebolla, etc. Cada uno de los estudiantes reconoció en el panel todos los ingredientes de los tallarines unos lo realizaron con mi apoyo otros con la del auxiliar, y fuimos reforzando que los tallarines es un alimento nutritivo y es bueno para la salud y que debemos consumirlo siempre. Les pregunte si les había gustado la clase del día, Miguel y Fernanda respondieron que sí.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Debí utilizar tarjetas para realizar la oración, me faltó imágenes de la secuencia para el lavado de los utensilios.

INTERVENCIÓN:

Debo mejora mis materiales gráficos.

COMPROMISOS-

Me comprometo a elaborar el material.

LEYENDA



Apoyo visual



Experiencia directa

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 07

1. **Nombre:** Aprendemos a preparar una ensalada de fruta
2. **Propósito de la sesión:** Que el estudiante aprenda a preparar una ensalada de fruta, para lograr la autonomía en la preparación de alimentos sencillos.
3. **Grado:** Multigrado
4. **Fecha de ejecución:** 05 de octubre 2017
5. **Duración:** 90 minutos
6. **Áreas:** Comunicación, Ciencia y Ambiente y Matemática,
7. **Docente:** Rosa Cancino Paz
8. **Programación de actividades**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Ubicaré a los estudiantes en forma de u a que se sienten y puedan observar un video sobre la preparación de ensalada de frutas. Les preguntaré ¿Qué frutas se ven en el video? ¿Cuántas frutas había en el video? ¿De color eran las frutas? ¿Serán dulces o acidas? ¿Son suaves o duras? ¿Ustedes saben dónde venden las frutas? ¿Dónde podremos comprar la fruta? ¿La fruta lo podemos comprar en un bazar? ¿Les gustaría preparar una ensalada de fruta? Hoy día aprenderemos a preparar una ensalada de fruta</p>	<p>Algunos estudiantes requieren apoyo verbal, (Fernanda, Ximena, Francisco, Joel) otros con imágenes (Miguel, Carmen, Vitamar, Charles, Javier) y otros con apoyo físico (Chechy, Erick, Joel, Javier)</p>	<p>Servilletero, servilletas de papel y tela. Multimedia Mesas Sillas Sillas de ruedas Platos Cucharas Tasas</p>
<p>Desarrollo: Ubicaré en la pizarra las tarjetas sobre la preparación de la ensalada de frutas (observación) les preguntaré a los estudiantes ¿Qué observan en las tarjetas? ¿Qué creen que están preparando? (compresión) los estudiantes responderán a las preguntas formuladas (respuesta) Les mostraré las frutas en una bandeja (manzana, plátano, papaya, fresa y mandarina. (Atención) los estudiantes observaran como son dichas frutas (observación) pasaré por cada estudiante para que pueda reconocer y tocar las frutas, sentir su aroma y textura, (exploración) Les invitaré a pasar a la cocina en forma ordenada con el apoyo del auxiliar donde se realizará la preparación de la ensalada de frutas. Cada estudiante pasará a lavarse las manos lo realizarán con mi apoyo y otros lo harán solos(ejecución) Les mostraré las imágenes con los pasos a seguir para la preparación de la ensalada de fruta. Invitaré a un estudiante para que me apoye a lavar las frutas uno por uno, luego pelará las frutas con mi apoyo, seguidamente picaremos en cuadritos pequeños las frutas sobre una tabla de picar lo realizarán con mi apoyo cada estudiante, una vez ya picada la fruta lo colocaremos un recipiente para mezclar las frutas con la ayuda de uno de los estudiantes, finalmente agregaremos el yogurt, y lo serviremos para que puedan disfrutar una rica ensalada de fruta. Luego escucharán con atención un mensaje sencillo que las frutas tiene muchas vitaminas.</p>	<p>Algunos estudiantes requieren apoyo verbal, (Fernanda, Ximena, Francisco, Joel) otros con imágenes (Miguel, Carmen, Vitamar, Charles, Javier) y otros con apoyo físico (Chechy, Erick, Joel, Javier)</p>	<p>Servilletero, servilletas de papel y tela. Multimedia Mesas Sillas Sillas de ruedas Platos Cucharas tasas</p>
<p>Cierre: Les preguntaré ¿Qué actividad hemos realizado? ¿Les gusto? ¿Qué aprendieron hoy?</p>	<p>Algunos estudiantes requieren apoyo verbal, (Fernanda, Ximena,</p>	<p>Servilletero, servilletas de papel y tela. Multimedia Mesas</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Les mencionaré que deben consumir ensalada de frutas porque estas contienen muchas vitaminas.	Francisco, Joel) otros con imágenes (Miguel, Carmen, Vitamar, Charles, Javier) y otros con apoyo físico (Chechy, Erick, Joel, Javier)	Sillas Sillas de ruedas Platos Cucharas Tasas

9. Evaluación:

ÁREA	INDICADOR	ESTUDIANTES								
		Alexandra	Edgar	Ximena	Fernanda	Vitamar	Erick	Karoline	Francisco	Javier
Comunicación.	Responden con autonomía como se prepara la ensalada de fruta	A	A	-	-	-	-	-	A	-
	Responden de acuerdo a sus posibilidades como se prepara la ensalada de fruta	-	-	A	A	A	A	-	A	A
	Responden con lengua de señas como se prepara la ensalada de fruta	-	-	-	-	-	-	A	-	-
Matemática	Cuentan la cantidad de frutas de la bandeja con autonomía.	A	A	-	-	-	-	-	-	-
	Cuentan la cantidad de frutas de la bandeja con apoyo.	-	-	A	A	A	A	-	A	A
	Cuentan la cantidad de frutas usando lengua de señas.	-	-	-	-	-	-	A	-	-
Ciencia y Ambiente	Menciona la importancia de consumir frutas se con autonomía.	A	A	-	-	-	-	-	A	-
	Menciona la importancia de consumir frutas se con apoyo	-	-	A	A	A	A	-	-	A
	Menciona la importancia de consumir frutas se con usando lengua de señas.	-	-	-	-	-	-	A	-	-

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Edgar, Alexandra, Francisco
B	Carolina, Ximena., Fernanda
C	Javier, Vitamar, Erick

10. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional.
- Adaptaciones curriculares.
- Libro de Ciencia y Ambiente (Ministerio de Educación)
- Video: <https://www.youtube.com/watch?v=7gDEciXo52>

DIARIO DE CAMPO N° 07

REGIÓN: La Libertad

CEBE "Pueblo Nuevo"

FECHA: 05 de octubre 2017

INVESTIGADOR (A): Rosa Cancino Paz

HORA DE INICIO: 10.00

HORA DE TÉRMINO: 10:45

AULA: Multigrado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 02 (hombres) 05 (mujeres) 07

DISCAPACIDAD: Intelectual, P C I

NOMBRE DE LA UNIDAD: Conociendo mis habilidades de Autonomía en la alimentación.

NOMBRE DE LA SESIÓN: Que el estudiante aprenda a preparar una ensalada de fruta.

SUB CATEGORÍA: Apoyo visual y experiencia directa.

HABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES: Preparación de alimentos sencillos.

DESCRIPCIÓN

Inicie mi actividad saludando a los estudiantes uno por uno dándole la mano, en seguida les mencione que realizaríamos la oración y les pregunte quien deseaba realizarla, donde Maricielo dijo yooo, la invite a que se ubique delante de sus compañeros, realizo la oración según sus posibilidades, luego invite a Miguel para que cuente cuantos estudiantes asistieron, Miguel con el apoyo de su mano me señala que llegaron cinco mujeres y dos hombres.

En seguida les menciono que les **presentare un video sobre Cómo preparar una rica ensalada y fruta ellos observaban y escuchaban atentamente dos veces el video, conjuntamente con ellos mencionamos los nombres de los productos, Les pregunte ¿Que observamos? ¿Cómo se llaman ¿Cinthia y Mari cielo respondió diciéndolos nombres de las frutas, seguí preguntando ¿Qué imagen vieron? ¿Han visto alguna vez estas imágenes? ¿Dónde? Alexandra, y Fernanda respondió con balbuceo.**

Luego de ver el video les menciono a los estudiantes el propósito de la sesión que es aprender a preparar una nutritiva ensalada, la cual luego la podremos preparar en casa con el apoyo de nuestra familia.

Les mostré una bandeja con las frutas (manzana. Plátano, papaya, fresa, mandarina), paso por cada uno de los lugares de los estudiantes para que puedan tocar, explorar, manipular y sentir su aroma de las frutas, donde Fernando al tocar la fresa se sonrió dando a entender que le gustaba, Cinthia al tocar el plátano manifestó que es la fruta que más le gusta, Maricielo dijo que a ella no le gusta porque le duelen sus dientes(lo señala), así mismo identificaron el color de algunas frutas, le mostré una cebolla es pregunté si lo usaremos para preparar la ensalada de fruta, respondieron que no Cynthia, Alexandra, Miguel y Maricielo.

Cada estudiante realiza el lavado de manos siguiendo la secuencia de imágenes, Alessandra, Ximena y Chechy necesitan apoyo para realizar el lavado de manos, mientras que Fernanda, Miguel y Edith lo realizan solos regresamos a nuestros lugares en forma ordenada con el apoyo del auxiliar, y nos ubicamos en nuestros lugares.

Les mostré tarjetas con las figuras de la preparación de la ensalada de frutas, les pregunte que eran y ellos me respondieron: Cinthia, dijo Manzana Maricielo dijo plátano, Fernanda identifico el cuchillo. Con sus gestos y el resto de estudiantes observa, Les indique que vamos a pasar a la cocina para preparar la ensalada de frutas, en forma ordenada, los estudiantes respondieron que sí, salieron del aula y nos dirigimos a la cocina.

Los ubique alrededor de la mesa, les presente las imágenes de la secuencia de la ensalada de frutas conjuntamente conmigo Iván mencionado los pasos de la preparación de la ensalada de frutas con el apoyo de Fernanda, picas la fruta Maricielo, Edith, pegaron las tarjetas en la pizarra.

Indique que primero tenemos que lavar la fruta, Miguel lavo las frutas como la (manzana, papaya). Pedí el apoyo a otro estudiantes se ofreció, Maricielo, lavo fresa y la mandarina para luego picarla, y Cintia lavo el plátano y lo pico, con mi apoyo Alessandra pico la papaya, Miguel llevo la manzana lavada en un recipiente hacia la mesa y se pudo a picarla, usamos una tabla y un cuchillo de mesa, luego que cada estudiante pican las frutas pasamos a unir las en un recipiente y con el apoyo de Charles se le unto el yogurt, Alessandra le agrego la miel de abeja, con mi apoyo se sirvió en platitos para cada estudiante donde se le pidió a Maricielo que le agregue hojuelas a cada plato, luego les pregunte si deseaban que les unte algarrobina y el único que quiso fue Miguel.

Luego cada estudiante degusto de su deliciosa ensalada, para luego cada uno paso a lavar su plato y cubierto, donde Maricielo, Edith, Miguel, Edgar y Fernanda lo realizaron solos y Alessandra, Chechi lo realizaron con mi apoyo.

Finalmente les menciono un mensaje sencillo sobre la preparación de la ensalada.

REFLEXIÓN:

Que las frutas que utilice debe ser más grandes para facilitar los estudiantes y no se puedan lastimar y así facilitar el trabajo para que pueda ser más funcional.

INTERVENCIÓN:

Las tarjetas que utilice fueron las adecuadas

COMPROMISOS:

Me comprometo a mejorar utilizando material adecuado

LEYENDA



SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 08

1. **Nombre de la sesión:** Aprendemos a preparar un jugo surtido.
2. **Propósito de la sesión:** Los estudiantes aprenden a elaborar sus primeros alimentos de la mañana, para lograr su autonomía.
3. **Grado:** Multigrado
4. **Fecha de ejecución:** 13 de octubre 2017
5. **Duración:** 90 minutos
6. **Áreas:** Comunicación, Personal Social., Matemática.
7. **Docente:** Rosa Cancino Paz
8. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Invitaré a los estudiantes a que se sienten en forma de u para que observen imágenes como se prepara un jugo surtido. Les preguntaré. ¿Han visto alguna vez preparar un jugo? ¿Dónde? ¿Cómo lo preparan? Me dirigiré a cada estudiante preguntándole ¿Alguno de ustedes ha preparado un jugo surtido? Les mostraré una yuca y les preguntaré ¿Es esto una papaya? , les comunicaré que hoy a prenderemos a preparar un jugo surtido</p>	<p>Multimedia Mesas Sillas Sillas de ruedas</p>	<p>Piña, manzana. Papaya.</p>
<p>Desarrollo: Me dirigiré a cada estudiante mostrándole una lámina con las frutas, papaya, piña, manzana (observación) Seguidamente les preguntaré a los estudiantes ¿Qué han observado? ¿Cómo son las frutas (compresión) Los estudiantes responde a las preguntas formuladas (respuesta) Les mostraré las frutas a utilizar en el jugo en una bandeja (atención) Los estudiantes miran las frutas y los utensilios a utilizar (observación) Les bridare las frutas para que los estudiantes las toquen sienta su aroma (exploración) Invitare a un estudiante para realice el primer paso con mi ayuda (Ejecución) Primer paso: Lavaremos las frutas Segundo paso: Pelaremos las frutas con los estudiantes Tercer paso. Picaremos las frutas con los estudiantes Cuarto paso. Colocaremos las frutas en la licuadora. Quinto paso. Licuaremos las frutas. Sexto paso. Colaremos el jugo Sétimo pasó. Servimos el jugo en vasos. Preguntare ¿Qué preparamos? ¿En casa preparan jugo de fruta? ¿Todos los días toman jugo surtido? ¿Conocen las frutas? Les comunicaré a los estudiantes que en forma ordenada nos dirigimos al panel de los alimentos para ubicar a la frutas con el apoyo del auxiliar, para poner en práctica lo aprendido sobre jugo surtido. Luego escuchan con atención un mensaje sencillo “Debemos de consumir alimentos nutritivos como un jugo surtido y preparar con mucha higiene.</p>		

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Cierre: Les preguntaré ¿Qué actividad hemos realizado hoy? ¿Les gusto? ¿Qué aprendimos el día de hoy? Los estudiantes pintarán las frutas del jugo surtido que hemos preparado.		

9. Evaluación:

ÁREA	INDICADOR	ESTUDIANTES								
		Alexandra	Edgar	Ximena	Fernanda	Vitamar	Javier	Karoline	Francisco	Erick
Comunicación.	Responden con autonomía ¿Qué es un jugo surtido?	A	A	-	-	-	-	-	A	-
	Responden de acuerdo a sus posibilidades ¿Qué es un jugo surtido?	-	-	A	A	A	A	-	A	A
	Responde con lengua de señas ¿Qué es un jugo surtido.	-	-	-	-	-	-	A	-	-
Personal Social	Menciona que el jugo surtido es un alimento nutritivo.	A	A	-	-	-	-	-	-	-
	Menciona de acuerdo a su posibilidad que el jugo surtido es nutritivo	-	-	A	A	A	A	-	A	A
	Menciona con lengua de señas el jugo surtido es nutritivo.	-	-	-	-	-	-	A	-	-
Matemática	Reconocen la textura de los ingredientes utilizados para la preparación del jugo surtido.	A	A	-	-	-	-	-	A	-
	Reconocen el color de las frutas utilizadas en la preparación del jugo surtido con apoyo	-	-	A	A	A	A	-	-	A
	Reconocen el tamaño de las frutas utilizadas en la preparación del jugo surtido con apoyo de lengua de señas.	-	-	-	-	-	-	A	-	-

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Edgar, Alexandra, Francisco
B	Carolina, Ximena., Fernanda
C	Javier, Vitamar, Erick

10. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional.
- Adaptaciones curriculares.
- Libro de Ciencia y Ambiente (Ministerio de Educación)
- Video: <https://www.youtube.com/watch?v=7gDEciXo52>

DIARIO DE CAMPO N° 08

REGIÓN: LA LIBERTAD

CEBE: "PUEBLO NUEVO"

FECHA: 13 de octubre 2017

INVESTIGADOR (A): Rosa Cancino Paz

HORA DE INICIO: 10.00

HORA DE TÉRMINO: 10:45

AULA: Multigrado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 02 (Hombres) 05 (Mujeres) 07

DISCAPACIDAD: Intelectual, PCI

NOMBRE DE LA UNIDAD: Conociendo mis habilidades de Autonomía en la alimentación.

NOMBRE DE LA SESIÓN: Aprenda a preparar un jugo surtido.

SUB CATEGORÍA: Apoyo visual y experiencia directa.

DESCRIPCIÓN

Inicie mi actividad presentándoles un video sobre Cómo preparar un jugo surtido ellos observaban atentamente y escuchaban atentamente dos veces y conjuntamente con ellos mencionamos los nombres de los productos, Les pregunte ¿Que observamos? ¿Cómo se llaman? Miguel y Alexandra respondió diciéndolos nombres de las frutas, seguí preguntando ¿Qué imagen vieron? ¿Han visto alguna vez estas imágenes? ¿Dónde? Maricielo, y Fernanda respondió con balbuceo.

Les mostré una bandeja con las frutas (manzana, Piña, papaya,) paso por cada uno de los estudiantes para que puedan tocar, explorar, manipular y sentir su aroma de las frutas. Miguel decía que rica la manzana, Fernanda quería comerse la fruta, Ximena empezó a tirar la fruta al suelo tuve que llamarla la atención, Cinthia cogió uno por uno cada fruta y empezó a olerlo, Alexandra Identifico el color de algunas frutas como la piña y papaya, les mostré un tomate y les pregunté si lo usaremos para preparar el jugo surtido, respondió que no Cynthia, Alexandra. Miguel y Maricielo respondieron con señas diciendo que no. Invite a cada estudiante a que laven su fruta para luego ponerlas en la tabla para pelarlas y picarlas.

Edgar y Miguel picaron la papaya, Edith con mi apoyo pelo la piña y Maricielo la pico, seguidamente Cinthia pelo la manzana y Alessandra con mi apoyo la pico, luego todas las frutas picadas las vaciamos en un recipiente quedando listo para el jugo.

Cada estudiante realiza el lavado de manos siguiendo la secuencia de imágenes Miguel. Fernanda y Ximena necesitan apoyo verbal para, algunos necesitan apoyo como Chechi y Alexandra para realizar el lavado de manos, regresamos a nuestros lugares en forma ordenada con el apoyo del auxiliar, y nos ubicamos en nuestros lugares.

Les mostré tarjetas con las figuras de la preparación del jugo surtido, les pregunté que eran, ellos me respondieron: Alexandra dijo Manzana Maricielo dijo piña, Fernanda dijo papaya una licuadora con sus gestos. Y el resto de estudiantes observa, Les indique que vamos a preparar un jugo surtido y nos dirigimos a la cocina en forma ordenada.

Los ubique alrededor de la mesa, les presente las imágenes de la secuencia del jugo surtido.

Colocamos la fruta picada en el vaso de la licuadora, Miguel con mi apoyo enchufó la licuadora y licuamos el jugo agregamos el azúcar, vainilla al gusto., seguidamente colamos el jugo en una jarra, Edgar ayuda a servir la el jugo surtido y así disfrutaron todos los estudiantes.

Luego cada estudiante paso hacia el lavador y lavaron sus vasos, luego lo colocaron en el escurridor, Cinthia con mi apoyo lavo el vaso de la licuadora, Maricielo boto en una bolsa todas las cascara de las frutas y Miguel limpio la mesa.

Les menciono a los estudiantes un mensaje sencillo de que un jugo de frutas surtidas es muy nutritivo y que siempre debemos de prepararlos en casa con el apoyo de algún familiar.

REFLEXIÓN.

Que los materiales que utilice deben ser más grandes como él (cuchillo y la tabla de picar) para facilitar los estudiantes y no se puedan lastimar y así facilitar el trabajo para que pueda ser más funcional.

INTERVENCIÓN:

Las tarjetas que utilice fueron las adecuadas, y las frutas también.

COMPROMISOS

Me comprometo a mejorar utilizando material adecuado

LEYENDA

	Apoyo visual
	Experiencia directa

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 09

1. **Nombre de la sesión:** "Aprendemos a preparar un flan"
2. **Propósito de la sesión:** Que los estudiantes aprendan a preparar un rico flan para desarrollar su autonomía en actividades de cocina
3. **Grado y sección:** Multigrado
4. **Fecha de ejecución:** 04 de octubre 2018
5. **Duración:** 20 minutos
6. **Áreas:** Comunicación, Persona Social, matemática.
7. **Nombre de la docente:** Rosa Cancino Paz
8. **Programación de actividades**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Iniciare mi sesión ubicando a mis estudiantes en forma de U, seguidamente le mostré un video para que observen en la cual estos observan la preparación de un postre de flan apoyándoles en todo momento con guía verbal, luego preguntare a mis estudiantes. ¿Qué observan en el video? ¿Qué preparamos? ¿Qué utilizaron? ¿Ustedes han comido flan? ¿Quién prepara flan en casa? Les presentare a mis estudiantes el propósito de mi sesión de hoy: prepararemos un rico u nutritivo flan.</p>	<p>Algunos estudiantes requieren apoyo verbal (Fernanda, Ximena, Francisco, Joel) Otros con imágenes (Carmen v ,Alexandra y otros con apoyo físico (Ceci ,Erick, Joel)</p>	<p>-Video mesas -Sillas. -Sillas de ruedas. -Computadora , multimedia.</p>
<p>Desarrollo: • Ubicare en la pizarra tarjetas las diferentes acciones de la preparación del flan (observación) Seguidamente preguntare a los estudiantes ¿Qué se observa en las tarjetas? ¿Para que servirán (comprensión) Los estudiantes responderán a las preguntas formuladas (Respuesta). Luego mostrare los materiales e ingredientes a utilizar, (atención) seguidamente los estudiantes mirarán dichos utensilios e ingredientes. (observación) Les brindare los ingredientes para que los toquen, manipulen y exploren (exploración) Procederé al preparado del flan donde pediré la participación de los estudiantes. (ejecución) 1.-Apoyaré para abrir el sobre para verter dentro de un recipiente. 2.-Apoyaré para agregar la leche. 3.-apoyaré para agregar el agua hervida fría. 4.-Apoyaré para mover los ingredientes utilizados. 5.-Seguidamente lo colocaré lo preparado en una olla y lo llevaré al fuego. Finalmente esperamos que se enfríe para servirlo en vasitos. Preguntaré a los estudiantes ¿Todos son postres de flan? ¿Ustedes lo consumen flan? les presento las figuras de la secuencia del preparado del flan les pediré que me ayuden a ordenarlo. Luego escucharán con atención un mensaje sencillo "debemos siempre prepara un postre que contenga vitaminas. Luego se les informara a los padres de familia para que refuercen en casa.</p>	<p>-Algunas estudiantes requieren apoyo verbal (Fernanda, Ximena, Francisca, Joel) otros con imágenes (Carmen, Edgar) y otros con apoyo físico (Ceci , Erick, Alexandra)</p>	<p>✓ Flan ✓ Leche ✓ Agua ✓ Olla ✓ Jarra ✓ Cuchara ✓ Vasos agua</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Cierre: Les preguntaré ¿Qué actividad hemos realizado? ¿Les gusto? ¿Les gusta cómo está el día? ¿Qué les pareció el sabor del flan? Luego se les informará los padres de familia para que refuercen en casa		

9. Evaluación:

ÁREA	INDICADOR	ESTUDIANTES								
		Alexandra	Edgar	Ximena	Fernanda	Erick	Javier	Karoline	Francisco	Vitamar
Comunicación.	Identifican en un dibujo los ingredientes, con autonomía.	A	A	-	-	-	-	-	A	-
	Identifican en un dibujo los ingredientes, con apoyo.	-	-	A	A	-	-	A	-	-
	Identifican en un los ingredientes, con el lenguaje de señas.	-	-	-	-	-	-	A	-	-
Personal Social.	Expresa su interés en la preparación del flan, y expresas sus emociones.	A	A	-	-	-	-	-	A	-
	Expresa su interés en la preparación del flan acuerdo a sus posibilidades	-	-	A	A	-	-	-	-	-
	Expresa su interés en la preparación del flan , utilizando la lengua de señas	-	-	-	-	-	-	-	-	A
Matemática	Cuentan los ingredientes del postre con autonomía.	A	A	A	A	A	A	-	A	A
	Cuentan los ingredientes del postre con apoyo	A	A	A	A	A	A	-	A	A
	Cuenta los ingredientes del postre utilizando la lengua de señas.	-	-	-	-	-	-	A	-	-

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Edgar, Alexandra, Francisco
B	Carolina, Ximena., Fernanda
C	Javier, Vitamar, Erick

10. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional.
- Adaptaciones curriculares.
- Libro de Ciencia y Ambiente (Ministerio de Educación)
- Video: <https://www.youtube.com/watch?v=7gDEciXo52>

DIARIO DE CAMPO N° 09

REGIÓN: LA LIBERTAD

CEBE: "PUEBLO NUEVO"

FECHA: 05 de octubre 2018

INVESTIGADOR (A): Rosa Cancino Paz

HORA DE INICIO: 9.30

HORA DE TÉRMINO: 11.30

AULA: Multigrado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 01 (hombres) 05 (mujeres)

DISCAPACIDAD: Intelectual, PCI

NOMBRE DE LA UNIDAD: Conociendo mis habilidades de Autonomía en la alimentación

NOMBRE DE LA SESIÓN: Aprenda a preparar un rico flan

CATEGORÍA: Estrategia de enseñanza.

SUB CATEGORÍA: Apoyo visual y experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicie mi actividad mostrándole un video de cómo vamos a preparar un rico flan los estudiantes muy escucharon el video, Miguel mencionaba los nombres que observaba. Edgar y Cinthia decían que rico yo quiero flan, el resto de estudiantes solo observaban muy tranquilos seguidamente Les pregunte ¿Que han visto? Alexandra respondió diciendo una leche, Edgar respondieron un Flan Chachi respondió. con señas dando a entender que era leche, Ximena hacia gesto de que era flan, Seguidamente realice preguntas si en su casa prepara flan o alguna vez han consumido, Edgar respondió que sí su mama prepara, Maricielo y Fernanda respondió que no y el resto de estudiantes respondieron que no de acuerdo a sus posibilidades. Seguidamente le pregunte si alguna vez ellos habían preparado flan y Fernanda respondió que no Cinthia dijo que su mamá sí prepara en casa. Francisco respondió que no, pase por cada estudiantes para que tocaron sintieron su textura y olieron el flan, Miguel solo decía que rico, seguidamente les dije que hoy aprenderemos a preparar un rico y nutritivo flan, les invite a pasar al ambiente de la cocina donde se realizar el preparado del rico flan, les explique primero que nos debemos lavarnos las manos antes de preparar el flan, cada estudiante lo realiza el lavado de manos siguiendo la secuencia de imágenes algunos lo realizan con apoyo otros sin apoyo ,

Seguidamente les explique a cada estudiante con imágenes de cómo vamos a iniciar el preparado del flan paso a paso todos muy atentos escucharon, teniendo en cuenta los pasos a seguir. ¿Pregunto que observaron en las tarjetas?

Algunos de los estudiantes respondieron de acuerdo sus posibilidades Miguel siempre respondía con señas y Edgar y Cinthia lo decían de manera clara, seguidamente les mostré a cada estudiante los productos que vamos a usar en el preparado del flan ellos reconocieron los productos y decían por sus nombres emocionados lo repetían con mucha alegría. Leche, flan agua. Repetían juntos conmigo en voz alta uno por uno los ingredientes que íbamos a usar para preparar el flan invité a Fernanda para que me ayudara a abrir el sobre del flan, Fernanda abrió el sobre de flan con mi apoyo y. Para luego echar en una vasija, Ximena agrego la leche en la vasija con mi apoyo, Edgar agrego agua hervida fría. Alexandra cogió la cuchara con mi apoyo mezclo todo dejándolo listo. Maricielo vació a la olla el flan, Edy con mi apoyo lo llevamos al flan a la cocina, Edgar movía el flan mientras se estaba cocinando, Invite a Miguel para que moviera el flan bajo mi vigilancia. y el resto de estudiante participar observando cómo se cocinaba el flan, luego dejamos que enfríe, para poderlo servir

Les presente a los estudiantes las tarjetas de los pasos del preparado del flan en forma desordenada y les explique cada estudiante que tenían que ordenar en la pizarra los pasos del preparado del flan, Miguel y Edgar con mi apoyo ordenaron los pasos de la preparación del flan a través de las tarjetas lo iban pegando en la pizarra, Ximena, Edy y Fernanda lo realizaron con mi apoyo, y el resto de estudiante se acercaron a la pizarra para señalar los pasos y lo mencionabas de acuerdos a sus posibilidades lo hicieron con mi apoyo Seguidamente pedí a Edgar que vaciar el flan en vasitos para que lo puedan disfrutar todos Miguel decía que rico, el resto de estudiantes pedían más. Y fuimos reforzando que el postre es un alimento nutritivo y es bueno consumirlo porque es bueno para la salud y que debemos consumirlo en cantidades pequeñas, Les manifesté que otro día aprenderemos a preparar otro postre. Seguidamente les pregunte si les había gustado la clase del día, Fernanda y Edgar respondieron que sí.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Debí utilizar el video con más volumen.

Debí realizar la actividad del preparado del flan dando yo la demostración como modelo del preparado del flan y luego invitarlos ellos para que lo realicen.

INTERVENCIÓN:

Debo elaborar material gráfico para apoyar las actividades a realizarse ya que es uno de mis subcategorías.

COMPROMISOS:

Me comprometo a mejorarlas como usar material audio visual, jerarquizar los indicadores y responder a las necesidades de los estudiantes. Y a elaborar el material.

LEYENDA

Apoyo visual



Experiencia directa

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 10

1. **Nombre de la Sesión:** Aprendemos a preparar una palta rellena.
2. **Propósito de la Sesión:** Que los estudiantes aprendan a preparar una rica palta rellena para desarrollar su autonomía en las actividades de cocina.
3. **Grado y Sección:** Multigrado
4. **Fecha de Ejecución:** 26 de octubre 2018
5. **Duración:** 45 minutos
6. **Áreas:** Comunicación, Personal Social.
7. **Nombre de la Docente:** Rosa Cancino Paz
8. **Programación de actividades:**

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
<p>Inicio: Iniciaré mi sesión ubicando a los estudiantes en forma de U, seguidamente le mostraré un video para que observen la preparación de una palta rellena apoyándoles en todo momento con guía verbal, luego preguntare a mis estudiantes. ¿Qué observan en el video? ¿Qué prepararemos? ¿Qué utilizaron? ¿Ustedes han comido palta rellena? ¿Quién prepara palta rellena en casa? Al finalizar la pregunta le mostraré un tarro de leche y les preguntaré. ¿En el video han observado que se ha utilizado leche? Les presentaré a mis estudiantes el propósito de mi sesión de hoy: prepararemos una rica entrada de palta rellena.</p>	<p>Algunos estudiantes requieren apoyo verbal (Fernanda, Ximena, Francisco, Joel) Otros con imágenes (Carmen y ,Alexandra y otros con apoyo físico (Ceci ,Erick, Joel)</p>	<p>-Video mesas -Sillas. -Sillas de ruedas. -Computadora, multimedia.</p>
<p>Desarrollo: • Ubicaré en la pizarra tarjetas con diferentes acciones de la preparación de palta rellena (observación) Seguidamente preguntare a los estudiantes ¿Qué se observa en las tarjetas? (comprensión) Los estudiantes responderán a las preguntas formuladas (Respuesta). Luego mostraré los materiales e ingredientes a utilizar, (atención) Los estudiantes observaran los ingredientes y los utensilios para preparar la palta rellena (observación) Seguidamente les ofreceré los utensilios e ingredientes para que exploren y manipulen (Exploración). Participaremos de la preparación de la palta rellena (ejecución) - En un recipiente colocaremos la alverjita, pollo deshilachado, zanahoria en cuadritos, mayonesa y sal y mezclaremos los ingredientes - cortaremos la palta por la mitad. - pelaremos la palta. -Luego rellenaremos la palta con la alverja, pollo, zanahoria y mayonesa. Finalmente serviremos la palta rellena para degustarla. Preguntaré a los estudiantes ¿Qué ingredientes usamos para preparar la palta rellena? ¿Ustedes la consumen en casa? Si desean prepararlo en casa ¿Cómo lo prepararían? les presentaré las figuras de la secuencia de la preparación de la palta rellena y les pediré que me ayuden a ordenarlo. Luego escucharán con atención un mensaje sencillo “debemos siempre prepara una entrada para el almuerzo que contenga vitamina y verduras.</p>	<p>-Algunas estudiantes requieren apoyo verbal (Fernanda, Ximena, Francisca, Javier otros con imágenes (Carmen, Edgar) y otros con apoyo físico (Vitamar , Erick, Alexandra)</p>	<p>Palta Alverja Zanahoria Culantro Mayonesa Sal Vasija Cuchara Olla cuchillo Tabla de picar</p>

MOMENTOS PEDAGÓGICOS	APOYOS	MATERIALES
Cierre: ¿Se realizará las siguientes preguntas ¿Qué actividad hemos realizado? ¿Les gusto? ¿Qué hemos utilizado? ¿Cómo lo hemos realizado? Se les informará a los padres de familia para que refuercen en casa lo aprendido		

9. Evaluación:

ÁREA	INDICADOR	ESTUDIANTES								
		Alexandra	Edgar	Ximena	Fernanda	Erick	Javier	Karoline	Francisco	Vitamar
Comunicación.	Identifican los ingredientes para la preparación de la palta rellena a través de imágenes.	A	A	-	-	-	-	-	A	-
	Identifican los ingredientes para la preparación de la palta rellena a través de imágenes. Con apoyo verbal.	-	-	A	A	-	-	A	-	-
Personal Social.	Preparan la palta rellena solos.	A	A	-	-	-	-	-	A	-
	Participa del preparado de la palta rellena con apoyo.	-	-	-	-	A	A	-	-	A
	Expresa su interés en la preparación del flan, utilizando la lengua de señas	-	-	-	-	-	-	-	-	A
Matemática	Menciona los números ordinales hasta el quinto lugar de la preparación de la palta rellena con autonomía.	A	A	-	-	-	-	-	A	-
	Ordena con números ordinales la secuencia de cinco tarjetas de la preparación de la palta rellena con apoyo verbal	-	-	-	-	A	A	-	-	A

Leyenda: Evaluación cualitativa

AD	Logro destacado
A	Logro
B	Proceso
C	Inicio

Leyenda: Grupo de estudiantes:

Grupo	Nombres
A	Edgar, Alexandra, Francisco
B	Carolina, Ximena., Fernanda
C	Javier, Vitamar, Erick

10. Bibliografía:

- Diseño Curricular Nacional.
- Adaptaciones curriculares.
- Libro de Ciencia y Ambiente (Ministerio de Educación)
- Video: <https://www.youtube.com/watch?v=7gDEciXo52>

DIARIO DE CAMPO N ° 10

REGIÓN: La Libertad

CEBE: "Pueblo Nuevo"

FECHA: 26 de octubre 2018

INVESTIGADOR (A): Rosa Cancino Paz

HORA DE INICIO: 9.30

HORA DE TÉRMINO: 11.30

AULA: Multigrado

ESTUDIANTES ASISTENTES: 01 (H) 05 (M)

DISCAPACIDAD: Intelectual, PCI

NOMBRE DE LA UNIDAD: Conociendo mis habilidades de Autonomía en la alimentación

NOMBRE DE LA SESIÓN: Que los estudiantes aprendan a preparar una rica palta rellena para desarrollar su autonomía en las actividades de cocina

CATEGORÍA: Estrategia de enseñanza.

SUB CATEGORÍA: Apoyo visual y experiencia directa

DESCRIPCIÓN

Inicie mi actividad mostrándole un video de cómo vamos a preparar una rica ensalada de palta Les pregunte ¿Que han visto? Miguel respondió diciendo una plata, Edgar respondieron una palta Ximena respondió con señas dando a entender que era manzana Chechi hacia gesto de que era plata, Seguí preguntando si en su casa prepara ensalada de palta Cinthia respondió que sí el resto de estudiantes respondieron que no. Seguidamente le pregunte si alguna vez ellos habían preparado ensalada de plata y Fernanda respondió que no Edgar dijo que su mamá si prepara en casa. Respondió. Maricielo respondió que no, seguidamente les dije que hoy aprenderemos a preparar una rica ensalada de plata, les invite a pasar al ambiente de la cocina donde se realizar el preparado del de la ensalada de plata les explique primero que nos debemos lavarnos las manos antes de preparar ensalada de palta cada estudiante lo realiza el lavado de manos siguiendo la secuencia de imágenes algunos lo realizan con apoyo otros sin apoyo, seguidamente les explique a cada estudiante con imágenes de cómo vamos a iniciar el preparado la ensalada de palta todos muy atentos escucharon, Miguel mencionaba lo que observaba y Fernanda y Ximena señalaban las imágenes el resto de estudiantes trataba de balbuceara lo que observaban, teniendo en cuenta los pasos a seguir. ¿Pregunto que observaron en las tarjetas? Algunos de los estudiantes respondieron de acuerdo sus posibilidades

Les mostré a cada estudiante los productos que vamos a usar en el preparado de la ensalada de palta Miguel y Edgar reconocieron los productos uno por uno y decían por sus nombres los estudiantes Fernanda y Edy emocionados lo repetían con mucha alegría. Palta, pollo, alverja, zanahoria, mayonesa, sal el resto de estudiantes repetían juntos conmigo en voz alta uno por uno los ingredientes que íbamos a usar para preparar la ensalada de palta.

Invite a Cinthia para que me ayudara cortar las platas Fernanda pelo las platas con mi apoyo. Para luego ponerlas en plato, Ximena agrego mezclo el pollo con las alverjas, zanahoria y mayonesa con mi apoyo, Edgar agrego mezclo todo los ingredientes Alexandra cogió la cuchara para colocar el relleno a la plata dejándolo listo. Para ponerlo en una en un plato y luego servirlo Los hice participar a todos los estudiantes observando cómo se prepara una plata. Les presente a los estudiantes las tarjetas de los pasos del preparado de la palta rellena en forma desordenada para que cada estudiante ubique el orden del preparado del a palta rellena Miguel y Fernanda lo realizó el orden con mi apoyo y Edy y Edgar lo realizaron con autonomía, algunos estudiantes observaron cómo sus compañeros lo realizaban y Chechi solo gritaba de emoción. Seguidamente pedí a Eddy y Edgar que sirviera la plata rellena en el plato, lo realizaron con mucho cuidado bajo las indicaciones que le daba, Miguel alcanzaba los platos a la mesa, Ximena entregaba las cucharas y servilletas a cada uno de sus compañeros, para que lo puedan disfrutar todos. Y fuimos reforzando que la palta rellena es un alimento nutritivo y es bueno para la salud y que debemos consumirlo siempre, Miguel respondió diciendo que el sí consume palta rellena porque su mamá prepara en casa y Fernanda y Edy decían que si como palta rellena porque es rica y el resto de estudiantes hablan de acuerdo a sus posibilidades

Les manifesté que otro día aprenderemos a preparar otra entrada para el almuerzo. Les pregunte si les había gustado la clase del día, Cinthia y Edgar respondieron que sí.

REFLEXIÓN CRÍTICA:

Debí utilizar el video con más volumen.

Debí realizar la actividad del preparado de la plata rellena yo la demostración como modelo del preparado de la plata rellena y luego invitarlos ellos para que lo realicen.

INTERVENCIÓN:

Debo elaborar material gráfico para apoyar las actividades a realizarse ya que es uno de mis subcategorías.

COMPROMISOS:

Me comprometo a mejorarlas como usar material audio visual, jerarquizar los indicadores y responder a las necesidades de los estudiantes. Y a elaborar el material.

LEYENDA

Apoyo visual



Experiencia directa

ENCUESTA A PADRES DE FAMILIA

Nombre y apellidos:

Nombre del Estudiante:.....

Diagnóstico:.....

FECHA :

INSTRUCCIONES:

Estimado padre de familia el cuestionario que presentamos a continuación tiene por objetivo conocer cuáles son los cambios que ha observado en los últimos 6 últimos meses en su menor hijo. Tiene 2 opciones que se presenta: podría marcar “si” en el caso en que su hijo logró desarrollar la habilidad a la que hace de referencia la pregunta, y “no” en el caso que no lo haya logrado.

ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1. ¿Su hijo (a) se alimenta utilizando la cuchara?			
2. utilizan el tenedor adecuadamente?			
3. ¿Su hijo (a) mastica los alimentos antes de pasárselo?			
4. ¿Su hijo (a) se mantiene sentado adecuadamente durante la hora de la alimentación?			
5. ¿Su hijo (a) respeta los alimentos ajenos en la hora de la alimentación?			
6. ¿Su hijo (a) ha desarrollado mayor desenvolvimiento en su alimentación?			
7. ¿Su hijo (a) utiliza la servilleta para limpiarse la boca observando la foto			
8. ¿Su hijo (a) ayuda a lavar el servicio de cocina después de su uso, siguiendo la secuencia de fotos?			
9. ¿Su hijo (a) ayuda a secar y a guardar el servicio de cocina, siguiendo la secuencia de la foto?			
10. ¿Su hijo (a) sirve refresco de una jarra sin derramar?			

Matriz de consistencia

Título: Estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada del Centro de Educación Básica Especial “Pueblo Nuevo” - UGEL Chepén - La Libertad

Participante investigador: Rosa Albina, Cancino Paz

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
¿Cómo debo aplicar las estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada del Centro educación básica especial Pueblo Nuevo UGEL Chepén	<p>Objetivo General: Mejorar la práctica pedagógica a través de la aplicación de estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén –La Libertad</p> <p>Objetivo específico 1: Planificar sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades en autonomía en la preparación de alimentos sencillos en estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén–La Libertad</p>	<p>Hipótesis de acción 1. Planificación sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directa desarrollará la autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes de con discapacidad intelectual moderada del Centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad.</p> <p>Hipótesis de acción 2. Implementación sesión de aprendizaje utilizando recursos y materiales a través de la estrategia visual y la experiencia directa desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes del con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad.</p>	<p>Estrategias de enseñanza</p> <p>Sub categorías: a. Apoyo visual Proceso - Observación - Comprensión - Respuesta b. Experiencia directa Proceso - Atención - Entorno - Exploración</p>	<p>Investigación Cualitativa</p>	<p>- Diarios de campo - Encuesta a padres de familia.</p>

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS DE ACCIÓN	CATEGORÍA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
	<p>Objetivo específico 2: Implementar sesiones de aprendizaje utilizando materiales y recursos a través de las estrategias visuales y experiencia directa para desarrollar habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial pueblo nuevo-UGEL Chepén -La Libertad</p> <p>Objetivo específico 3: Ejecutar las sesiones de aprendizaje aplicando estrategia visual y experiencia directa para lograr la autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén- La Libertad</p>	<p>Hipótesis de acción 3. Ejecución de sesiones de aprendizaje aplicando estrategias visuales y experiencia directa desarrollará habilidades de autonomía en la preparación de alimentos sencillos de los estudiantes con discapacidad intelectual moderada del Centro de educación básica especial Pueblo Nuevo-UGEL Chepén-La Libertad.</p>			